Министерство образования и науки КЧР

КЧР ГБПОО «Колледж индустрии питания, туризма и сервиса»

УТВЕРЖДАЮ Директор КЧР ГБПОО «КИПТиС»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_В.А.Китаов

«30» августа 2016 г

**АДАПТИРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

**подготовки специалистов среднего звена**

**по специальности**

**43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

**Квалификация: Менеджер**

**Форма обучения: очная**

Черкесск 2016

Адаптированная образовательная программа среднего профессионального образования - программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 7 мая 2014 г. № 465 и в соответствии Методических рекомендаций по разработке и реализации и адаптированных образовательных программ СПО, утвержденных Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20 апреля 2015 года № 06-830 вн.

Организация-разработчик:

**КЧР ГБПОО «Колледж индустрии питания, туризма и сервиса»**

**Разработчики:**

Дармилова З.Ю. – зам.директора по УПР,

Тлябичева З.Ч. - зам.директора по ОД,

Ловчикова Н.Т. – преподаватель спец. дисциплин

РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ

на заседании цикловой методической комиссии технологического цикла

Протокол № 1 от «26» июня 2016 г.

Председатель цикловой комиссии\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ловчикова Н.Т.

**Рекомендовано к применению**

**Согласовано с работодателем: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Содержание

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1.Общие положения | | 4 |
| 1.1. | Аннотация  1.2 Используемые термины, определения, сокращения 5 | 4 |
| 1.3. | Нормативные документы для разработки ППССЗ  1.4 Требования к абитуриенту. 7 | 6 |
| 1.5. | Общая характеристика ППССЗ | 8 |
| 1.5.1. Цель ППССЗ | 8 |
| 1.5.2. Срок освоения ППССЗ | 9 |
| 1.5.3. Трудоемкость ППССЗ | 9 |
| 1.5.4. Особенности ППССЗ | 10 |
| 1.5.5. Требования к поступающим в колледж на данную ППССЗ | 10 |
| 1.5.6. Востребованность выпускников | 10 |
| 1.5.7. Возможности продолжения образования выпускника | 10 |
| 1.5.8. Основные пользователи ППССЗ | 11 |
| 2. Квалификационная характеристика выпускника | | 11 |
| 2.1. | Область профессиональной деятельности | 11 |
| 2.2. | Объекты профессиональной деятельности | 11 |
| 2.3. | Виды профессиональной деятельности | 11 |
| 2.4. | Задачи профессиональной деятельности | 12 |
| 3.Требования к результатам освоения ППССЗ | | 13 |
| 3.1. | Общие компетенции | 13 |
| 3.2. | Виды профессиональной деятельности, профессиональные компетенции, результаты освоение ППССЗ | 13 |
| 4.Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса | | 26 |
| 4.1.  4.2. | Календарный учебный график  Рабочие программы дисциплин | 27  27 |
|  |  |
|  |  |
| 5.Контроль и оценка результатов освоения ППССЗ | | 27 |
| 5.1. | Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций | 27 |
| 5.2. | Требования к выпускным квалификационным работам | 29 |
| 5.3. | Организация государственной итоговой аттестации выпускников | 30 |
| 6.Ресурсное обеспечение ППССЗ | | 31 |
| 6.1. | Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса | 31 |
| 7. Нормативно-методическое обеспечение качества подготовки выпускника | | 31 |
| 7.1. | Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника | 31 |
| 7.2. | Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестаций | 31 |
| 8. Характеристика среды колледжа, обеспечивающая развитие общих  компетенций выпускников  8.1 Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями. 33  8.2 Кадровое обеспечение. 34  9. Требования к материально-техническим условиям 45 | | 32 |
|  | |  |
| Приложения | |  |

**Раздел 1. Общие положения**

**1.1 Аннотация**

Адаптированная основная образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании составлена для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее - ОВЗ) с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей, и при необходимости, обеспечивающая коррекцию нарушений, развития и социальную адаптацию указанных лиц (Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. №s 27З-ФЗ) - комплекс нормативно - методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников с учетом требований рынка труда по специальности 43.01.09 Поварское и кондитерское дело.

**Целью программы** является создание условий для взаимодействия и равноправного обучения и общения между здоровыми детьми и детьми с ограниченными возможностями здоровья, развитие и формирование учебно-познавательного и творческого потенциала, возможность ранней социальной адаптации детей с ОВЗ. Организация психолого - педагогического и реабилитационного сопровождения детей с ограниченными возможностями здоровья.

Реализация адаптированной образовательной программы 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании ориентирована на решение *следующих задач:*

- создание в образовательной организации условий, необходимых для получения среднего профессионального образования лицами с ограниченными возможностями здоровья, их социализации и адаптации;

- повышение уровня доступности среднего профессионального образования для лиц с ограниченными возможностями здоровья;

- повышение качества среднего профессионального образования лиц с

ограниченными возможностями здоровья;

- возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья;

- формирование в образовательной организации толерантной социокультурной среды.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровьям организовано интегрировано. Интегрированное образование – форма организации образовательного процесса, где обучение лиц с ограниченными возможностям здоровья осуществляется в учреждениях, реализующих образовательные программы в едином потоке со сверстниками, не имеющими таких ограничений.

Интегрированное обучение может быть организовано:

- посредством совместного обучения лиц с ограниченными возможностями

здоровья и лиц, не имеющих таких ограничений, в одной аудитории колледжа;

- посредством создания группы для лиц с ограниченными возможностями

здоровья в колледже, если таких обучающихся не менее 15 человек.

АОППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании содержит комплекс учебно-методической документации, включая учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, иных компонентов, определяет объем и содержание образования по специальности Организация обслуживания в общественном питании, планируемые результаты освоения образовательной программы, специальные условия образовательной деятельности.

Разработка и реализация адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования ориентирована на решение следующих задач:

- создание в КЧР ГБПОО «Колледж индустрии питания, туризма и сервиса» условий, необходимых для получения среднего профессионального образования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья, их социализации и адаптации;

- повышение уровня доступности среднего профессионального образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;

- повышение качества среднего профессионального образования инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;

- возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья;

- формирование в колледже толерантной социокультурной среды.

Адаптированная образовательная программа среднего профессионального образования для обучающихся детей - инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается на основе федерального государственного образовательного стандарта и с учетом основополагающих положений:

- основу организации образовательного процесса на ступени среднего профессионального образования составляют технологии развивающих образовательных систем, каждая из которых обеспечена соответствующим учебно-методическим комплексом;

- адаптированная образовательная программа содержит обязательную часть (70 %) и часть, формируемую участниками образовательных отношений (30 %), от общего объема программы.

Поскольку федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования не допускают различий для обучающихся с ОВЗ от остальных обучающихся в отношении характеристики профессиональной деятельности, результатов освоения образовательной программы, состава компетенций, структуры образовательной программы, то все, что преподается в базовых и вариативных дисциплинах (модулях), должно переходить в компетенции всех обучающихся, в том числе и обучающихся с *ОВЗ.*

**1.2 Используемые термины, определения, сокращения**

*Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья* – физическое лицо, имеющее подтвержденные медицинской организацией или психолого-медико-педагогической комиссией отличия (нарушения, недостатки) в физическом развитии и (или) поддающиеся коррекции нарушения в психическом развитии, препятствующие получению образования без создания специальных условий.

*Инвалид* - лицо, которое имеет нарушение здоровья со стойким расстройством функций организма, обусловленное заболеваниями, последствиями травм или дефектами, приводящее к ограничению жизнедеятельности и вызывающее необходимость его социальной защиты.

*Инклюзивное образование* - обеспечение равного доступа к образованию для всех обучающихся с учетом разнообразия особых образовательных потребностей и индивидуальных возможностей.

*Адаптированная образовательная программа среднего профессионального образования* - программа подготовки специалистов среднего звена, адаптированная для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

*Адаптационная дисциплина* - это элемент адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования, направленный на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

*Индивидуальная программа реабилитации (ИПР)* инвалида - разработанный на основе решения Государственной службы медико-социальной экспертизы комплекс оптимальных для инвалида реабилитационных мероприятий, включающий в себя отдельные виды, формы, объемы, сроки и порядок реализации медицинских, профессиональных и других реабилитационных мер, направленных на восстановление, компенсацию нарушенных или утраченных функций организма, восстановление, компенсацию способностей инвалида к выполнению определенных видов деятельности.

*Индивидуальный учебный план -* учебный план, обеспечивающий освоение образовательной программы на основе индивидуализации ее содержания с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося.

*Специальные условия для получения образования* - условия обучения, воспитания и развития обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания организаций, осуществляющих образовательную деятельность, и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

*АОП СПО* - адаптированная образовательная программа среднего профессионального образования;

*ИПР -* индивидуальная программа реабилитации инвалида;

*МДК* – междисциплинарный курс - раздел профессионального модуля;

*Обучающийся с ОВЗ* – обучающий с ограниченными возможностями здоровья;

*ОПОП* – основная профессиональная образовательная программа;

*ОК* – общие компетенции;

*ПК* – профессиональные компетенции;

*ПМ* – профессиональный модуль;

*ППССЗ* - программа подготовки специалистов среднего звена;

*РПУД* – рабочая программа учебной дисциплины;

*РППМ –* рабочая программа профессионального модуля;

*СПО* - среднее профессиональное образование;

*ФГОС СПО* - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

**1.3 Нормативные документы для разработки АОП СПО**

Нормативно-правовую базу разработки АОП СПО для обучающихся составляют:

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

- Федеральная целевая программа развитие образования на 2016 - 2020 годы, утвержденная постановлением Правительства Российской Федерации от 23 мая 2015 г. №497;

- Государственная программа Российской Федерации «Доступная среда» на 2011 – 2020 годы, утвержденная постановлением Правительства Российской Федерации от 01.декабря 2015 г. №1297;

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012 (с изменениями и дополнениями);

- Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464;

- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968;

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 20 января 2014 г. №22 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий»;

- Порядок обеспечения доступности для инвалидов объектов и предоставляемых на них услуг в сфере образования утверждены й Приказом Министерства образования и науки РФ от 9 ноября 2015 г. № 1309;

- Порядок приема граждан на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 января 2014 г. № 36;

- Порядок организации и проведения итоговой государственной аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. № 968;

- Порядок применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 января 2014 г. №2;

- Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях. Письмо Минобрнауки России от 18.03.2014 № 06-281;

- Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ, утвержденные Минобрнауки России от 20.04.2015 № 06-830вн;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании;

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464) (ред. от 15.12.2014));

- Требования, предъявляемые к участникам международных конкурсов WorldSkills Russia / WorldSkills International по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело».

- Методическое пособие для обучения (инструктирования) сотрудников учреждений МСЭ и других организаций по вопросам обеспечения доступности для инвалидов услуг и объектов, на которых они предоставляются, оказания при этом необходимой помощи /Р.Н. Жаворонков, Н.В. Путило, О.Н. Владимирова и др. Министерство труда и социальной защиты населения Российской Федерации. – В 2-х ч. - М., 2015;

- Устав КЧР ГБПОО «Колледж индустрии питания, туризма и сервиса».

- В дополнение к основным федеральным нормативным правовым актам используются другие нормативно-методические документы Министерства образования и науки Российской Федерации, отраслевые нормативные документы,локальные нормативные акты, регулирующие инклюзивное обучение в колледже.

***1.4 Требования к абитуриенту.***

Прием на обучение по АОППССЗ проводится по личному заявлению абитуриента с предоставлением оригинала или ксерокопии документов, удостоверяющих его личность, гражданство, оригинала документа об образовании. Поступающий представляет оригинал или копию медицинской справки, содержащей сведения о проведении медицинского осмотра в соответствии с перечнем врачей-специалистов, лабораторных и функциональных исследований, установленным приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12 апреля 2011 г. № 302н.

Абитуриент - инвалид предоставляет справку медико-социальной экспертизы Абитуриент с ограниченными возможностями здоровья предоставляет (при наличии) заключения психолого-медико-педагогической комиссии о возможности обучения по данной профессии, по определению формы получения образования, форм и методов психолого - медико-педагогической помощи, созданию специальных условий обучения, предъявляет индивидуальную программу реабилитации инвалида (ребенка-инвалида) с рекомендацией об обучении по данной специальности, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда.

**Особые образовательные потребности обучающихся детей - инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.**

Особыеобразовательные потребности у обучающихся детей - инвалидов и детей ограниченными возможностями здоровья определяют особую логику построения учебного процесса, находят свое отражение в структуре и содержании образования. Наряду с этим можно выделить определенные по своему характеру потребности, свойственные всем обучающимся с ОВЗ:

- обязательность непрерывности коррекционно-развивающего процесса, реализуемого, как через содержание образовательных областей, так и в процессе индивидуальной работы;

- введение в содержание обучения специальных разделов, не присутствующих в ОПОП, адресованной традиционно развивающимся сверстникам;

- необходимо использование специальных методов, приемов и средств обучения (в том числе специализированных компьютерных и ассистивных технологий), обеспечивающих реализацию «обходных путей» обучения;

- индивидуализация обучения требуется в большей степени, чем для традиционно развивающегося ребенка;

- наглядно-действенный характер содержания образования и упрощение системы учебно-познавательных задач, решаемых в процессе образования;

- специальное обучение «переносу» сформированных знаний и умений в новые ситуации взаимодействия с действительностью;

- специальная помощь в развитии возможностей вербальной и невербальной коммуникации;

- коррекция произносительной стороны речи; освоение умения использовать речь по всему спектру коммуникативных ситуаций (задавать вопросы, договариваться, выражать свое мнение, обсуждать мысли и чувства и т.д.);

- обеспечение особой пространственной и временной организации образовательной среды;

- максимальное расширение образовательного пространства – выход за пределы образовательной организации.

- Адаптированная образовательная программа размещается на сайте колледжа в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет

**1.5. Общая характеристика ППССЗ**

**1.5.1. Цель ППССЗ**

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

Выпускник колледжа в результате освоения ППССЗ специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании базовой подготовки будет профессионально готов к деятельности по:

* Организации питания в организациях общественного питания.
* Организации обслуживания в организациях общественного питания.
* Маркетинговой деятельности в организациях общественного питании.
* Контролю качества продукции и услуг общественного питания
* Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

(*в соответствии с п.4.3.ФГОС)*

Также будет готов работать с нормативными документами, справочной литературой и другими информационными источниками; собирать информацию, анализировать спрос и ассортиментную политику предприятия; планировать и анализировать деятельность предприятия; организовывать продовольственное и материально-техническое снабжение; вести учет товаров, тары и других материальных ценностей, в том числе с использованием компьютерной техники; обращаться с валютой и платежными документами; оценивать качество продовольственных товаров, продукции и услуг; организовывать процесс обслуживания потребителей на различных уровнях; управлять персоналом; составлять и оформлять документацию, используя средств оргтехники.

Программе подготовки специалистов среднего звена ориентирована на реализацию следующих принципов:

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

***1.5.2. Срок освоения ППССЗ***

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

Таблица 1- Нормативные сроки освоения программа подготовки специалистов среднего звена

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

***1.5.3. Трудоемкость ППССЗ***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Учебные циклы | Число недель | Количество часов |
| Аудиторная нагрузка | 121 | 4310 |
| Самостоятельная работа | 2119 |
| Учебная практика | 10 | 360 |
| Производственная практика (по профилю специальности) | 16 | 576 |
| Производственная практика (преддипломная) | 4 | 144 |
| Промежуточная аттестация | 7 | 252 |
| Государственная итоговая аттестация | 6 | 216 |
| Каникулярное время | 35 |  |
| Итого: | 199 | 6429 |

***1.5.4. Особенности ППССЗ***

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

Основные дисциплины для подготовки специалистов:

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл:

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

Математический и общий естественнонаучный цикл

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

Профессиональный цикл

Общепрофессиональные дисциплины:

|  |  |
| --- | --- |
| ОП.01 | Экономика организации |
| ОП.02 | Правовое обеспечение профессиональной деятельности |
| ОП.03 | Бухгалтерский учет |
| ОП.04 | Документационное обеспечение управления |
| ОП.05 | Финансы и валютно-финансовые операции организации |
| ОП.06 | Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОП.07 | Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда |
| ОП.08 | Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации |
| ОП.09 | Кулинарная и кондитерская продукция общественного питания |
| ОП.10 | Кухни стран АТР |
| ОП.11 | Безопасность жизнедеятельности |
| ПМ.01 | Организация питания в организациях общественного питания |
| ПМ.02 | Организация обслуживания в организациях общественного питания |
| ПМ.03 | Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания |
| ПМ.04 | Контроль качества продукции и услуг общественного питания |
| ПМ.05 | Выполнение работ по рабочей профессии «Официант» |
| ПМ.06 | Основы предпринимательской деятельности |
| ПДП.00 | Производственная (преддипломная) практика |

Государственная (итоговая) аттестация

Подготовка выпускной квалификационной работы

Защита выпускной квалификационной работы

Курсовые проекты

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций: отчет по практике, характеристика, оценочный лист.

В целях реализации компетентностного подхода в образовательном процессе используются активные и интерактивные формы проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

***1.5.5. Востребованность выпускников***

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

***1.5.7. Возможности продолжения образования выпускника***

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

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

Сервис;

Туризм;

Гостиничное дело

***1.5.8 Основные пользователи ППССЗ***

Основными пользователями ППССЗ являются:

* преподаватели, сотрудники колледжа, цикловые методические комиссии;
* студенты, обучающиеся по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании;
* администрация и коллективные органы управления колледжа;
* абитуриенты и их родители, работодатели.

**2 Квалификаци****онная характеристика выпускника**

***2.1. Программа подготовки специалистов среднего звена***

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

(*в соответствии с п.4.1. ФГОС)*

* 1. ***Объекты профессиональной деятельности***

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

* Услуги организаций общественного питания;
* Процессы, обеспечивающие предоставление услуг организаций общественного питания;
* Продукция общественного питания;
* Первичные трудовые коллективы (*в соответствии с п. 4.2. ФГОС)*
  1. ***Виды профессиональной деятельности***

Менеджер готовится к следующим видам деятельности:

* Организация питания в организациях общественного питания.
* Организация обслуживания в организациях общественного питания.
* Маркетинговая деятельность в организациях общественного питании.
* Контроль качества продукции и услуг общественного питания.
* Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих *(в соответствии с п.4.3 ФГОС)* 
  1. **Задачи профессиональной деятельности**

В области — организации питания в организациях общественного питания:

* распознавать продовольственные товары однородных групп и видов, определять их ассортиментную принадлежность и качество, обеспечивать их сохраняемость;
* оперативное планирование работы производства;
* получать и подготавливать к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;
* участвовать в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;
* проводить необходимые для выполнения заказов технологических расчётов;
* участвовать в составлении и заключении договоров на поставку товаров; -проводить приёмку продукции по количеству и качеству;
* контролировать осуществление технологического процесса производства;
* контролировать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания;

В области - организации обслуживания в организациях общественного питания:

* организовывать и проверять подготовку зала обслуживания к приёму гостей;
* управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;
* определять потребности в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;
* выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;
* анализировать производственные ситуации;
* оценивать качество обслуживания и подготовки предложений по его повышению;

В области - маркетинговой деятельности в организациях общественного питания:

* выявлять и анализировать потребности в продукции и услугах общественного питания;
* участвовать в разработке комплекса маркетинга;
* определять подкрепление продукции и услуг;
* анализировать сбытовую и ценовую политику;
* консультировать потребителей;
* разрабатывать предложения по совершенствованию маркетинговой деятельности;
* выявлять конкурентов организации общественного питания и определять конкурентоспособность её продукции и услуг;
* участвовать в маркетинговых исследованиях;

В области - контроля качества продукции и услуг общественного питания:

* контролировать соблюдении требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказания услуг;
* участвовать в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания;
* контролировать наличие и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие;

***3. Требования к результатам освоения ППССЗ***

***3.1. Общие компетенции***

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Код компетенции** | **Содержание** |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3 | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 4 | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6 | Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7 | Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. |
| ОК 8 | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9 | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |
| ОК 10 | Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов. |

**3.2. Виды профессиональной деятельности, профессиональные компетенции, результаты освоения ППССЗ**

Менеджер должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности: *(в соответствии с п.5.2 ФГОС)*

5.2.1. Организация питания в организациях общественного питания.

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

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

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

5.2.2. Организация обслуживания в организациях общественного питания.

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

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

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

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

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

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

5.2.3. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.

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

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

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

5.2.4. Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

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

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

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

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

Результаты освоения ППССЗ в соответствии с целью программа подготовки специалистов среднего звена определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Вид профессиональной деятельности** | **Код компетенции** | **Наименование профессиональных компетенций** | **Результат освоения** |
| Организация питания в организациях общественного питания. | ПК 1.1. | Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей. | Иметь практический опыт:   * получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования; * участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров;   Уметь:   * составлять и заключать договора на поставку товаров;   Знать: порядок разработки и заключения договоров |
| ПК 1.2. | Организовывать выполнение заказов потребителей. | Иметь практический опыт:   * распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, организация и обеспечения их сохраняемости; * проведения приемки продукции по количеству и качеству   Уметь:   * идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества; * контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохраняемости продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери; * проводить приемку продукции;   Знать:   * основные понятия и нормативную базу товароведения; * ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения; * приемки продукции по количеству и качеству; |
| ПК 1.3. | Контролировать качество выполнения заказа. | Иметь практический опыт:   * участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания; * проведения необходимых для выполнения заказов расчетов; * контроля осуществления технологического процесса производства; * контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания;   Уметь:   * готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания; * производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа; * контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;   Знать:   * этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции; |
| ПК1.4 | Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания. | Иметь практический опыт:   * оперативного планирования работы производства;   Уметь:   * использовать нормативные и технологические документы * определять вид, тип и класс организации общественного питания;   Знать:   * классификацию организаций общественного питания, их структуру; * правила оперативного планирования работы организации; * организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу. |
| Организация обслуживания в организациях общественного питания | ПК 2.1. | Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей | Иметь практический опыт:   * организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей.   Уметь:   * организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию * подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания; * организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов; * осуществлять расчет с посетителями   Знать:   * цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания; * специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания; * характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями * требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания организациях общественного питания разных типов и классов; * специальные виды услуг и формы обслуживания |
| ПК 2.2. | Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей. | Иметь практический опыт:   * управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей   Уметь:   * принимать рациональные управленческие решения;   Знать:   * цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива; |
| ПК 2.3 | Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями. | Иметь практический опыт:   * определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания   Уметь:   * определять численность работников занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;   Знать:   * этапы процесса обслуживания особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов |
| ПК2.4 | Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания | Иметь практический опыт:   * выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания.   Уметь:   * выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания; * составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей..   Знать:   * информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование; |
| ПК 2.5 | Анализировать эффективность обслуживания потребителей | Иметь практический опыт:   * оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;   Уметь   * определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);   Знать:   * показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение; * критерии и показатели качества обслуживания. |
| ПК 2.6 | Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания | Иметь практический опыт:   * анализа производственных ситуаций;   Уметь   * применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности; * регулировать конфликтные ситуации в организации; * выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;   Знать:   * психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением; |
| Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания | ПК 3.1. | Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания. | Иметь практический опыт:   * выявления и анализа потребностей в продукции и услугах общественного питания; участия в разработке комплекса маркетинга; * консультирования потребителей; * участия в маркетинговых исследованиях;   Уметь:   * участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию; * выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта; * осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации; разрабатывать анкеты и опросные листы; составлять отчет по результатам исследования и интерпретировать результаты;   Знать:   * цели, задачи, принципы, функции, концепции, объекты, средства, методы маркетинга, понятие и структуру маркетинговой среды организации; * маркетинговые исследования: понятие, значение, виды, объекты, методы, этапы и правила проведения; * источники и критерии отбора маркетинговой информации; |
| ПК 3.2. | Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт. | Иметь практический опыт:   * определения подкрепления продукции и услуг; * анализа сбытовой и ценовой политики; * разработки предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности;   Уметь:   * выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания; * проводить сегментацию рынка; * разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания; определять направления сбытовой и ценовой политики, обосновывать целесообразность их выбора; * собирать и анализировать информацию о ценах; * обосновывать целесообразность применения средств и методов маркетинга, выбирать и использовать наиболее рациональные из них, давать свои предложения при разработке маркетинговых мероприятий, направленных на совершенствование работы организации в области сбыта и ценообразования;   Знать:   * особенности маркетинга услуг общественного питания; * средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания; комплекс маркетинга, средства и методы маркетинговой деятельности, стратегии маркетинга; |
| ПК 3.3 | Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией | Иметь практический опыт:   * выявления конкурентов организации общественного питания и определения конкурентоспособности ее продукции и услуг;   Уметь:   * выбирать, определять и анализировать показатели конкурентоспособности (качество, цену), учитывать их при анализе конкурентных преимуществ, делать выводы о конкурентоспособности организации;   Знать:   * особенности жизненного цикла продукции и услуг общественного питания: * тапы, маркетинговые мероприятия; * критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, методики оценки |
| Контроль качества продукции и услуг общественного питания | ПК 4.1 | Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг. | Иметь практический опыт:   * контроля соблюдения требований нормативных документов и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг. * проведения проверки наличия поверенных средств измерения, наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие.   Уметь   * работать с нормативно-правовой базой; * измерять с использованием поверенных средств измерения. * проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия.   Знать:   * цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия. |
| ПК 4.2 | Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания. | Иметь практический опыт:   * участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания.   Уметь   * контролировать качество продукции в соответствии с требованиями документов и федеральных законов в области контроля качества продукции общественного питания. * анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества.   Знать:   * основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение. виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации. |
| ПК 4.3 | Проводить контроль качества услуг общественного питания. | Иметь практический опыт:   * участия в проведении производственного контроля качества услуг в организациях общественного питания.   Уметь   * контролировать качество услуг в соответствии с требованиями документов и федеральных законов в области контроля качества услуг общественного питания. * - анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества.   Знать:   * основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение. виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации. |
| Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих | ПК.1 | Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания | Иметь практический опыт:   * выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме   Уметь:   * подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; * соблюдать личную гигиену;   Знать:   * виды, типы и классы организаций общественного питания; * основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания * правила личной подготовки официанта к обслуживанию * способы расстановки мебели в торговом зале; * правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе; |
|  | ПК.2 | Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов | Иметь практический опыт:   * встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню; * приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; * рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов; * подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами; * расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей; * применения передовых, инновационных методов и форм организации труда;   Уметь:   * осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос; * осуществлять прием заказа на блюда и напитки; * консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; * осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; * предоставлять счет и производить расчет с потребителем; * соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;   Знать:   * виды, правила, последовательность и технику сервировки столов * методы организации труда официантов; * правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; * правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; * способы подачи блюд; * правила, очередность и технику подачи блюд и напитков; * правила и технику уборки использованной посуды; * порядок оформления счетов и расчета с потребителем; * кулинарную характеристику блюд; * правила сочетаемости напитков и блюд; * требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; |
|  | ПК.3 | Обслуживать массовые банкетные мероприятия | Иметь практический опыт:   * подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий; * обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;   Уметь:   * обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях   Знать:   * правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями |
|  | ПК.4 | Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания | Иметь практический опыт:   * обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания   Уметь:   * соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей   Знать:   * материально-техническую и информационную базу обслуживания; |

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

***4.1. Учебный план***

Учебный план определяет следующие характеристики ППССЗ по специальности:

* объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
* перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
* последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
* распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);
* объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
* сроки прохождения и продолжительность преддипломной практики;
* формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;
* объем каникул по годам обучения.

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

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

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, практические занятия, включая семинары и выполнение курсовых работ. Соотношение часов аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работой студентов по образовательной программе составляет в целом 50:50. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения курсовых работ, междисциплинарных проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц, работы в системе «Интернет-тренажеры» и т.д.

ППССЗ специальности Организация обслуживания в общественном питании предполагает изучение следующих учебных циклов:

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

Обязательная часть ППССЗ по циклам составляет 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (30%) распределена в соответствии с потребностями работодателей и направлена на возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определяются образовательным учреждением.

Циклы ОГСЭ и ЕН состоят из дисциплин: основы философии, история, иностранный язык, основы деловой культуры, русский язык и культура речи, физическая культура; математика.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей (ПМ) в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого ПМ входят несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимся профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю специальности).

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

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

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

***4.2. Календарный учебный график***

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ППССЗ специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график служит для организации учебного процесса при освоении ППССЗ для студентов и формируется на учебный год на основе требований ФГОС СПО по специальности 43.02.01 к срокам освоения ППССЗ и учебного плана.

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

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

Аннотации рабочих программ учебной и производственной практики в приложении 8.

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

**5. Контроль и оценка результатов освоения ППССЗ**

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

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

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

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

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

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

* оценка уровня освоения дисциплин;
* оценка компетенций обучающихся.

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

* текущая аттестация;
* промежуточная аттестация

**Текущая аттестация**

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

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

**Промежуточная аттестация**

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

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

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

Формой аттестации по профессиональному модулю является квалификационный экзамен.

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

***5.2. Требования к выпускным квалификационным работам***

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

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

- овладение профессиональными компетенциями;

- реальность;

- актуальность;

- уровень современности используемых средств.

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

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

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

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

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

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

6 недель, из них:

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

4 недели;

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

2 недели.

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

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

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

-умение применять современные методы исследований;

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

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

Для экспертизы дипломной работы привлекаются внешние рецензенты.

Защита дипломной работы проводится публично на заседании государственной экзаменационной комиссии.

Государственный экзамен не предусмотрен.

***5.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников***

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

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

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

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

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

6 недель, из них:

- подготовка выпускной квалификационной работы (дипломная работа) –

4 недели;

- защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа) –

2 недели.

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

Состав Государственной аттестационной комиссии в количестве пяти человек утверждается приказом директора КЧР ГБПОО КИПТиС.

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

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

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

***6. Ресурсное обеспечение ППССЗ***

6.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение образователь­ного процесса

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

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

Библиотечный фонд КЧР ГБПОО КИПТиСобеспечен печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными запоследние 5 лет.

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

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

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

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

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

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

* оценка уровня освоения дисциплин;
* оценка компетенций обучающихся.

Нормативные документы оценки качества освоения ОПОП:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Контроль знаний студентов проводится по следующей схеме:

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

**8. Характеристика среды колледжа, обеспечивающая развитие**

**общих компетенций выпускников**

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

Основными формами социальной поддержки незащищенных студентов, реализующимися в КЧР ГБПОО КИПТиС, являются:

1. Стипендиальное обеспечение студентов осуществляется через выплаты академических стипендий.

2. Материальная поддержка студентов:

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

Нормативно-правовая база организации воспитательного процесса:

* положение о колледже;
* Устав КЧР ГБПОО КИПТиС;
* правила внутреннего распорядка.

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

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

**8.1** .**Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями.**

Обучающиеся инвалиды и лица с ОВЗ имеют право на получение профессионального образования в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом, в том числе по индивидуальным учебным планам; на получение дополнительных, в том числе платных, образовательных услуг; на участие в управлении образовательной организацией, свободу совести, информации, свободное выражение собственных взглядов и убеждений. Инвалиды и лица с ОВЗ, поступая на учебу и имея при этом индивидуальный опыт, отличный от других сверстников, социально дезориентированы. Поэтому профессиональное образование на базе колледжа обеспечивает вхождение указанных обучающихся в социальные взаимодействия благотворительного и волонтерского характера за счет применяемых мер по абилитации, коммуникации и адаптации. Это создает и расширяет базу для их системной интеграции и эгалитаризации – постепенно и планомерно развиваются коллективизм, организаторские способности, умение налаживать контакты и сотрудничать с разными людьми; формируется просоциальное мировоззрение и патриотическая гражданская позиция.

Указанные направления и формы сопровождения коррелируют со структурой образовательного процесса, его целями, формами, содержанием, методами, имеют пропедевтический и комплексный характер:

- организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль учебы обучающихся в соответствии с календарным учебным графиком учебного процесса в условиях верификации инклюзивного обучения;

- психолого-педагогическое сопровождение осуществляется для обучающихся , имеющих проблемы в обучении, общении и социальной адаптации и направлено на изучение, развитие и коррекцию личности обучающегося и адекватность становления его компетенций;

- профилактически - оздоровительное сопровождение предусматривает решение задач, направленных на повышение психических ресурсов и адаптационных возможностей инвалидов и лиц с ОВЗ, гармонизацию их психического состояния, минимизацию обострений основного заболевания и нормализацию фонового состояния;

- социально-педагогическое сопровождение содействует в решении бытовых потребностей, транспортных проблем, вопросов социальных выплат и выделения материальной помощи, стипендиального обеспечения, назначения именных и целевых стипендий различного уровня, организации досуга, летнего отдыха, вовлечения в студенческое самоуправление и волонтерское движение указанных лиц.

Комплексная работа по системному социально-педагогическому сопровождению обучающихся включающему их адаптированную диагностико-консультационную, психолого-педагогическую и профилактически-оздоровительную поддержку реализуется в рамках:

- адресных кондуктивных воздействий тьютора на обучающихся на уроках, в ходе практики, в ходе подготовки домашних заданий в общежитии, в ходе проведения плановых мероприятий;

- взаимодействия тьютора и родителей (законных представителей) обучающихся согласно их обращениям и актуальным потребностям;

- дифференцированного разнонозологического подхода к дозированию нагрузки в ходе занятий по адаптивной физической культуре с использованием различных тренажеров;

- ведения индивидуальных портфолио обучающихся по следующим актуальным разделам:

диагностический блок (накопление и психолого-педагогическая интерпретация результатов диагностических обследований каждого обучающегося),

блок индикаторов успешной социализации (учет видов социально-педагогического сопровождения обучающегося, освоенных им социальных ролей, проявленных социальных инициатив), блок профессиональной самопрезентации (учет и сохранение в электронном формате творческих продуктов обучающихся, отражающих динамику профессионального роста).

Для осуществления личностного, индивидуализированного социального сопровождения внедряется волонтерское движение среди студенчества и педагогов-профессионалов, которое способствует социализации инвалидов, влияет на развитие общекультурного уровня у остальных обучающихся, формирует гражданскую, правовую и профессиональную позицию готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству, толерантность.

Вместе с тем развивают разнообразные способности и таланты обучающихся: культурно-досуговые мероприятия, спорт, студенческое самоуправление, совместный досуг, конкурсы разного уровня. Эти формы социализации способствуют формированию опыта творческой деятельности инвалидов и лиц с ОВЗ, создают достаточные условия для самореализации личности, ее профессиональной и социальной адаптации, повышения уровня профессионального мастерства, формирования портфолио, необходимого для трудоустройства.

За счет описанных выше видов сопровождения и форм социальной поддержки обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ОВЗ активно вовлекаются во все воспитательные мероприятия колледжа. Обеспечена возможность их участия в студенческом самоуправлении, работе общественных организаций, спортивных секций, творческих клубов, творческих конкурсах.

Перспективы развития системы инновационно-инклюзивной работы колледжа связаны:

• с совершенствованием адаптированной образовательной программы СПО согласно «Методическим рекомендациям по разработке и реализации адаптированных образовательных программ СПО», утвержденным Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России 20.04.2015,

• с созданием подсистемы повышения квалификации внешних педагогических работников по проблематике инклюзии по направлению социально-педагогического проектирования.

**8.2 Кадровое обеспечение.**

Колледж располагает необходимым кадровым обеспечением для работы с инвалидами и обучающимся с ОВЗ. К реализации АОППСЗ привлечены согласно штатного расписания педагог-психолог, социальный педагог. Педагогические работники, участвующие в реализации АОППССЗ, знакомятся с психофизическими особенностями обучающихся с ОВЗ и учитывают их при организации образовательного процесса.

Работа педагога-психолога с данной категорией лиц заключается в создании

Благоприятного психологического климата, формировании условий, стимулирующих личностный и профессиональный рост, обеспечении психологической защищенности абитуриентов и обучающихся, поддержке и укреплении их психического здоровья.

Классные руководители выявляют потребности обучающихся с ОВЗ и их семей в сфере социальной поддержки, определяют направления помощи в адаптации и социализации, участвует в установленном законодательством РФ порядке в мероприятиях по обеспечению защиты прав и законных интересов обучающихся в государственных органах и органах местного самоуправления

В колледже используются две формы взаимодействия с преподавателем:

- индивидуальная учебная работа (консультации), дополнительное разъяснение учебного материала и углубленное изучение материала с теми обучающимися, которые в этом заинтересованы и индивидуальная воспитательная работа.

Колледж обеспечивает преподавателям возможность повышения профессиональной квалификации один раз в три года, ведения методической работы, применения, обобщения и распространения опыта использования современных образовательных технологий обучения и воспитания обучающихся с ОВЗ.

Педагогические работники, участвующие в реализации адаптированной образовательной программы ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся и учитывают их при организации образовательного процесса

**9. Требования к материально-техническим условиям**

Материально-техническое обеспечение реализации адаптированной образовательной программы отвечает не только общим требованиям, определенным в ФГОС СПО по профессии/специальности, но и особым образовательным потребностям каждой категории обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

В техникуме созданы условия для получения образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, в том числе: обеспечение беспрепятственного доступа обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, в учебные помещения и другие помещения колледжа, а также условий их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов); аудитории для проведения учебных занятий располагаются на первом этаже; предоставление услуг волонтера, оказывающего обучающимся с ограниченными возможностями здоровья необходимую техническую помощь, адаптированные образовательные программы (специализированные адаптационные дисциплины (модули); специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы; размещение в доступных для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании учебных занятий.

Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов