**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.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

**ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

**43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

Квалификации**: Менеджер**

Форма обучения: Очная

 2016г.

Основная профессиональная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена (далее – ОПОП СПО) 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 2014г № 465

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

|  |  |
| --- | --- |
| 1.Общие положения |  |
| 1.1. | Образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена…………………………….4 |  |
| 1.2. | Нормативные документы для разработки ППССЗ………………………..…….5 |  |
| 1.3. | Общая характеристика ППССЗ……………………………………………………5 |  |
| 1.3.1. Цель ППССЗ…………………………………………………………………..6 |  |
| 1.3.2. Срок освоения ППССЗ………………………………………………….........7 |  |
| 1.3.3. Трудоемкость ППССЗ…………………………………………………….…7 |  |
| 1.3.4. Особенности ППССЗ…………………………………………………………7 |  |
| 1.3.5. Требования к поступающим в колледж на данную ППССЗ ………….…10 |
| 1.3.6. Востребованность выпускников…………………………………….…….10 |
| 1.3.7. Возможности продолжения образования выпускника…….…………….10 |
| 1.3.8. Основные пользователи ППССЗ…………………………………………..10 |
| 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 ………………………………………11 |
| 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. | Базисный учебный план…………………………………………………………26Учебный план…………………………………………………………………….26Календарный учебный график………………………………………...................27Рабочие программы дисциплин…………………………………………………27Рабочие программы профессиональных модулей………………………….….27Программа учебной и производственной практики, программа итоговой… 28 |
| 4.3. |
| 4.4. |
| 4.5. |
| 4.6. |
|  |
| 5.Контроль и оценка результатов освоения ППССЗ……………………………………..28 |
| 5.1. | Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций ……………………………………..28 |
| 5.2. | Требования к выпускным квалификационным работам……………………….29 |
| 5.3. | Организация государственной итоговой аттестации выпускников…………29 |
| 6.Ресурсное обеспечение ППССЗ…………………………………………………………..30 |
| 6.1. | Кадровое обеспечение…………………………………………………………….31 |
| 6.2. | Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса……………………………………………………………………………31 |
| 6.3. | Материально-техническое обеспечение образовательного процесса………32 |
| 6.4. | Базы практики……………………………………………………………………..33 |
| 7. Нормативно-методическое обеспечение качества подготовки выпускника ……….34 |
| 7.1. | Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника…………………………………………………………..34 |
| 7.2.  | Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестаций………………………………………..34 |
| 8. Характеристика среды колледжа, обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников………………………………………………………………………………….35 |

1. Общие положения

* 1. **Образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена**

Образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании реализуется Колледжем индустрии питания, туризма и сервиса (далее - КИПТиС) по программе базовой подготовки на базе общего образования.

ППССЗ представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную колледжем с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта специальности программе подготовки специалистов среднего звена (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 465 от «7» мая 2014 года.

ППССЗ включает в себя учебный план, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практики и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

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 дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практики и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ППССЗ ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы учебной и производственной практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

ППССЗ реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников колледжа.

* 1. **Нормативные документы для разработки ППССЗ**

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

* Закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
* Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
* Порядок приема граждан на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования;
* Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013г. № 464);
* Приказ Министерства образования и науки РФ от 15 декабря 2014 г. № 1580 О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 464;

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г., N 968;

* Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (утв. [приказом](#sub_0) Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. N 291).
* Устав КЧР ГБПОО «Колледжа индустрии питания, туризма и сервиса»;
* Методические рекомендации по разработке рабочей программы профессионального модуля основной профессиональной образовательной программы Колледжа индустрии питания, туризма и сервиса;
* Методические рекомендации по разработке рабочей программы учебной дисциплины циклов ОГСЭ, ЕН, ОП основной профессиональной образовательной программы Колледжа индустрии питания, туризма и сервиса;
* Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся Колледжа индустрии питания, туризма и сервиса;
* Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы специальности Колледжа индустрии питания, туризма и сервиса;
* Порядок организации и проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в Колледжа индустрии питания, туризма и сервиса

**1.3. Общая характеристика ППССЗ**

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 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.

**1.3.2. 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 программы 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
 |

**1.3.3. 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 |

**1.3.4. 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:

Базовые дисциплины:

|  |  |
| --- | --- |
| ОУД.01 | Русский язык и литература. Русский язык. |
| ОУД.02 | Русский язык и литература. Литература |
| ОУД.03 | Иностранный язык(английский) |
| ОУД.04 | История |
| ОУД.05 | Обществознание |
| ОУД.06 | Естествознание |
| ОУД.07 | География |
| ОУД.08 | Экология |
| ОУД.09 | Физическая культура |
| ОУД.10 | Основы безопасности жизнедеятельности |

Профильные дисциплины:

|  |  |
| --- | --- |
| ОУД.11 | Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия |
| ОУД.12 | Информатика |
| ОУД.13 | Экономика |
| ОУД.14 | Право |

Предлагаемые ОО:

ПОО.01 Введение в специальность

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл:

|  |  |
| --- | --- |
| ОГСЭ. 01 | Физическая культура |
| ОГСЭ. 02 | Основы философии |
| ОГСЭ. 03 | История |
| ОГСЭ. 04 | Иностранный язык |

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 | Безопасность жизнедеятельности |
| ОП.10 | Технология и организация услуг питания в индустрии гостеприимства |
| ОП.11 | Основы предпринимательской деятельности |
| ОП.12 | Управленческая психология |
| ОП.13 | Русский язык и культура речи |
| ОП.14 | Организация обслуживания в барах |
| ОП.15 | Психология общения |
| ОП.16 | Кондитерская продукция в ОП |
| ОП.17 | Сервисная деятельность |
| ПМ.01 | Организация питания в организациях общественного питания |
| МДК1.1 | Товароведение продовольственных товаров и продукции ОП |
| МДК 1.2 | Организация и технология производства продукции ОП |
| МДК 3.1 | Физиология питания, санитария и гигиена |
| ПМ.02 | Организация обслуживания в организациях общественного питания |
| МДК 2.1 | Организация обслуживания в организациях ОП |
| МДК 2.2 | Психология и этика профессиональной деятельности |
| МДК 2.3 | Менеджмент и управление персоналом в организациях ОП |
| МДК 3.1 | Маркетинг в организациях ОП |
| МДК 4.1 | Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия |
| МДК 4.2 | Контроль качества продукции и услуг общественного питания |
| ПМ.05 | Выполнение работ по рабочей профессии «Повар» |
| ПМ. 06 | Выполнение работ по рабочей профессии «Официант» |
| УП.00 | Учебная практика |
| ПДП.00 | Производственная (преддипломная) практика |

Государственная (итоговая) аттестация

Подготовка выпускной квалификационной работы

Защита выпускной квалификационной работы

Курсовые проекты

Сотрудничество с профильными организациями, гостинично-ресторанных комплексов, в которых студенты проходят в течение всего периода обучения учебную практику в количестве 360 часа, - 10 недель; производственную (по профилю специальности) в количестве 576 часов – 16 недель.

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.

Образовательный процесс - пространство, обеспечивающее удовлетворение индивидуальных образовательных потребностей в контексте социальности и культуры, который основывается не на репродуцировании знаний преподавателя, а на постановке студентами реальных проблем из деятельности организаций, в которых они планируют работать в будущем, с последующим изучением методов и средств их решения. Это обеспечивается практически неограниченным доступом к компьютерным базам данных, формируемых в глобальных сетях и каждым из открытых (особенно виртуальных) университетов.

В целях реализации компетентного 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.

**1.3.5. Требования к поступающим в колледж на данную ППССЗ**

Порядок приема на обучение регламентируется «Правилами приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования», разработанными КЧР ГБПОО КИПТиС в соответствии с порядком приема, установленным Министерством образования и науки Российской Федерации.

Прием граждан на обучение по программе подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования осуществляется по заявлениям лиц, имеющим:

- аттестат о среднем (полном) общем образовании;

- аттестат об основном общем образовании;

- диплом о начальном профессиональном образовании с указанием о полученном уровне общего образования и оценками по дисциплинам Базисного учебного плана общеобразовательных учреждений;

- документ об образовании более высокого уровня.

**1.3.6. Востребованность выпускников**

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

**1.3.7. 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

**1.3.8 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 Квалификационная 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. Базисный учебный план**

В базисном учебном плане указываются элементы учебного процесса, время в неделях, максимальная и обязательная учебная нагрузка, рекомендуемый курс обучения .

**3.2. 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 шестидневной учебной недели, занятия группируются парами.

**4.3. 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.

**4.4. Рабочие программы дисциплин**

Рабочие программы дисциплин разработаны в соответствие с Методическими инструкциями по разработке рабочих программ учебных дисциплин и утверждены цикловыми методическими комиссиями.

Программы учебных дисциплин содержат следующие структурные элементы:

* + титульный лист;
	+ сведения о согласовании и утверждении программы, разработчиках, рецензентах;
	+ паспорт программы учебной дисциплины;
	+ структура и содержание учебной дисциплины ;
	+ условия реализации программы учебной дисциплины;
	+ контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

**4.5 Программы профессиональных модулей содержат следующие структурные элементы:**

* + титульный лист;
	+ сведения о согласовании и утверждении  программы, разработчиках, рецензентах;
	+ паспорт программы профессионального модуля;
	+ результаты освоения профессионального модуля;
	+ структура и содержание профессионального модуля;
	+ условия реализации программы профессионального модуля;
	+ контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

**4.6. 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 Колледжа индустрии питания, туризма и сервиса.

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 Колледжа индустрии питания, туризма и сервиса

**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

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). Интегральная оценка результатов выполнения и защиты ВКР определяется как медиана по каждому из основных показателей оценки результатов.

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. Кадровое обеспечение**

Реализация программа подготовки специалистов среднего звена обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели специального цикла проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

**6.2. 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 КИПТиС обеспечен печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными запоследние 5 лет.

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

Основной профессиональной образовательной программой по специальности «Организация обслуживания в общественном питании» обеспечивается доступ каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню реализуемых дисциплин, наличием методических пособий и рекомендаций по всем дисциплинам и по всем видам занятий – практикумам, практикам, а также наглядными пособиями, видео - и мультимедийными материалами.

Собственная библиотека КИПТиС содержит:

* учебно-методические комплексы по каждой дисциплине учебного плана;
* базовые учебники, практикумы, сборники и другие учебные пособия по каждой дисциплине учебного плана в количестве, достаточном для организации учебного процесса с заявленной численностью студентов;
* следующие периодические издания:

Колледжа индустрии питания, туризма и сервиса имеет базы информационных справочных систем типа «Консультант плюс», «Гарант» и т.п., а также обладает возможностями доступа к различным сетевым источникам информации.

Обеспеченность учебной литературой по направлению подготовки составляет в среднем 1 экземпляр на каждого студента. Библиотечные фонды Колледжа индустрии питания, туризма и сервиса обеспечиваются научными периодическими изданиями России и зарубежных стран.

**6.3 Материально-техническое обеспечение образовательного процесса**

Образовательное учреждение, реализующее программу подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики (производственного обучения), предусмотренных учебным планом образовательного учреждения. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам и обеспечивает:

* выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические занятия с использованием персональных компьютеров;
* освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды

В колледже используется необходимый комплект лицензионного программного обеспечения.

Для реализации ППССЗ специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в наличии требуемые:

Кабинеты:

гуманитарных и социально-экономических дисциплин;

математики;

иностранного языка;

правового обеспечения профессиональной деятельности;

технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда;

физиологии питания и санитарии;

товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания;

экономики и финансов;

организации и технологии отрасли;

организации обслуживания в организациях общественного питания;

организации и технологии обслуживания в барах;

менеджмента и управления персоналом;

маркетинга;

психологии и этики профессиональной деятельности;

бухгалтерского учета;

документационного обеспечения управления;

безопасности жизнедеятельности;

стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия.

Лаборатории:

информационно-коммуникационных технологий;

технологии приготовления пищи.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

банкетный зал;

актовый зал.

**6.4 Базы практики**

Основными базами практики студентов являются Гостинично-ресторанные комплексы КЧР, с которыми у колледжа оформлены договорные отноше­ния. Имеющиеся базы практики студентов обеспечивают возможность прохождения практики всеми студентами в соответствии с учебным планом.

Учебная практика проводится в каждом профессиональном модуле и является его составной частью. Задания на учебную практику, порядок ее проведения приведены в программах профессиональных модулей.

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ППССЗ СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются концентрированно в несколько периодов (блоками).

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются отдельно и закреплены в соответствующих нормативных документах.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Практики закрепляют компетенции, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, помогают приобрести практический опыт выполнения профессиональных заданий, продолжают формировать общекультурные (универсальные***)*** компетенции обучающихся.

Организация учебной и производственной практики на всех этапах направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения студентами профессиональной деятельностью в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника.

При реализации данной ОПОП предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная (по профилю специальности и преддипломная).

**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 о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся Колледжа индустрии питания, туризма и сервиса.

Порядок организации  и  проведения  государственной итоговой аттестации выпускников, завершающих обучение  по   программам  среднего профессионального образования по программа подготовки специалистов среднего звена в условиях реализации Федерального государственного образовательного стандарта в Колледжа индустрии питания, туризма и сервиса.

**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 Колледже индустрии питания, туризма и сервиса, являются:

1. 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 колледжа;
* 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.

В Колледжа индустрии питания, туризма и сервиса развита система студенческого самоуправления (Студенческий комитет). Студком состоит из различных комиссий (или секторов): социально-правовая комиссия, информационная комиссия, спортивная, научный сектор и культурно-массовый. В Колледже индустрии питания, туризма и сервиса есть волонтерский корпус. Студенты колледжа принимают участие в различных мероприятиях разного уровня, начиная с внутриколледжных.

|  |
| --- |
| Приложение 2 |
| МАТРИЦА соответствия компетенций и составных частей ОПОП специальности 100114 Организация обслуживания в общественном питании |
| Цикл | Индексы дисциплин | Наименование дисциплины, МДК | Компетенции |
| Общие | Профессиональные |
| ОК 01. | ОК 02. | ОК.03 | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 08. | ОК 09. | ОК 10. | ОК 11. | ПК 1.1. | ПК 1.2. | ПК 1.3. | ПК 1.4. | ПК 2.1. | ПК 2.2. | ПК 2.3. | ПК 2.4. | ПК 2.5. | ПК 2.6 | ПК 3.1. | ПК 3.2. | ПК 3.3. | ПК 4.1. | ПК 4.2. | ПК 4.3. |
| Общий гуманитарный и социально-экономический цикл | ОГСЭ.01 | Основы философии | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ОГСЭ.02 | История  | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ОГСЭ. 03 | Иностранный язык | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ОГСЭ.05 | Физическая культура |   | + | + |   |   | + |   |   |   |   | + |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   | **Вариативная часть** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ОГСЭ.04 | Русский язык и культура речи | + | + | + | + |   | + |   | + |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| Математический и общий естественнонаучный цикл | ЕН.01 | Математика |   | + |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| Профессиональный цикл | 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.11 | Безопасность жизнедеятельности | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |   |   | + | + | + |   |   |   |   |   |   |   | + | + | + |
|  | **Вариативная часть** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ОП.09 | Технология и организация услуг питания в индустрии гостеприимства |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ОП.10 | Кондитерская продукция в общественном питании |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| Профессиональные модули | **ПМ.01** | Организация питания в организациях общественного питания |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|
| МДК. 01.01 | Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания | + | + | + | + |   | + | + |   |   | + |   | + | + | + | + |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| МДК.01.02 | Организация и технология производства продукции общественного питания | + | + | + | + |   | + | + |   |   | + |   | + | + | + | + |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| МДК.01.03 | Физиология питания, санитария и гигиена | + | + | + | + |   | + | + |   |   | + |   | + | + | + | + |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ПМ.02 | Организация обслуживания в организациях общественного питания |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| МДК.02.01. | Организация обслуживания в организациях общественного питания | + | + | + |   |   | + | + |   |   | + |   |   |   |   |   | + | + | + | + | + | + |   |   |   |   |   |   |
| МДК.02.02. | Психология и этика профессиональной деятельности | + | + | + |   |   | + | + |   |   | + |   |   |   |   |   | + | + | + | + | + | + |   |   |   |   |   |   |
| МДК.02.03. | Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания | + | + | + |   |   | + | + |   |   | + |   |   |   |   |   | + | + | + | + | + | + |   |   |   |   |   |   |
| ПМ.03 | Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| МДК.03.01. | Маркетинг в организациях общественного питания | + | + | + | + |   |   | + |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | + | + | + |   |   |   |
| ПМ.04 | Контроль качества продукции и услуг общественного питания |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| МДК.04.01. | Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия | + | + | + |   |   |   |   |   |   | + |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | + | + | + |
| МДК.04.02. | Контроль качества продукции и услуг общественного питания | + | + | + |   |   |   |   |   |   | + |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | + | + | + |
| ПМ.05 | Выполнение работ по рабочей профессии "Официант" |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| МДК.05.01. | Техника обслуживания в предприятиях общественного питания |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |