

Министерство образования и науки Калужской области

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Калужской области «Калужский институт экономики и технологий»

ПРИНЯТО  
Решение Педагогического совета  
от 31 августа 2017 г.  
Протокол №1



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ КО «ККЭТ»

Н.И. Васина

«31» августа 2017 г.

## **Программа подготовки специалистов среднего звена**

по специальности 43.02.01

**Организация обслуживания в общественном питании**

базовый уровень подготовки

Квалификация выпускника

**менеджер**

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе  
основного общего образования – 3 года 10 месяцев

Калуга 2017

**Министерство образования и науки Калужской области**

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Калужской области «Калужский колледж экономики и технологий»**

**ПРИНЯТО**  
Решение Педагогического совета  
от 31 августа 2017 г.  
Протокол №1

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор ГАПОУ КО «ККЭТ»  
\_\_\_\_\_ Н.И. Васина  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2017 г.

## **Программа подготовки специалистов среднего звена**

**по специальности 43.02.01**

### **ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ**

базовый уровень подготовки

Квалификация выпускника  
**менеджер**

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе  
основного общего образования – 3 года 10 месяцев

Калуга 2017

**Министерство образования и науки Калужской области  
ГБПОУ КО «Калужский колледж современных технологий»**

УТВЕРЖДАЮ

Директор

\_\_\_\_\_ Л.С. ПРЯХИНА

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА  
БАЗОВОЙ ПОДГОТОВКИ  
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

**43.02.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ  
ПИТАНИИ**

Квалификация – менеджер

2015 г.

Основная профессиональная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена (далее – ППСЗ) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07 мая 2014 г. № 465 и зарегистрированного в Минюст России от 11 июня 2014 г. № 32672.

Организация - разработчик: ГБПОУ КО «Калужский колледж современных технологий» (далее – ГБПОУ КО «ККСТ»)

Основная профессиональная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена разработана с участием ООО «Горскинь и партнеры»

Управляющий

ООО «Горскинь и партнеры»

М.Н. Кирюшкина

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1.</b>	<b>Общие положения</b>	4
1.1.	Программа подготовки специалистов среднего звена	4
1.2.	Нормативные документы для разработки ППССЗ	5
1.3.	Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена	7
1.3.1.	Цель ППССЗ	7
1.3.2.	Срок освоения ППССЗ	8
1.3.3.	Трудоемкость ППССЗ	8
1.3.4.	Требования к абитуриенту	9
1.3.5.	Востребованность выпускников	9
1.3.6.	Возможности продолжения образования выпускника	9
1.3.7.	Основные пользователи ППССЗ	9
<b>2.</b>	<b>Характеристика профессиональной деятельности выпускников</b>	9
2.1.	Область профессиональной деятельности	9
2.2.	Объекты профессиональной деятельности	9
2.3.	Виды профессиональной деятельности	10
<b>3.</b>	<b>Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена</b>	10
3.1.	Общие компетенции	10
3.2.	Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции	11
3.3.	Результаты освоения ППССЗ	12
3.4.	Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам	22
<b>4.</b>	<b>Документы, регламентирующие структуру, содержание и организацию образовательной деятельности при реализации программы подготовки специалистов среднего звена</b>	23
4.1.	Учебный план	23
4.2.	Календарный учебный график	28
4.3.	Примерные программы учебных дисциплин, профессиональных модулей	30
4.4.	Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей и производственной (преддипломной) практики	31
<b>5.</b>	<b>Условия реализации программы подготовки специалистов среднего звена</b>	33
5.1.	Общие положения	33
5.2.	Практика	34
5.3.	Кадровое обеспечение	35
5.4.	Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательной деятельности	35
5.5.	Материально-техническое обеспечение образовательной деятельности	37
5.6.	Условия реализации профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	37
<b>6.</b>	<b>Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена</b>	41
6.1.	Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций	41
6.2.	Организация государственной итоговой аттестации выпускников	42
6.3.	Требования к выпускным квалификационным работам	43
<b>7.</b>	<b>Характеристика среды колледжа, обеспечивающей развитие общих компетенций выпускников</b>	43
7.1.	Формы воспитательной работы в колледже	44
7.2.	Социальная инфраструктура колледжа	45
7.3.	Социальная поддержка обучающихся	46

	7.4.	Внеучебная деятельность обучающихся	47
	7.5.	Спортивная и физкультурно-оздоровительная работа	48
	7.6.	Деятельность органов студенческого самоуправления	49
	7.7.	Информационное обеспечение социально-воспитательного процесса	49
<b>8.</b>	<b>Приложения</b>		
	Приложение 1	Федеральный государственный образовательный стандарт СПО	
	Приложение 2	Базисный учебный план	
	Приложение 3	Примерный учебный план	
	Приложение 4	Рабочий учебный план	
	Приложение 5	Учебный план	
	Приложение 6	Календарный учебный график	
	Приложение 7	Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам	
	Приложение 8	Положение о Порядке проведения государственной итоговой аттестации выпускников по образовательным программам среднего профессионального образования ГБПОУ КО «ККСТ» (программа подготовки специалистов среднего звена)	
	Приложение 9	Программа государственной итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования (ППССЗ)	
	Приложение 10	Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы	
	Приложение 11	Тарификационный список преподавателей и других работников	
	Приложение 12	Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса	
	Приложение 13	Материально-техническое обеспечение образовательной деятельности	
	Приложение 14	Порядок организации и проведения производственной (по профилю специальности) практики	
	Приложение 15	Примерные программы учебных дисциплин, профессиональных модулей	
	Приложение 16	Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, производственной (преддипломной) практики	
	Приложение 17	Фонды оценочных средств учебных дисциплин и профессиональных модулей	

## **1. Общие положения**

### **1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена**

Программа подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании реализуется ГБПОУ КО «Калужский колледж современных технологий» по программе базовой подготовки на базе основного общего образования по очной форме обучения.

ППССЗ представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную образовательной организацией с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07 мая 2014 г. № 465 и зарегистрированного в Минюст России от 11 июня 2014г. № 32672.

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

ППССЗ ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ учебных дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программ учебной, производственной (по профилю специальности и преддипломной) практик, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

ППССЗ реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников ГБПОУ КО «ККСТ».

## **1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ**

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

- Закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07 мая 2014г. № 465 и зарегистрированного в Минюст России от 11 июня 2014г. № 32672 (Приложение 1);
- Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 29.12.2014г. №1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013г. №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 15.12.2014г. №1580 «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 14.06.2013г. №464»;
- Приказ Минобрнауки России от 28.05.2014г. №594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведении их экспертизы и введения реестра примерных основных образовательных программ»;



– Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013г. №968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России от 25.10.2013г. №1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;

– Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования/среднего профессионального образования;

– Рекомендации по формированию учебного плана образовательного учреждения начального/среднего профессионального образования по профессии начального/специальности среднего профессионального образования;

– Рекомендации по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений российской федерации, реализующих программы общего образования;

– Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации от 27.08.2009 г.;

– Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации

27.08.2009 г.;

– Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015г. №06-259;

– Письмо Минобрнауки России от 20 октября 2010 № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО»;

– Нормативно-методические документы Минобрнауки России;

– Нормативно-методические документы министерства образования и науки Калужской области;

– Устав ГБПОУ КО «Калужский колледж современных технологий»;

– Локальные нормативные акты ГБПОУ КО «Калужский колледж современных технологий».

### **1.3. Общая характеристика**

#### **программы подготовки специалистов среднего звена**

##### **1.3.1. Цель ППССЗ**

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

Выпускник ГБПОУ КО «ККСТ» в результате освоения ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании профессионально подготовлен к деятельности по организации обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов, выполнению работ по профессии рабочих 16399 Официант.

Программа подготовки специалистов среднего звена ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированных знаний выпускника;
- ориентация на развитие местного и регионального сообщества;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.

### 1.3.2. Срок освоения ППССЗ

Нормативные сроки освоения ППССЗ базовой подготовки при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приведены в таблице.

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

Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки независимо от применяемых образовательных технологий для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья увеличиваются не более чем на 10 месяцев.

### 1.3.3. Трудоемкость ППССЗ

Нормативный срок освоения ППССЗ базовой подготовки при очной форме получения образования для лиц на базе основного общего образования составляет 199 недель, в том числе:

Учебные циклы	Число недель	Количество часов
Аудиторная нагрузка	122	4392
Самостоятельная работа		2196
Учебная практика	9	
Производственная практика (по профилю специальности)	17	
Производственная практика (преддипломная)	4	
Промежуточная аттестация	7	
Государственная итоговая аттестация	6	
Каникулярное время	34	
<b>Итого:</b>	<b>199</b>	<b>6588</b>

Практикоориентированность составляет 64,4%.

### **1.3.4. Требования к абитуриентам**

Абитуриент должен представить один из документов государственного образца: аттестат об основном общем образовании.

### **1.3.5. Востребованность выпускников**

Выпускники специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании востребованы в организациях общественного питания разных типов и классов.

### **1.3.6. Возможности продолжения образования выпускника**

Выпускник, освоивший ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, подготовлен к освоению ОПОП по направлению подготовки высшего образования – бакалавриат 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, 38.03.02 Менеджмент и 38.03.03 Управление персоналом.

### **1.3.7. Основные пользователи ППССЗ**

Основными пользователями ППССЗ являются:

- администрация, сотрудники структурных подразделений;
- преподаватели;
- обучающиеся по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании;
- работодатели;
- абитуриенты и их родители.

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников**

### **2.1. Область профессиональной деятельности**

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

### **2.2. Объекты профессиональной деятельности**

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются: услуги организаций общественного питания; процессы, обеспечивающие предоставление услуг организаций общественного питания; продукция общественного питания; первичные трудовые коллективы.

### 2.3. Виды профессиональной деятельности

Менеджер готовится к следующим видам деятельности:

- Организация питания в организациях общественного питания.
- Организация обслуживания в организациях общественного питания.
- Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.
- Контроль качества продукции и услуг общественного питания.
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих с освоением профессии рабочих 16399 Официант.

## 3. Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена

### 3.1. Общие компетенции

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

Код компетенции	Содержание
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать 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 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 нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

### 3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

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

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций
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.
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.
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.
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 производственный контроль продукции в организациях общественного питания.
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих с освоением профессии рабочих	ДПК 5.1.	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.
	ДПК 5.2.	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
	ДПК 5.3.	Обслуживать массовые банкетные мероприятия.
	ДПК 5.4.	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.

16399 Официант	ДПК 5.5.	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.
	ДПК 5.6.	Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.
	ДПК 5.7.	Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями

### 3.3. Результаты освоения ППССЗ

Результаты освоения ППССЗ в соответствии с целью основной профессиональной образовательной программы определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности

Код компетенции	Компетенции	Результат освоения
<b>Общие компетенции</b>		
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Проявление интереса к получаемой профессии; соблюдение требований программ теоретического обучения и учебной практики; участие в конференциях, конкурсах, семинарах профессиональной направленности.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Проявление интереса к планированию и организации собственной деятельности; соблюдение последовательности в выполнении действий с учетом выбора оптимальных методов для решения профессиональных задач; участие в оценке эффективности и качества методов решения профессиональных задач.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Проявление интереса к определению и оценке рисков профессиональной деятельности; соблюдение принципа целесообразности при принятии решения в нестандартной ситуации; участие в принятии решений в нестандартных ситуациях.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Проявление интереса к поиску информации как средству профессионального саморазвития; соблюдение приемов поиска анализа и оценки информации для решения профессиональных задач; участие в разработке программ и проектов профессионального и личностного роста.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Проявление интереса к возможности использования ИКТ в профессиональной деятельности; соблюдение требований к разработке электронных образовательных ресурсов; участие в презентациях результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ.

ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Проявление интереса к работе в коллективе и команде; соблюдение принципов профессиональной этики и делового общения; участие в коллективных формах работы.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Проявление умения адекватно производственной ситуации формулировать цели и брать на себя ответственность за принятие решений; соблюдение приемов планирования, организации и контроля деятельности команды; участие в планировании, организации и контроле деятельности команды.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Проявление интереса к профессиональному саморазвитию, умения формулировать задачи и определять перспективу профессионально-личностного саморазвития; соблюдение требований к профессиональной деятельности и личности техника-технолога; участие в разных формах повышения квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Проявление знаний современных технологий в профессиональной деятельности; соблюдение требований к поиску необходимой информации с учетом обновления технологий профессиональной деятельности; участие в инновационной деятельности, в организации и проведении опытно-экспериментальной и научно-исследовательской работы.
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а так же требование стандартов и иных нормативных документов.	Соблюдение действующего законодательства и обязательных требований стандартов и иных нормативных документов профессиональной направленности.
<b>Профессиональные компетенции</b>		
ПК 1.1.	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей	Иметь практический опыт: распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качеств, обеспечения их сохранности. Уметь: идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества. Знать: этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и



		ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции.
ПК 1.2.	Организовывать выполнение заказов потребителей	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов, ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;</li> <li>участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания, проведения необходимых для выполнения заказов, технологических расчетов;</li> <li>участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>составлять и заключать договора на поставку товаров;</li> <li>проводить приемку продукции; определять вид, тип и класс организации общественного питания.</li> </ul> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки хранения; порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству;</li> <li>правила оперативного планирования работы организации.</li> </ul>
ПК 1.3.	Контролировать качество выполнения заказа	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>контроля осуществления технологического процесса производства;</li> <li>контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;</li> <li>использовать нормативные и технологические документы;</li> <li>контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства.</li> </ul> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>основные понятия, нормативную базу;</li> <li>организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу.</li> </ul>
ПК 1.4.	Участвовать в оценивании эффективности деятельности организации общественного питания	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей.</li> </ul> <p>Уметь:</p>

		<p>готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;</p> <p>производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа.</p> <p>Знать:</p> <p>классификацию организаций общественного питания, их структуру.</p> <p>Иметь практический опыт:</p> <p>оперативного планирования работ производства;</p> <p>проведения приемки продукции по количеству и качеству.</p>
ПК 2.1.	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей	<p>Уметь:</p> <p>организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию, подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <p>организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания, с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов, осуществлять расчет с посетителями.</p> <p>Знать:</p> <p>цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания.</p>
ПК 2.2.	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей	<p>Иметь практический опыт:</p> <p>управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.</p> <p>Уметь:</p> <p>принимать рациональные управленческие решения, регулировать конфликтные ситуации в организации, применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности.</p> <p>Знать:</p> <p>этапы процесса обслуживания, особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;</p> <p>специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;</p> <p>цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс питания и реализации управленческих решений, методы</p>

		<p>оптимизации, основы организации работы коллектива;</p> <p>психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением.</p>
ПК 2.3.	<p>Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями</p>	<p>Иметь практический опыт: определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания.</p> <p>Уметь: определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.</p> <p>Знать: требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; специальные виды услуг и формы обслуживания.</p>
ПК 2.4.	<p>Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания</p>	<p>Иметь практический опыт: выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей, и т.п.) в процессе обслуживания.</p> <p>Уметь: выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания; составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.</p> <p>Знать: информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители и др.), их выбор, оформление и использование.</p>
ПК 2.5.	<p>Анализировать эффективность обслуживания потребителей</p>	<p>Иметь практический опыт: анализа производственных ситуаций.</p> <p>Уметь: определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторная посещаемость).</p> <p>Знать: характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями.</p>
ПК 2.6.	<p>Разрабатывать и представлять предложения</p>	<p>Иметь практический опыт: оценки качества обслуживания и подготовки</p>

	по повышению качества обслуживания	предложений по его повышению. Уметь: выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания. Знать: показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторная посещаемость и др.) и их определение; критерии и показатели качества обслуживания.
ПК 3.1.	Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания	Иметь практический опыт: выявления и анализа потребностей на продукцию и услуги общественного питания и средств их удовлетворения; участия в разработке комплекса маркетинга. Уметь: выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания; проводить сегментацию рынка; участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию; разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания; определять направления сбытовой и ценовой политики, обосновывать целесообразность их выбора. Знать: цели, задачи, принципы, функции, концепции, объекты, средства, методы маркетинга, маркетинговую среду организации; особенности жизненного цикла продукции и услуг общественного питания; этапы, маркетинговые мероприятия.
ПК 3.2.	Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт	Иметь практический опыт: определения подкрепления продукции и услуг; анализа сбытовой и ценовой политики; консультирование потребителей; разработки предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности. Уметь: выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта; собирать и анализировать информацию о ценах; осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации; разрабатывать анкеты и опросные листы; составлять отчёты по результатам исследования и интерпретировать результат.

		<p>Знать:</p> <p>особенности маркетинга услуг общественного питания;</p> <p>средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания;</p> <p>комплекс маркетинга, средства и методы маркетинговой деятельности, стратегии маркетинга.</p>
ПК 3.3.	Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией	<p>Иметь практический опыт:</p> <p>выявления конкурентов организации общественного питания и определение конкурентоспособности её продукции и услуг;</p> <p>участие в маркетинговых исследованиях.</p> <p>Уметь:</p> <p>обосновывать целесообразность применения средств и методов маркетинга, выбирать и использовать наиболее рациональные из них, давать свои предложения при разработке маркетинговых мероприятий, направленных на совершенствование работы организации в области сбыта и ценообразования;</p> <p>проводить маркетинговые исследования рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию;</p> <p>выбирать, определять и анализировать показатели конкурентоспособности ( качества, цена и т.д.), учитывать их при анализе конкурентных преимуществ, делать выводы о конкурентоспособности организации.</p> <p>Знать:</p> <p>маркетинговые исследования: понятие, значение, виды, объекты, методы, этапы и правила проведения.</p> <p>источники и критерии отбора маркетинговой информации;</p> <p>критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг.</p>
ПК 4.1.	Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг	<p>Иметь практический опыт:</p> <p>контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг.</p> <p>Уметь:</p> <p>анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества;</p> <p>работать с нормативно-правовой базой.</p> <p>Знать:</p> <p>цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия.</p>

ПК 4.2.	Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания	<p>Иметь практический опыт: участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания.</p> <p>Уметь: пользоваться измерительными приборами и приспособлениями; проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия.</p> <p>Знать: основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации.</p>
ПК 4.3.	Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания	<p>Иметь практический опыт: контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие.</p> <p>Уметь: контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания; идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации.</p> <p>Знать: способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.</p>
ДПК.5.1	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания	<p>Иметь практический опыт: выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме.</p> <p>Уметь: подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях; соблюдать личную гигиену.</p> <p>Знать: виды, типы и классы организаций общественного питания; правила личной подготовки официанта к обслуживанию; виды, правила, последовательность и технику сервировки столов; способы расстановки мебели в торговом зале; правила подготовки торгового зала, столового</p>

		белья, посуды и приборов к работе.
ДПК.5.2	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов, классов	<p>Иметь практический опыт: встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания.</p> <p>Уметь: консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; соблюдать личную гигиену.</p> <p>Знать: действующие стандарты на сырье, полуфабрикаты и продукцию общественного питания; классификацию, пищевую ценность, требования к качеству полуфабрикатов и готовых блюд: супов и соусов, блюд из мяса, домашней птицы, гастрономических продуктов; способы сервировки, порционирования, температуру подачи различных блюд; сроки реализации и требования к качеству различных готовых блюд; инструкции по охране труда и правила техники безопасности при работе; методы организации труда официантов; кулинарную характеристику блюд; правила сочетаемости напитков и блюд; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.</p>
ДПК.5.3	Обслуживать массовые банкетные мероприятия	<p>Иметь практический опыт: обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера.</p> <p>Уметь: подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях; соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями; соблюдать личную гигиену.</p> <p>Знать: действующие стандарты на сырье, полуфабрикаты и продукцию общественного питания; классификацию, пищевую ценность,</p>

		<p>требования к качеству полуфабрикатов и готовых блюд: супов и соусов, блюд из мяса, домашней птицы, гастрономических продуктов;</p> <p>способы сервировки, порционирования, температуру подачи различных блюд;</p> <p>сроки реализации и требования к качеству различных готовых блюд;</p> <p>инструкции по охране труда и правила техники безопасности при работе;</p> <p>кулинарную характеристику блюд;</p> <p>правила сочетаемости напитков и блюд;</p> <p>требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков.</p>
ДПК.5.4	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания	<p>Иметь практический опыт:</p> <p>подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами.</p> <p>Уметь:</p> <p>осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;</p> <p>соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;</p> <p>соблюдать личную гигиену.</p> <p>Знать:</p> <p>действующие стандарты на сырье, полуфабрикаты и продукцию общественного питания; классификацию, пищевую ценность, требования к качеству полуфабрикатов и готовых блюд: супов и соусов, блюд из мяса, домашней птицы, гастрономических продуктов;</p> <p>способы сервировки, порционирования, температуру подачи различных блюд;</p> <p>сроки реализации и требования к качеству различных готовых блюд;</p> <p>инструкции по охране труда и правила техники безопасности при работе;</p> <p>кулинарную характеристику блюд;</p> <p>правила сочетаемости напитков и блюд;</p> <p>требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков.</p>
ДПК.5.5	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания	<p>Иметь практический опыт:</p> <p>выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме.</p> <p>Уметь:</p> <p>подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;</p> <p>обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на</p>



		различных массовых банкетных мероприятиях. Знать: виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке различных продуктов и приготовлении различных блюд, технологию их эксплуатации; способы расстановки мебели в торговом зале; правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе.
ДПК.5.6	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета	Иметь практический опыт: расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей; подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий. Уметь: предоставлять счет и производить расчет с потребителем. Знать: порядок оформления счетов и расчета с потребителем.
ДПК.5.7	Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями	Иметь практический опыт: приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов. Уметь: осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос; осуществлять прием заказа на блюда и напитки. Знать: правила оформления и передачи заказа на производство.

### 3.4. Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам

В составных частях ППССЗ: рабочих программах учебных дисциплин и профессиональных модулей, входящих в учебный план по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, программах учебной и производственной практики, программе государственной итоговой аттестации выпускников сформулированы конечные результаты обучения в органичной увязке с осваиваемыми знаниями, умениями и приобретаемыми компетенциями по ППССЗ.

Матрица соответствия компетенций и формирующих их составных частей ППССЗ представлена в Приложении 7.

#### **4. Документы, регламентирующие структуру, содержание и организацию образовательной деятельности при реализации программы подготовки специалистов среднего звена**

##### **4.1. Учебный план**

ППССЗ разработана на основе структуры, заданной ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Компетентностно-ориентированный учебный план определяет следующие характеристики ППССЗ по специальности:

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

– перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практики);

– 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 практикам);

– объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;

– сроки прохождения и продолжительность преддипломной практики;

– формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;

Учебные дисциплины включены в учебный план в соответствии с требованиями ФГОС, с учетом мнения работодателей, и направлены на формирование компетенций обучающихся.

Общеобразовательная подготовка студентов, поступивших на базе основного общего образования, заключается в продолжении изучения

общеобразовательных предметов, предусмотренных учебным планом средней общеобразовательной школы с учетом социально-экономического профиля специальности. Базисный учебный план первого года обучения предусматривает изучение как общих базовых предметов (Русский язык и литература, Иностранный язык, История, Физическая культура, ОБЖ), так и общей профильной дисциплины (Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия). По выбору из обязательных предметных областей в учебный план входят базовые учебные дисциплины Обществознание, Естествознание, География, Экология и профильные учебные дисциплины Информатика, Экономика, Право. Учебным планом определены дополнительные учебные дисциплины по выбору обучающихся История родного края и Психология.

Учебным планом предусмотрено выполнение обучающимися индивидуальных проектов. Индивидуальный проект - особая форма организации образовательной деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект).

Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла (Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия, Информатика, Физика) в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

Студенты выполняют один индивидуальный проект в течение года. На выполнение индивидуальных проектов выделяются часы внеаудиторной самостоятельной работы, что отражается в рабочих программах учебных дисциплин.

Полученные при изучении общеобразовательных учебных предметов умения и знания обучающихся углубляются и расширяются при изучении дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического, математического и общего естественнонаучного и профессионального учебных циклов ППССЗ.

ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в

общественном питании предполагает изучение следующих учебных циклов:

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

Обязательная часть ППССЗ по циклам составляет 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (30%) распределена в соответствии с потребностями работодателей и направлена на введение учебных дисциплин и увеличение объема времени на изучение базовых дисциплин.

Федеральным государственным образовательным стандартом СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании предусмотрено использование 1350 часов на вариативную часть. Этот объем часов был распределен пропорционально объему часов на каждый цикл дисциплин и профессиональные модули следующим образом: ОГСЭ - 276 часов; ЕН - 30 часов; ОП - 456 часов; ПМ - 588 часов.

В учебном цикле ОГСЭ вариативная часть была направлена на введение дисциплин Основы социологии и политологии, Русский язык и основы делопроизводства, Социальная психология, Введение в специальность: общие компетенции профессионала.

В учебном цикле ЕН вариативная часть направлена на увеличение объема времени на изучение базовой дисциплины Математика.

В учебном цикле ОП введены дисциплины Имеджелогия, Сервисная деятельность, Профессиональная эстетика, Брендинг, Мерчандайзинг в общественном питании. Увеличили объем времени на изучение базовых дисциплин Экономика организации, Бухгалтерский учет, Документационное

обеспечение управления, Финансы и валютно-финансовые операции организации, Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, Техническое оснащение организаций общественного питания и охраны труда, Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации.

В учебном цикле ПМ увеличен объем времени, выделяемый ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании на изучение профессиональных модулей.

Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл состоит из учебных дисциплин: Основы философии, История, Иностранный язык, Физическая культура, Основы социологии и политологии, Русский язык и основы делопроизводства, Социальная психология, Введение в специальность: общие компетенции профессионала.

Математический и общий естественнонаучный учебный цикл состоит из учебных дисциплин: Математика.

Профессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин (Экономика организации, Правовые основы профессиональной деятельности, Бухгалтерский учет, Документационное обеспечение управления, Финансы и валютно-финансовые операции организации, Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда, Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации, Безопасность жизнедеятельности, Имеджелогия, Сервисная деятельность, Профессиональная эстетика, Брендинг, Мерчандайзинг в общественном питании) и профессиональных модулей (ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания (включает междисциплинарные курсы 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 и учебные практики УП.01.01 Планирование и контроль технологического процесса производства продукции общественного питания; УП.01.02 Проведение санитарно-эпидемиологического контроля производства продукции функционального питания), ПМ.02

Организация обслуживания в организациях общественного питания (включает междисциплинарные курсы МДК.02.01 Организация обслуживания в предприятиях общественного питания; МДК.02.02 «Психология и этика профессиональной деятельности»; МДК.02.03 Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания и производственные (по профилю специальности) практики ПП.02.01 Организация управления работой персонала в организациях общественного питания; ПП.02.02 Изучение социально-психологической подготовки работников в организациях общественного питания; ПП.02.03 Проведение анализа, обсуждения и разрешения производственных ситуаций в организациях общественного питания), ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания (включает междисциплинарный курс МДК.03.01 Маркетинг в организациях общественного питания и производственную (по профилю специальности) практику ПП.03.01 Организация, проведение и анализ маркетинговых исследований в организациях общественного питания), ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания (включает междисциплинарные курсы МДК.04.01 Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия; МДК.04.02 Контроль качества продукции и услуг общественного питания; МДК.04.03 Организация и производство продукции общественного питания и учебную практику УП.04.01 Проведение контроля качества продукции и услуг общественного питания), Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих с освоением профессии рабочих 16399 Официант (включает междисциплинарный курс МДК.05.01 Организация и технология обслуживания в организациях общественного питания, учебную практику УП.05.01 Выполнение расчетов и составление документации по организации мероприятий в организациях общественного питания и производственную (по профилю специальности) практику ПП.05.01 Выполнение операций по обслуживанию потребителей в организациях общественного питания)).

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

В профессиональном учебном цикле предусматривается обязательное изучение дисциплины Безопасность жизнедеятельности. Объем часов на дисциплину безопасность жизнедеятельности составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы – 48 часов.

Компетентностно-ориентированный учебный план в бумажном формате представлен в Приложении 5.

#### **4.2. Календарный учебный график**

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы. В календарном учебном графике отражена как обязательная учебная нагрузка, так и самостоятельная работа студентов.

Период освоения ППССЗ по очной форме обучения разбит на 8 семестров.

Учебные дисциплины, являющиеся базовыми для освоения профессиональных модулей, изучаются непосредственно перед их освоением.

Междисциплинарные курсы изучаются концентрированно. Учебные практики предусмотрены после завершения изучения соответствующего междисциплинарного курса. Производственные (по профилю специальности) практики проходят концентрированно после освоения всех остальных составляющих профессионального модуля.

Освоение учебных дисциплин Иностранный язык, Физическая культура, Иностранный язык в сфере профессиональных коммуникаций предусматривается в период освоения учебных дисциплин и междисциплинарных курсов.

Раздел 1.2 Календарного учебного графика Календарный график аттестаций содержит формы и количество аттестаций по учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Промежуточная аттестация в условиях реализации модульно-компетентностного подхода проводится непосредственно после завершения освоения программ учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, прохождения учебной и производственной практики и после завершения освоения

программ профессиональных модулей. Для учебных дисциплин или профессиональных модулей, осваиваемых в течение нескольких семестров, промежуточная аттестация каждый семестр не планируется. По учебной дисциплине «Физическая культура» формой промежуточной аттестации в каждом нечетном семестре является зачет, а в четном семестре – дифференцированный зачет. Промежуточная аттестация по учебной дисциплине Иностранный язык предусматривается ежегодно в каждом четном семестре. Учет учебных достижений обучающихся проводится при помощи различных форм текущего контроля, отраженных в дорожных картах обучающихся.

Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Календарным учебным графиком предусмотрено как проведение аттестации в рамках одной календарной недели без учебных занятий между экзаменами, так и чередование экзаменов с днями учебных занятий и проведение их на следующий день после освоения соответствующей программы. Максимальный объем недельной аудиторной учебной нагрузки сохраняется в количестве 36 академических часов путем корректировки расписания в соответствии с календарным учебным графиком.

Если 2 экзамена запланированы в рамках одной календарной недели без учебных занятий между ними, для подготовки ко второму экзамену, в т. ч. для проведения консультаций, предусмотрено не менее 2 дней.

В каждом учебном году количество экзаменов не превышает 8, а количество зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре).

Календарный учебный график приведен в структуре компетентностно-ориентированного учебного плана в Приложении 6.



### **4.3. Примерные программы учебных дисциплин и профессиональных модулей**

Примерные программы учебных дисциплин общеобразовательного учебного цикла разработаны в соответствии с приказом министерства образования и науки Калужской области от 13.05.2015г. №1044 «Об утверждении разработчиков примерных программ общеобразовательного цикла основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования» и утверждены экспертным советом по среднему профессиональному образованию при министерстве образования и науки Калужской области» (заключение №18 от 03 июня 2015г.).

Примерные программы учебных дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического и математического и общего естественнонаучного циклов учебных разработаны Федеральным институтом развития образования и утверждены Департаментом государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки России.

Примерные программы учебных дисциплин профессионального цикла, профессиональных модулей разработаны преподавателями ГБОУ СПО «Калужский механико-технологический колледж молочной промышленности» и рекомендованы экспертным советом по начальному и среднему профессиональному образованию при министерстве образования и науки Калужской области (заключение №8 от 13 марта 2013г.)

Примерные программы учебных дисциплин, профессиональных модулей в бумажном формате представлены в Приложении 15.

#### **Перечень примерных программ учебных дисциплин, профессиональных модулей**

<b>Индекс учебной дисциплины и профессионального модуля в соответствии с учебным планом</b>	<b>Наименование учебной дисциплины и профессионального модуля</b>
<b>1</b>	<b>2</b>
ОУДб. 01	Русский язык и литература
ОУДб. 02	Иностранный язык
ОУДп. 03	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия

ОУДб. 04	История
ОУДб. 05	Физическая культура
ОУДб. 06	ОБЖ
ОУДп. 07	Информатика
ОУДб. 08	Обществознание
ОУДп. 09	Экономика
ОУДп. 10	Право
ОУДб. 11	Естествознание
ОУДб. 12	География
ОУДб. 13	Экология
ОУДб. 14	История родного края
ОУДб. 14	Психология
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ЕН.01	Математика
ОП.01	Экономика организации
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности
ОП.03	Бухгалтерский учет
ОП.04	Документальное обеспечение управления
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации
ОП.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ПМ.01	Организация питания в организациях общественного питания
ПМ.02	Организация обслуживания в организациях общественного питания
ПМ.03	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания
ПМ.04	Контроль качества продукции и услуг в общественном питании
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих с освоением профессии рабочих 16399 Официант

#### **4.4. Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, производственной (преддипломной) практики**

Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, производственной (преддипломной) практики разработаны на основе примерных программ и утверждены заместителем директора по учебной работе.

Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, производственной (преддипломной) практики представлены на бумажных носителях в Приложении 16.

**Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей,  
производственной (преддипломной) практики**

Индекс учебной дисциплины и профессионального модуля в соответствии с учебным планом	Наименование учебной дисциплины и профессионального модуля
1	2
ОУДб. 01	Русский язык и литература
ОУДб. 02	Иностранный язык
ОУДп. 03	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия
ОУДб. 04	История
ОУДб. 05	Физическая культура
ОУДб. 06	ОБЖ
ОУДп. 07	Информатика
ОУДб. 08	Обществознание
ОУДп. 09	Экономика
ОУДп. 10	Право
ОУДб. 11	Естествознание
ОУДб. 12	География
ОУДб. 13	Экология
ОУДб. 14	История родного края
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Основы социологии и политологии
ОГСЭ.06	Русский язык и основы делопроизводства
ОГСЭ.07	Социальная психология
ОГСЭ.08	Введение в специальность: общие компетенции профессионала
ЕН.01	Математика
ОП.01	Экономика организации
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности
ОП.03	Бухгалтерский учет
ОП.04	Документальное обеспечение управления
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации
ОП.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Имиджелогия
ОП.11	Сервисная деятельность
ОП.12	Профессиональная эстетика
ОП.13	Брендинг
ОП.14	Мерчандайзинг в общественном питании
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 в общественном питании
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих с освоением профессии рабочих 16399 Официант
ПДП.00	Производственная (преддипломная) практика

## **5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

### **5.1. Общие положения**

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной нагрузки.

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

Общая продолжительность каникул в учебном году составляет 10-11 недель, в том числе 2 недели в зимний период.

Выполнение курсовых работ предусмотрено по междисциплинарным курсам МДК.02.01 Организация обслуживания в предприятиях общественного питания, МДК.02.03 Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания, МДК.03.01 Маркетинг в организациях общественного питания. Выполнение курсовых работ рассматривается как вид учебной деятельности и реализуется в пределах времени, отведенных на изучение соответствующих междисциплинарных курсов.

Дисциплина Физическая культура предусмотрена еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных кружках, секциях).

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППССЗ, разработанной с учетом требования ФГОС среднего общего образования и получаемой специальности (социально-экономический профиль).

Срок освоения ППССЗ в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличен на 52 недели из расчета:

теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю)	39 недель
промежуточная аттестация	2 недели
каникулы	11 недель

Консультации для обучающихся очной формы обучения предусмотрены групповые и индивидуальные консультации из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год.

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

Учебный процесс организован в режиме шестидневной учебной недели. Аудиторные занятия по ППССЗ ведутся с понедельника по пятницу. В субботу предусмотрены внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся, занятия по физической культуре, дополнительному образованию. Продолжительность уроков 45 минут, группировка парами.

## **5.2. Практика**

Программы учебной и производственных практик соответствуют ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Практики представляют собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. В соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные программы среднего профессионального образования, устанавливаются два вида основных практик:

- учебная практика;
- производственная практика (в том числе преддипломная).

Задания на практику, порядок ее проведения, формы отчетности приведены в Методических рекомендациях для прохождения практики и Программах практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. Формой промежуточной аттестации по всем видам практик является дифференцированный зачет.

Учебные практики проводятся в лабораториях колледжа.

Производственные практики проводятся в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки специалистов.

Основными базами практики обучающихся являются ООО «Территория Гостеприимства», ОАО «Кадви», кафе «Кристина», ООО «Академия вкуса», ООО «Кафе быстрого питания» ООО «8 чашек», кафе «Виктория», пиццерия «Ташир», Гранд-кафе «Дворик», ООО «Елки», ЗАО Корпорация «Гринн», кафе «Камелия», кафе «Клеопатра», кафе «Космос», кафе «Океан», кафе «Чайная ложка», ООО «Славянский базар», детские сады города Калуги и Калужской области, школы города Калуги и Калужской области и другие, с которыми у колледжа оформлены договорные отношения. Имеющиеся базы практики обучающихся обеспечивают возможность прохождения практики всеми обучающимися в соответствии с учебным планом.

Порядок организации и проведения производственной (по профилю специальности) практики представлен в Приложении 14.

### **5.3. Кадровое обеспечение**

Реализация программ подготовки специалистов среднего звена по специальности обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Не реже 1 раза в 3 года преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе и в форме стажировки в профильных организациях.

Состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по ППССЗ, приведен в тарификационном списке (Приложение 11).

### **5.4. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса**

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании обеспечивается учебно-методической документацией и учебно-методическими комплексами по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям программы подготовки специалистов среднего звена.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение. Во всех учебно-методических комплексах существуют специальные разделы, содержащие рекомендации для самостоятельной работы обучающихся.

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированным по полному перечню дисциплин основной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся по программе подготовки специалистов среднего звена обеспечен не менее чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу, входящим в образовательную программу.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам базовой части всех циклов (Приложение 12).

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

Обеспечен доступ к библиотечным фондам, которые включают следующие российские журналы: «Питание и общество», «Общественное питание», «Ресторанные ведомости».

Обучающиеся обеспечены возможностью оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, предприятиями и организациями, имеют доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам: электронным каталогам и библиотекам.

Библиотека ГБПОУ КО «ККСТ» имеет читальный зал площадью 165 кв.м. Число посадочных мест для пользователей – 66. Имеется компьютерное

оборудование, объединенное в локальную сеть и имеющее свободный выход в Интернет.

### **5.5. Материально-техническое обеспечение учебного процесса**

Перечень лабораторий, мастерских и других помещений, используемых для организации образовательной деятельности по ППССЗ, представлен в Приложении 13.

### **5.6. Условия реализации профессионального модуля**

#### **ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета: организации обслуживания в организациях общественного питания, организации и технологии обслуживания в барах; лаборатории технологии приготовления пищи.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета **Организации обслуживания в организациях общественного питания:**

- Рабочие места по количеству обучающихся;
- Рабочее место преподавателя;
- Комплект учебно-методической литературы;
- Дидактические и раздаточные материалы;
- Библиотека стандартов;
- Мультимедийная библиотека учебных фильмов, презентаций;
- Компьютер;
- Мультимедийный проектор;
- Экран;
- Интерактивная доска.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета **Организации и технологии обслуживания в барах:**

- Рабочие места по количеству обучающихся;
- Рабочее место преподавателя;
- Комплект учебно-методической литературы;



- Дидактические и раздаточные материалы;
- Библиотека стандартов;
- Мультимедийная библиотека учебных фильмов, презентаций;
- Барная стойка;
- Столовая мебель;
- Столовая посуда;
- Столовые приборы;
- Столовое белье;
- Барный инвентарь и инструменты;
- Компьютер;
- Мультимедийный проектор;
- Экран;
- Интерактивная доска.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: **лаборатория**

**технологии приготовления пищи:**

- Рабочее место преподавателя;
- Комплект учебно-наглядных пособий: плакаты, схемы, таблицы;
- Нормативные документы;
- Инструкционно-технологические карты;
- Справочная и техническая литература;
- Библиотека стандартов;
- Электрическая плита
- Электрический чайник;
- Пекарский шкаф;
- Овощерезательная машина;
- Миксер;
- Блендер;
- Кухонный комбайн;
- Пароварка;

- Мясорубка;
- Соковыжималка;
- Водяная баня;
- Холодильник;
- Холодильная витрина;
- Весы товарные;
- Кофеварка;
- Фаршмешалка;
- Мясорыхлитель;
- Печь СВЧ;
- Весы циферблатные;
- Весы электронные.

Освоение ПМ. 05 Выполнение работ по одной или нескольким рабочим профессиям, должностям служащих с освоением профессии рабочих 16399 Официант производится в соответствии с учебным планом по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и календарным учебным графиком, утвержденными директором колледжа.

Образовательный процесс организуется строго по расписанию занятий, утвержденному директором колледжа. График освоения ПМ предполагает освоение МДК.05.01 Организация и технология обслуживания в организациях общественного питания, учебной и производственной (по профилю специальности) практик. Освоение междисциплинарного курса включает как теоретические, так и практические занятия.

Базовыми учебными дисциплинами для освоения ПМ являются дисциплины общего гуманитарного и социально-экономического, математического и общего естественнонаучного учебного цикла и общепрофессиональные дисциплины: Основы социологии и политологии, Русский язык и основы делопроизводства, Математика, Экономика организации, Бухгалтерский учет, Документационное обеспечение управления, Финансы и валютно-финансовые операции организации, Информационно-

коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда, Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации, Безопасность жизнедеятельности, Брендинг, Мерчандайзинг в общественном питании и профессиональные модули ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания, ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания, ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

Изучение теоретического материала может проводиться как в каждой группе, так и для нескольких групп (при наличии нескольких групп на специальности).

В процессе освоения ПМ предполагается проведение текущего и промежуточного контроля знаний, умений у обучающихся. Сдача текущего и промежуточного контроля является обязательной для всех обучающихся. Результатом освоения ПМ выступают ПК, оценка которых представляет собой создание и сбор свидетельств деятельности на основе заранее определенных критериев.

С целью оказания помощи обучающимся при освоении теоретического и практического материала, выполнения самостоятельной работы разрабатываются учебно-методические комплексы (кейсы обучающихся).

С целью методического обеспечения прохождения учебной практики, разрабатываются методические рекомендации для обучающихся. При освоении ПМ каждым преподавателем устанавливаются часы дополнительных занятий, в рамках которых для всех желающих проводятся консультации. График проведения консультаций размещен на входной двери учебного кабинета.

Текущий учет результатов освоения ПМ производится в журнале учебных занятий, дорожной карте обучающегося. Наличие оценок в дорожных картах является для каждого обучающегося обязательным. В случае отсутствия оценок обучающийся не допускается до сдачи экзамена квалификационного по ПМ. Учебная практика проходит в специализированных лабораториях колледжа. Учебная практика проходит концентрированно. При проведении практики осуществляется деление группы на подгруппы.

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по профессиональному модулю: наличие высшего образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля, получение дополнительного профессионального образования по программам повышения квалификации, в том числе и в форме стажировки в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

## **6. Оценка качества освоения**

### **программы подготовки специалистов среднего звена**

#### **6.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций**

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения учебных дисциплин и оценка компетенций обучающихся. Предметом оценивания являются знания, умения и компетенции обучающихся образовательного учреждения.

Текущий контроль знаний и умений, общих и профессиональных компетенций осуществляется на учебных занятиях (уроке, лабораторных и практических занятиях, в период прохождения учебной и производственной практики, внеаудиторной самостоятельной работы), как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Виды текущего контроля: входной, оперативный, рубежный.

Промежуточная аттестация обучающихся проводится по учебным дисциплинам, профессиональным модулям в сроки, предусмотренные учебными планами и календарными графиками образовательной организации.

Формами промежуточной аттестации являются:

- Зачет по учебной дисциплине;
- Дифференцированный зачет по учебной дисциплине, МДК, практике;
- Экзамен по учебной дисциплине;
- Экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю.

Промежуточная аттестация по учебным дисциплинам общеобразовательного и профессионального циклов проводится единолично преподавателем согласно расписанию экзаменов, утвержденного приказом

директора колледжа не позднее, чем за две недели до начала аттестации. Экзаменационная комиссия по экзамену (квалификационному) включает в свой состав представителя от работодателя, преподавателей, ведущих МДК, практику.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании созданы следующие фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации:

1. Матрица соответствия компетенций, составных частей ППССЗ и оценочных средств (Приложение 7).

2. Методические рекомендации для преподавателей по разработке системы оценочных средств и технологий для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплинам (модулям) ППССЗ (заданий для контрольных работ, вопросов для коллоквиумов, тематики докладов, эссе, рефератов и т.п.).

3. Методические рекомендации для преподавателей по разработке системы оценочных средств и технологий для проведения промежуточной аттестации по дисциплинам (модулям) ППССЗ (в форме зачетов, экзаменов, курсовых работ и т.п.) и практикам.

4. Программы проведения практических занятий по дисциплинам учебного плана.

5. Вопросы и задания для контрольных работ по дисциплинам учебного плана.

6. Темы рефератов по дисциплинам учебного плана.

7. Вопросы к зачетам и экзаменам по дисциплинам учебного плана.

8. Контрольные тесты по дисциплинам учебного плана.

Перечисленные фонды оценочных средств учебных дисциплин и профессиональных модулей представлены на бумажных носителях в Приложении 17.

## **6.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников**

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится на основе Положения о Порядке проведения ГИА выпускников по образовательным

программам среднего профессионального образования ГБПОУ КО «ККСТ» (программа подготовки специалистов среднего звена) (Приложение 8) и Программы государственной итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования (ППССЗ) (Приложение 9).

### **6.3. Требования к выпускным квалификационным работам**

Требования к выпускным квалификационным работам определены Положением о Порядке проведения ГИА выпускников по образовательным программам среднего профессионального образования ГБПОУ КО «ККСТ» (программа подготовки специалистов среднего звена) (Приложение 8), Программой государственной итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования (ППССЗ) (Приложение 9) и Методическими рекомендациями по выполнению выпускной квалификационной работы (Приложение 10).

## **7. Характеристика среды колледжа, обеспечивающей развитие общих компетенций выпускников**

Одной из главных задач социально-воспитательной работы в колледже является реализация социально-воспитательных целей в совместной учебной, научной, общественной деятельности обучающихся, преподавателей и сотрудников, формирование и развитие таких качеств, способностей, знаний, умений и навыков, которые сделают выпускника конкурентоспособным на рынке труда, помогут ему в решении профессиональных задач и самореализации как специалиста и личности. Концепция воспитательной работы в ГБПОУ КО «ККСТ» разработана на основе нормативных документов, указанных в п.1.2. настоящей Программы, локальных, организационно-нормативных и индивидуальных правовых актов колледжа.

Основными направлениями воспитания обучающихся колледжа являются: общекультурное воспитание; патриотическое воспитание; нравственное воспитание. Эти направления реализуются через следующие формы и виды социально-воспитательной работы: учебно-методическая работа (семинары классных руководителей, учеба студенческого актива); социальная работа (стипендиальное обеспечение, социальные выплаты, оздоровление обучающихся,

материальная поддержка обучающихся); спортивно-оздоровительная работа (посещение тренажерного зала, бассейна); работа по формированию активной гражданской позиции (организация круглых столов, дебатов, встреч; участие обучающихся в городских, областных и федеральных мероприятиях и проектах, организация взаимодействия с областным молодежным центром и управлением физической культуры, спорта и молодежной политики г. Калуги); реализация студенческого самоуправления; культурно-досуговая работа (организация работы кружков, секций и вовлечение обучающихся в творческие коллективы).

### **7.1. Формы воспитательной работы в колледже**

- индивидуальные – беседа, собеседование, поручение, совет, помощь;
- групповые – совещание, заседание, семинары, лекции, инструктажи, секции;
- коллективные – конференции, собрания, тематические вечера, встречи с работодателями, представителями органов власти, творческой интеллигенции, общественных организаций;
- печатные – стенные газеты, плакаты, буклеты, специальные издания, газета ГБПОУ КО «ККСТ», сборники статей;
- устные – беседы, выступления, выставки, стенды;
- организационные – лектории, семинары, редколлегии, клубы, библиотеки.

Вопросы воспитательной работы ежегодно рассматриваются на педагогическом совете.

На основе общеколледжного плана классные руководители ежегодно составляют планы работы с обучающимися закрепленных учебных групп.

Один раз в течение учебного года студенческие группы под руководством классных руководителей проводят общеколледжное мероприятие.

В колледже сформировано управленческое и нормативно-правовое обеспечение осуществления воспитательной деятельности.

Организация воспитательной деятельности в колледже опирается на нормативно-правовые акты федерального, регионального и локального уровня.

Основными положениями, регламентирующими воспитательную работу, являются:

- Положение о классном руководителе;
- Положение о студенческом совете;
- Положение о социально-психологической помощи;
- Положение о совете профилактики правонарушений;
- Положение о Конкурсе на «Лучшую академическую группу»;
- Положение о студенческом общежитии;
- Правила трудового распорядка;
- Программа взаимодействия с работодателями.

## **7.2. Социальная инфраструктура колледжа**

В социальную инфраструктуру колледжа входят объекты: студенческое общежитие, студенческий здравпункт, пункт общественного питания, спортивные сооружения, актовый зал.

Со всеми проживающими в студенческом общежитии заключены договоры о найме жилого помещения и о взаимной ответственности. Социально-воспитательную работу в общежитии осуществляет в соответствии с утвержденным планом воспитатель общежития. Основное направление воспитательной работы – формирование здорового образа жизни.

В колледже работает здравпункт: на базе основного учебного корпуса. Все структурные подразделения колледжа обеспечены медицинскими аптечками.

В ГБПОУ КО «ККСТ» действует пункт общественного питания (столовая). Санитарное состояние объекта общественного питания, соблюдение правил охраны труда и пожарной безопасности соответствуют всем необходимым нормативам. Лица, поступающие на работу в столовую, проходят предварительные и периодические медицинские осмотры, имеют санитарные книжки. Персонал столовой регулярно проводит санитарную обработку оборудования.

Для проведения внеаудиторной работы, культурно-массовых мероприятий, конкурсов, концертов используется актовый зал на 160 посадочных мест,



оборудованный необходимым оборудованием и техническими средствами, способствующее эффективному проведению культурно-массовых мероприятий (компьютер, ноутбук, проектор, переносные и стационарные экраны функционального использования для проекции фильмов, слайдов, видеороликов и других видеоматериалов во время проведения мероприятий, видеокамера, телевизор). Спортивно–оздоровительные мероприятия проводятся в спортивном зале, стадионе, тренажерном зале, а также в плавательном бассейне.

### **7.3. Социальная поддержка обучающихся**

Социальная составляющая социокультурной среды ГБПОУ КО «ККСТ» направлена на создание комфортных условий жизнедеятельности обучающихся. Она включает: оказание материальной помощи обучающимся; назначение социальной стипендии обучающимся; предоставление мест в студенческом общежитии; выявление социального статуса обучающихся (дети-сироты, лица, оставшиеся без попечения родителей, лица, потерявшие в период обучения обоих или единственного родителя, инвалиды); социальная поддержка обучающихся, относящихся к категориям: детей-сирот и лиц из числа детей-сирот; детей, оставшихся без попечения родителей; лиц, потерявших в период обучения обоих или единственного родителя; зачисление обучающихся на полное государственное обеспечение; контроль над соблюдением социальных гарантий обучающихся; содействие социальной адаптации первокурсников к условиям учёбы в колледже; содействие адаптации обучающихся, проживающих в студенческом общежитии; осуществление лечебно-профилактических и оздоровительных мероприятий: оказание бесплатной медицинской помощи, прохождение медицинского профилактического осмотра, вакцинация обучающихся в студенческом здравпункте.

В колледже обучающийся может получать одновременно и государственную академическую стипендию (если успешно учится), и социальную стипендию (если нуждается в ней и имеет на нее право). Обучающиеся из категории сирот, лиц, оставшихся без попечения родителей, инвалиды, студенты из многодетных семей имеют право на первоочередное получение места в общежитие. Студенты-сироты и лица, оставшиеся без

попечения родителей, находятся на полном государственном обеспечении. Одной из форм социальной поддержки студентов колледжа является присуждение именных стипендий: стипендии Президента РФ, Правительства РФ, стипендии имени Г.И. Сонины.

#### **7.4. Внеучебная деятельность обучающихся**

В колледже сложилась система внеучебной общекультурной работы, способствующая выявлению талантливых обучающихся, развитию их творческих способностей, обеспечению условий для самовыражения и самореализации, развитию творческой инициативы: организация и проведение традиционных общеколледжевых мероприятий; участие обучающихся и преподавателей в фестивалях и творческих конкурсах различных уровней; изучение талантов, способностей и интересов обучающихся, их включение в творческие коллективы; поиск новых, активных форм организации досуга, соответствующих интересам студенческой молодежи; организация посещения музеев, театров, кинотеатров; участие в культурно-досуговой жизни города, региона.

В колледже ежегодно проводится множество мероприятий, ставших традиционными: День Знаний, День Учителя, Посвящение в студенты, Мисс колледж, День открытых дверей, Студенческая весна, концерты патриотической песни, конкурсы чтецов, конкурсы газет, посвященные ВОВ др. В читальном зале библиотеки колледжа оформляются выставки к знаменательным датам. Традиционные мероприятия формируют корпоративную культуру колледжа, единое социокультурное пространство, поддерживают при этом определенные ценности, отношения, правила и нормы, принятые в коллективе колледжа. Это наиболее популярные в студенческой среде мероприятия, объединяющие студентов различных курсов и специальностей. Положительным моментом следует считать тот факт, что студенты, выходя на сцену, приобретают навыки публичного выступления и умения держаться на публике. В учебном заведении используются традиционные и инновационные формы организации внеучебной работы: акции, выставки, смотры, круглые столы, пресс-конференции, проекты, презентации, волонтерская деятельность и др.

В целях профилактики негативных привычек, наркомании и ВИЧ-инфекции, предусмотрен ряд мер, предполагающих привлечение, как потенциальных возможностей педагогического коллектива, так и помощь различных сфер социальной направленности, таких как Управление физической культуры, спорта и молодежной политики г. Калуги, Областной молодежный центр, центр по профилактике и борьбе со СПИДом, комиссия по делам несовершеннолетних и защите их прав, отдел полиции №2, наркологический диспансер Калужской области и административные структуры. В колледже действует программа профилактики асоциальных явлений, разрабатывается план мероприятий по различным асоциальным явлениям в студенческой среде, который включает в себя открытые лекции по профилактике и употреблению спиртных напитков и табакокурению, употреблению наркотических и психотропных препаратов, показ видео фильмов о толерантности и существующих проблемах в студенческой среде, а также конкурс плакатов «Мы против наркомании, курения...».

Под руководством классного руководителя по профилактике асоциальных явлений проводятся различные акции, такие как информационная стена, с помощью которой обучающиеся могут узнать больше об инфекционных заболеваниях.

### **7.5. Спортивная и физкультурно-оздоровительная работа**

Учебные занятия по физической культуре являются основной формой физического воспитания в колледже. Функционирует множество спортивных секций по различным видам спорта: футбол, волейбол, баскетбол, аэробика, легкая атлетика, стрельба, плавание и т.д. Проводится значительная спортивная работа: участие обучающихся в индивидуальных и массовых соревнованиях различного уровня.

Система спортивной и физкультурно-оздоровительной работы включает: организацию работы спортивных и оздоровительных секций, контроль за внеучебной занятостью спортивных залов колледжа; организацию спортивных праздников учебного заведения; проведение спартакиад, спортивных соревнований среди участников спортивных секций; совместно с руководителями подразделений проведение соревнований среди студентов и преподавателей по

игровым видам спорта; проведение разъяснительно-пропагандистской работы среди студенческой молодежи о здоровом образе жизни. Развитие физической культуры личности будущего специалиста является важнейшим фактором его гармонического развития, высокой профессионально-трудовой активности, эффективной организации здорового быта и досуга.

#### **7.6. Деятельность органов студенческого самоуправления**

Роль общественных организаций в проведении социально-воспитательной работы в колледже представлена деятельностью профсоюзной организации преподавателей, сотрудников и обучающихся, работой студенческих клубов, студенческого совета общежития.

Профсоюзная организация занимается социальной работой, включается в проведение праздников и спортивно-массовых мероприятий, проводимых в колледже, оказывая финансовую и организационную помощь. В колледже активизирована деятельность органов студенческого самоуправления. Модель студенческого самоуправления колледжа представлена студенческим советом (старостат).

В ведение студенческого совета колледжа входит организация и контроль работы студенческих активов академических групп, работа по вовлечению студентов колледжа в организацию и проведение культурно-массовых мероприятий в колледже, подготовка выступлений на общеколледжных, городских, межрегиональных мероприятиях, содействие реализации творческих инициатив студентов. Участие в работе органов студенческого самоуправления способствует развитию у студентов таких личностных качеств, как ответственность, организованность, владение культурой мышления, стремление к воплощению в жизнь гуманистических идеалов, способность принимать самостоятельные решения и др.

#### **7.7. Информационное обеспечение социально-воспитательного процесса**

С целью информационного обеспечения социально-воспитательного процесса создан сайт, на локальных страницах которого размещается актуальная и интересная информация. Проведенные в колледже мероприятия, участие в конкурсах городского и регионального и межрегионального уровня освещаются на странице новостей. Имеется необходимое количество информационных

стендов в колледже (стенд администрации, воспитательной работы, социального партнерства, практического обучения, спортивных достижений), которые помогают обучающимся ориентироваться в текущих событиях и информируют о предстоящих мероприятиях.

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ  
В ОСНОВНУЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНУЮ ПРОГРАММУ  
ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.01  
ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ  
2017 – 2018 учебный год**

В соответствии с требованиями п. 7.1 ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в основную профессиональную образовательную программу подготовки специалистов среднего звена с учётом запроса работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы внесены следующие изменения в общеобразовательный цикл программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с Разъяснениями по формированию общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования и программно-методическому сопровождению изучения общеобразовательных дисциплин:

- изменилось наименование учебной дисциплины «Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия», на – «Математика».
- изменилось наименование учебной дисциплины «Русский язык и литература. Литература», на – «Литература».
- изменилось наименование учебной дисциплины «Русский язык и литература. Русский язык» на «Русский язык».
- введена общеобразовательная учебная дисциплина «Астрономия», которая входит в состав общих обязательных для освоения общеобразовательных учебных дисциплин по всем профилям профессионального образования и изучается на базовом уровне в объеме 36 часов (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.06.2017 г. № 506).

Часы на изучение этой учебной дисциплины выделены за счет перераспределения часов, которые ранее были предусмотрены на изучение учебной дисциплины «Естествознание».

Основание: Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.06.2017 г. № 506). Информационно-методическое письмо ФГАУ «ФИРО»

Подпись лица внесшего изменения \_\_\_\_\_ С.В. Кулешова

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ  
В ОСНОВНУЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНУЮ ПРОГРАММУ  
ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.01  
ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ  
2017 – 2018 учебный год**

В соответствии с требованиями п. 7.1 ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в основную профессиональную образовательную программу подготовки специалистов среднего звена с учётом запроса работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы внесены следующие изменения в общеобразовательный цикл программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с Разъяснениями по формированию общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования и программно-методическому сопровождению изучения общеобразовательных дисциплин:

- изменилось наименование учебной дисциплины «Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия», на – «Математика».
- изменилось наименование учебной дисциплины «Русский язык и литература. Литература», на – «Литература».
- изменилось наименование учебной дисциплины «Русский язык и литература. Русский язык» на «Русский язык».
- введена общеобразовательная учебная дисциплина «Астрономия», которая входит в состав общих обязательных для освоения общеобразовательных учебных дисциплин по всем профилям профессионального образования и изучается на базовом уровне в объеме 36 часов (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.06.2017 г. № 506).  
Часы на изучение этой учебной дисциплины выделены за счет перераспределения часов, которые ранее были предусмотрены на изучение учебной дисциплины «Лесствозлаание».

Основание: Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.06.2017 г. № 506). Информационно-методическое письмо ФГАУ «ФИРО»

Подпись лица, внесшего изменения \_\_\_\_\_

С.В. Кудимова