

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края «Армавирский механико-технологический техникум»

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
базовой подготовки
для специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в
общественном питании»

Квалификация – менеджер

нормативный срок освоения ППССЗ – 3
г. 10 мес.

Согласовано:

ООО «Арматек»
директор *С.А. Зель*
«30» августа 2018 г.



Утверждена

Директор государственного
бюджетного профессионального
образовательного
учреждения Краснодарского края
«Армавирский механико-технологический техникум»

Делих А.Л.
«30» августа 2018 г.



ООО «Креда»
директор *С.А. Зель*
«30» августа 2018 г.



ООО «Креда»
директор *С.А. Зель*
«30» августа 2018 г.



Рассмотрено на заседании педагогического совета ГБПОУ КК АМТТ от
«31» 08 2018 года Протокол № 1

Программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основе ФГОС СПО по специальности **43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»**, приказ МОН РФ № 465 от 7 мая 2014 года (зарегистрирован в Минюст России от 11 июня 2014 г. № 32672) укрупненная группа 43.00.00 – Сервис и туризм Организация-разработчик государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Армавирский механико-технологический техникум»

Разработчики:

Л Шейкова И.И., зам. директора по УР;

М Конюшенко А.В., зам директора по ПО;

Н Лебеденко Н.И., методист;

С Боровик С.Д., председатель цикловой комиссии технологических дисциплин и МДК.

СОДЕРАНИЕ

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛА	
1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
1.1. Нормативно-правовые основания разработки основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена ОПОП СПО ППССЗ	4
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО ППССЗ	6
2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников	6
2.2. Требования к результатам освоения ОПОП СПО ППССЗ	6
3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ	9
3.1. Нормативные сроки освоения программы	9
3.2. Требования к поступающим	9
3.3. Перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК016-94)	9
4. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН	10
5. ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП СПО ППССЗ	14
6. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК ОПОП СПО ППССЗ	20
7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО ППССЗ	23
ПРИЛОЖЕНИЯ	
Приложение 1 Рабочие программы общеобразовательного цикла	
Приложение 2 Рабочие программы дисциплин цикла ОГСЭ	
Приложение 3 Рабочие программы дисциплин цикла ЕН	
Приложение 4 Рабочие программы общепрофессиональных дисциплин	
Приложение 5 Рабочие программы профессиональных модулей	
Приложение 6 Рабочие программы по практикам.	
Приложение 7 Учебный план	
Приложение 8 Календарный график	

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. НОРМАТИВНО-ПРАВОВЫЕ ОСНОВАНИЯ РАЗРАБОТКИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА (ОПОП СПО ППССЗ)

ОПОП СПО ППССЗ определяет объем и содержание образования, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности по реализации образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании», компетенции WSR/WSI – Ресторанный сервис/35 RestaurantService, профессии ПС: «Официант/бармен», «Руководитель предприятия питания», «Сомелье/кавист».

Нормативную правовую основу разработки ОПОП СПО ППССЗ составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Закон Краснодарского края от 16 июля 2013 года №2770-КЗ «Об образовании в Краснодарском крае»;
- ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 465 от 07.05.2014года, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 32672 от 11.06.2014 года);
- 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);
- Письма Министерства образования и науки Российской Федерации и ФГАУ ФИРО №12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО» от 20 октября 2010 г. («Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования с приложением макета учебного, плана с рекомендациями по его заполнению»);
- Разъяснения ФИРО по реализации ФГОС С(П)ОО (профильное обучение) в пределах ОПОП НПО или СПО, формируемых на основе ФГОС НПО или СПО (протокол №1 от 03.09.2011);
- Приказ Минтруда России от 12 апреля 2013 г. № 148н «Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов». Зарегистрирован в Минюсте 27 мая 2013, № 28534.

ОПОП СПО ППССЗ разработана с учетом:

- профессионального стандарта «Официант/бармен», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ № 910н от 01.12.2015г.

- профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ № 281н от 07.05.2015г.

- профессионального стандарта «Сомелье/кавист», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ № 283н от 07.05.2015г.

- требований, предъявляемых к участникам международных конкурсов WorldSkills Russia (WSR)/ WorldSkills International (WSI) по компетенции Ресторанный сервис/35 RestaurantService.

2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО ПССЗ

2.1 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

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

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

2.2 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО ПССЗ

В результате освоения **ОПОП СПО ПССЗ** обучающиеся должны овладеть следующими основными видами профессиональной деятельности (ВПД), общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
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 за работу членов команды (подчиненных), за 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

Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 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.
ВПД 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.
ВПД 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.
ВПД 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.
ВПД 5	Выполнение работ по профессии 16399 «Официант»
ПК 5.1.	Организовывать выполнения заказов потребителей.
ПК 5.2.	Организовывать предприятия общественного питания к приему потребителей.
ПК 5.3	Анализировать эффективность обслуживания потребителей.
ПК 5.4	Ведение процесса приема заказа потребителей.
ПК 5.5	Разрабатывать предложения по повышению качества обслуживания.

3 ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

3.1 Нормативные сроки освоения программы

Нормативный срок освоения программы при очной форме обучения на базе основного общего образования – 3 года 10 мес.

3.2 Требования к поступающим:

Требования к уровню образования: основное общее образование.

Поступающие должны представить документ государственного образца-аттестат об основном общем образовании; паспорт.

3.3 Должность служащего по общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК016-94):

Код по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94)	Наименование профессий рабочих, должностей служащих
1	2
16399	Официант

4. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Время в неделях	Макс. учебная нагрузка обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка			Курс изучения
				Всего	В том числе		
					лабор. и практ. занятий	курсов. работа (проект)	
1	2	3	4	5	6	7	8
О.00	Общеобразовательный учебный цикл	39	2106	1404	521		
ОУДб.00	Базовые общеобразовательные учебные дисциплины		1369	913	353		
ОУДб.01	Русский язык		117	78	20		1
ОУДб.02	Литература		176	117	14		1-2
ОУДб.03	Иностранный язык		175	117	117		1
ОУДб.04	История		180	120	32		1
ОУДб.05	Физическая культура		175	117	102		1
ОУДб.06	Основы безопасности жизнедеятельности		105	70	12		1
ОУДб.07	Обществознание		117	78	8		1
ОУДб.08	Естествознание		162	108	22		1
ОУДб.09	География		54	36	10		1
ОУДб.10	Экология		54	36	8		1
ОУДб.11	Астрономия		54	36	8		2
ОУДп.00	Профильные общеобразовательные учебные дисциплины		737	491	168		
ОУДп.12	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия		351	234	60		1
ОУДп.13	Информатика		150	100	64		1
ОУДп.14	Экономика		108	72	20		1
ОУДп.15	Право		128	85	24		1
УД.00	Дополнительные учебные дисциплины		0	0	0		
	Индивидуальный проект*		18				
	Обязательная часть учебных циклов ППССЗ		3132	2088			
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		696	464	354		
ОГСЭ.01	Основы философии		54	48	2		2
ОГСЭ.02	История		54	48	4		2
ОГСЭ.03	Иностранный язык		202	166	166		2-4
ОГСЭ.04	Физическая культура		332	166	164		2-4
ОГСЭ.05	Основы бюджетной грамотности		54	36	18		1

ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл		72	48	36	0	
ЕН.01	Математика		72	48	36		2
П.00	Профессиональный учебный цикл		3714	2476	1138	30	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		1116	744	388	14	
ОП.01	Экономика организации		96	64	14	14	3
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности		54	36	6		2
ОП.03	Бухгалтерский учет		135	90	16		4
ОП.04	Документационное обеспечение управления		57	38	20		2
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации		120	80	20		2
ОП.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности		96	64	34		2
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда		90	60	10		2
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации		312	208	208		2-4
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		102	68	48		2
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности		54	36	12		3
ПМ.00	Профессиональные модули		2598	1732	750	16	
ПМ.01	Организация питания в организациях общественного питания		702	468	230	0	1-3
МДК.01.0 1	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания		228	152	80		1-2
МДК.01.0 2	Организация и технология производства продукции общественного питания		312	208	100		2-3
МДК.01.0 3	Физиология питания, санитария и гигиена		162	108	50		3

УП.01	Учебная практика		144	144			2-3
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)		72	72			3
ПМ. 02	Организация обслуживания в организациях общественного питания		1266	844	334	16	2-4
МДК.02.0 1	Организация обслуживания в организациях общественного питания		714	476	174	16	2-3
МДК.02.0 2	Психология и этика профессиональной деятельности		204	136	60		4
МДК.02.0 3	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания		348	232	100		3
УП.02	Учебная практика		144	144			3-4
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)		216	216			3-4
ПМ.03	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания		126	84	40	0	3
МДК.03.0 1	Маркетинг в организациях общественного питания		126	84	40		3
УП.03	Учебная практика		36	36			3
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)		36	36			3
ПМ. 04	Контроль качества продукции и услуг общественного питания		324	216	86	0	4
МДК.04.0 1	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия		183	122	56		4
МДК.04.0 2.	Контроль качества продукции и услуг общественного питания		141	94	30		4
УП.04	Учебная практика		36	36			4
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)		36	36			4
ПМ.05	Выполнение работ по профессии 16399"Официант".		180	120	60	0	1-2

МДК.05.0 1	Организация работы официанта		180	120	60		1-2
УП.05	Учебная практика		144	144			2
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)		72	72			2
	Вариативная часть учебных циклов ППССЗ	25	1350	900	324		
	Всего по учебным циклам	122	6588	4392	2049	30	
УП.00.	Учебная практика	14		504			2-4
ПП.00.	Производственная практика (практика по профилю специальности)	12		432			2-4
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)	4		144			4
ПА.00	Промежуточная аттестация	7					1-4
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация	6					4
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4					4
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2					4
ВК.00	Время каникулярное	34					
Всего		199					

* Часы по индивидуальному проекту входят в общее количество часов по учебной дисциплине общеобразовательного учебного цикла, выбранной обучающимися

5. ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП СПО ППССЗ

Распределение вариативной части выполнено на основании анкетирования работодателей и выпускников техникума, предложений председателей государственных экзаменационных комиссий по выпуску студентов по специальности 43.02.01 "Организация обслуживания в общественном питании", рассмотрено и одобрено на заседании круглого стола с приглашением работодателей – социальных партнеров (Протокол от 29.06.18 г. №1).

Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части ОПОП (1350 часов максимальной учебной нагрузки, в том числе 900 часов обязательных учебных занятий), использованы с целью расширить и углубить подготовку, определяемую содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда. В цикле ОГСЭ.00 введена новая учебная дисциплина ОГСЭ.05 «Основы бюджетной грамотности» - 36 часов обязательной учебной нагрузки. В цикле П.00 введена новая учебная дисциплина ОП.10 «Основы предпринимательской деятельности» - 36 часов. Между предусмотренными ФГОС СПО профессиональными модулями распределено 828 часов. В ПМ.05 «Выполнение работ по профессии 16399 "Официант» введен новый МДК.05.01 «Организация работы официанта» - 120 часов. Оставшиеся 708 часов отданы на изучение дополнительных тем, не вошедших в базовую часть ФГОС СПО, и более углубленного изучения предусмотренных ФГОС СПО модулей.

Распределение объема часов вариативной части между циклами ППССЗ по спец 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.	Документ, на основании которого введена вариативная часть
1	2	3	4	5
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	696 в т.ч. вариативная часть 54	464 в т.ч. вариативная часть 36	
ОГСЭ.05	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Основы бюджетной грамотности»: уметь: - <i>рассчитывать семейный бюджет и различные виды налогов;</i> - <i>пользоваться интернет услугами;</i> - <i>составлять и оформлять документы</i>	54	36	Протокол заседания круглого стола с работодателями от 29.06. 18 г.

	<p>по кредитным операциям; - производить расчеты по кредитным и страховым операциям.</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сущность и принципы функционирования бюджетной системы, основы бюджетного устройства и налогообложения; - сущность кредитования и системы страхования и пенсионного обеспечения; - банковскую систему 			№1.№1.
П.00	Профессиональный учебный цикл	3714 в т.ч. вариативная часть 1296	2476 в т.ч. вариативная часть 864	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	1116 в т.ч. вариативная часть 54	744 в т.ч. вариативная часть 36	
ОП.10	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине "<u>Основы предпринимательской деятельности</u>"</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - формировать пакет документов необходимых для государственной регистрации субъектов малого предпринимательства; - охарактеризовать продукцию (услугу) и анализировать ситуацию на рынке; - составлять производственную программы предприятия, подбирать и оценивать персонал; - формировать ценовую и сбытовую политики; - формировать политику продвижения товаров и услуг; - рассчитывать основные экономические показатели проекта. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сущность, цели и виды предпринимательства; - правовые основы организации предпринимательской деятельности в Российской Федерации - организационно-правовые формы предпринимательской деятельности. - нормативно-правовую базу, этапы государственной регистрации субъектов малого предпринимательства. - сущность и назначение бизнес-плана, 	54	36	<p>Протокол заседания круглого стола с работодателями от 29.06. 18 г. №1.</p>

	<p>требования к его структуре и содержанию;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды и формы кредитования малого предпринимательства; - системы налогообложения, применяемые субъектами малого и среднего бизнеса. 			
ПМ.00	Профессиональные модули	2598 в т.ч. вариативная часть 1242	1732 в т.ч. вариативная часть 828	
ПМ.01	В результате изучения вариативной части профессионального модуля «Организация питания в организациях общественного питания» обучающийся должен:	450+252=702	300+168=468	
МДК 01.01	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -рассчитывать калорийность продуктов питания и кулинарных изделий; -использовать нормативную документацию <p>знать:</p> <p>классификацию новых видов продукции общественного питания</p>	150+78=228	100+52=152	Протокол заседания круглого стола с работодателями от 29.06. 18 г. №1.
МДК 01.02	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - составлять технологические схемы производства кулинарной продукции. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности приготовления холодных блюд и закусок для лечебного и школьного питания. 	228+84=312	152+56=208	Протокол заседания круглого стола с работодателями от 29.06. 18 г. №1.
МДК 01.03.	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - работать с микроскопом - определять суточные энергозатраты различных групп населения; - рассчитывать калорийность блюд и кулинарных изделий; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - морфологические признаки бактерий, мицелиальных грибов и дрожжей в препарате «раздавленная капля». - санитарно – эпидемиологические требования к личной гигиене обслуживающего персонала; <p>производству и реализации продукции общественного питания</p>	72+90 =162	48+60=108	Протокол заседания круглого стола с работодателями от 29.06. 18 г. №1.

ПМ.02	В результате изучения вариативной части профессионального модуля «Организация обслуживания в организациях общественного питания» обучающийся должен:	$711+555=1266$	$474+370=844$	
МДК 02.01	уметь: - <i>приготавливать смешанные безалкогольные напитки и коктейли</i> знать: - <i>характеристику баров и обслуживающего персонала;</i> - <i>посуду и инвентарь бара;</i> - <i>классификацию и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей;</i>	$375+339=714$	$250+ 226=476$	Протокол заседания круглого стола с работодателями от 29.06. 18 г. №1.
МДК 02.02.	уметь: - <i>различать конструктивные и деструктивные способы саморегуляции;</i> - <i>создавать личный и корпоративный имидж.</i> знать: - <i>профессиональные ограничения;</i> - <i>признаки профессиональных деформаций и выгорания;</i> - <i>технологии личного обаяния.</i>	$102+102=204$	$68+68=136$	Протокол заседания круглого стола с работодателями от 29.06. 18 г. №1.
МДК 02.03.	уметь: - <i>составлять заданную структуру организации</i> - <i>увязывать интересы работников с интересами фирмы.</i> знать: - <i>основные типы структуры организации</i> - <i>органы управления</i> - <i>методы управления</i> - <i>виды власти и влияние</i> - <i>стили руководства в управлении</i>	$234+114=348$	$156+76=232$	Протокол заседания круглого стола с работодателями от 29.06. 18 г. №1.
ПМ 03	В результате изучения вариативной части профессионального модуля «Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания» обучающийся должен:	$87+39=126$	$58+26=84$	
МДК 03.01	уметь: - <i>анализировать потребности;</i> - <i>проектировать службу маркетинга;</i> - <i>разрабатывать новую продукцию;</i> - <i>разрабатывать маркетинговую часть бизнес - плана</i>	$87+39=126$	$58+26=84$	Протокол заседания круглого стола с работодателями от 29.06. 18 г. №1.

	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -основные виды маркетинга; -сущность, признаки, критерии сегментации рынка; -позиционирование товаров и услуг; -объекты маркетинга; -виды и особенности субъектов маркетинга; -основные этапы стратегического и текущего -планирования маркетинга; -виды маркетингового контроля. 			лями от 29.06. 18 г. №1.
ПМ 04	В результате изучения вариативной части профессионального модуля «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» обучающийся должен:	108+216=324	72+144=216	
МДК 04.01	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать структуру международных стандартов, технических регламентов и новых нормативных документов; - применять новые измерительные приборы и приспособления. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - структуру международных стандартов, технических регламентов и новых нормативных документов; - перечень используемых измерительных приборов и приспособлений. 	54+129=183	36+86=122	Протокол заседания круглого стола с работодателями от 29.06. 18 г. №1.
МДК 04.02	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - решать ситуационные задачи по контролю качества продукции и услуг, их идентификации и фальсификации; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - порядок проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания; - критерии идентификации услуг предприятий общественного питания; - общие понятия о фальсификации продукции; 	54+87=141	36+58=94	Протокол заседания круглого стола с работодателями от 29.06. 18 г. №1.
ПМ.05	В результате изучения вариативной части профессионального модуля «Выполнение работ по профессии 16399"Официант"» обучающийся должен:	180	120	
МДК. 05.01	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять полировку посуды, приборов; - осуществлять процесс складывания 	180	120	Протокол заседания круглого

	<p><i>салфеток различными способами;</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>осуществлять сервировку стола;</i> - <i>вести процесс приема заказа потребителей;</i> - <i>осуществлять процесс получения блюд на раздаче и в буфете;</i> - <i>вести процесс подачи блюд и напитков;</i> - <i>осуществлять уборку использованной посуды и приборов;</i> - <i>осуществлять процесс обслуживания неофициальных банкетов;</i> - <i>осуществлять работу на контрольно – кассовых машинах.</i> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>различные виды посуды, приборов, столового белья и способы их хранения;</i> - <i>принципы и виды сервировки стола;</i> - <i>виды меню, порядок записи блюд и напитков в меню;</i> - <i>краткие сведения о продовольственных товарах и напитках;</i> - <i>кулинарную характеристику, правила и особенности подачи блюд и напитков;</i> - <i>виды банкетов, прогрессивные формы обслуживания;</i> - <i>требования, предъявляемые к организации рабочего места официанта;</i> - <i>требования, предъявляемые к внешнему виду официанта;</i> - <i>профессиональную этику.</i> 			<p>стола с работодате лями от 29.06. 18 г. №1.</p>
--	---	--	--	--

**6 ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН,
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК ОПОП СПО ПСССЗ**

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики по ФГОС	Наименование циклов, разделов и программ	Номер приложения, содержащего программу в ПСССЗ
1	2	3
О.00	Общеобразовательный учебный цикл	1
ОУДб.01	Русский язык	1.1
ОУДб.02	Литература	1.2
ОУДб.03	Иностранный язык	1.3
ОУДб.04	История	1.4
ОУДб.05	Физическая культура	1.5
ОУДб.06	Основы безопасности жизнедеятельности	1.6
ОУДб.07	Обществознание	1.7
ОУДб.08	Естествознание	1.8
ОУДб.09	География	1.9
ОУДб.10	Экология	1.10
ОУДб.11	Астрономия	1.11
ОУДп.12	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	1.12
ОУДп.13	Информатика	1.13
ОУДп.14	Экономика	1.14
ОУДп.15	Право	1.15

ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	2
ОГСЭ.01.	Основы философии	2.1
ОГСЭ.02	История	2.2
ОГСЭ.03	Иностранный язык	2.3
ОГСЭ.04	Физическая культура	2.4
ОГСЭ.05	Основы бюджетной грамотности	2.5
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	3
ЕН.01	Математика	3.1
ОП.00 Профессиональный учебный цикл		
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	4
ОП.01	Экономика организации	4.1
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	4.2
ОП.03	Бухгалтерский учет	4.3
ОП.04	Документационное обеспечение управления	4.4
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации	4.5
ОП.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	4.6
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда	4.7
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	4.8
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	4.9
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	4.10
ПМ.00	Профессиональные модули	5
ПМ.01	Организация питания в организациях общественного питания	5.1
ПМ.02	Организация обслуживания в организациях общественного питания	5.2

ПМ.03	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	5.3
ПМ.04	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	5.4
ПМ.05	Выполнение работ по профессии 16399"Официант".	5.5
УП.01	Учебная практика	6.1
ПП.01.	Производственная практика	6.2

Программы, перечисленные в перечне, размещены в приложениях.

7 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО ППССЗ

Контроль и оценка достижений обучающихся

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

- текущий контроль: входной; в процессе проведения занятий; оперативный, рубежный;
- промежуточная аттестация;
- итоговый контроль по общеобразовательным дисциплинам.

Входной контроль

Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль, предваряющий обучение, проводится в форме тестирования или письменного опроса обучающихся.

Текущий контроль в процессе проведения занятий

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем и/или обучающимися в процессе проведения семинаров, практических занятий и лабораторных работ, а также при проверке 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 и др.) и т.д.

Оперативный контроль

Проводится с целью объективной оценки качества освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей, а также стимулирования учебной работы студентов, мониторинга результатов образовательной деятельности, подготовки к промежуточной аттестации и обеспечения максимальной эффективности учебно-воспитательного процесса. Он проводится при изучении студентами не менее 50 % учебного материала по данным учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам.

Рубежный контроль

Рубежный контроль проводится при изучении студентами не менее 75% учебного материала по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам. Результаты рубежного контроля используются для оценки достижений обучающихся и коррекции процесса обучения (самообучения).

Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов, экзаменов квалификационных в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденным директором техникума.

Итоговый контроль по общеобразовательным дисциплинам

Итоговый контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется комиссией в форме экзаменов, назначаемой администрацией ОУ, с участием ведущего (их) преподавателя (ей) и/или администрации техникума.

Контроль и оценка достижений обучающихся проводится на основе комплектов оценочных средств по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, практикам, профессиональным модулям, разработанным на основе Положения о фонде оценочных средств, утвержденным директором техникума.

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

Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций проводится в соответствии с требованиями, указанными в рабочих программах профессиональных модулей и практик.

7.2. Требования к выпускным квалификационным работам

Выпускные квалификационные работы выполняются согласно Положению о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденному приказом директора техникума.

7.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится согласно Положению о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденному приказом директора техникума.

ПШССЗ по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

СОГЛАСОВАН:

Зам. директора по УР

 Шейкова И.И.

Зам. директора по ПО

 Конюшенко А.В.

Старший методист

 Лебеденко Н.И.

Зав. заочным отделением

 Белашова И.А.

Председатель ЦК технологических дисциплин и МДК

 Боровик С.Д.


Председатель ЦК технических дисциплин и МДК

 Положая Л.М.

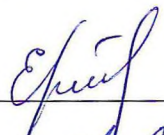
Председатель ЦК экономических, бухгалтерских дисциплин и МДК

 Логвиненко С.И.


Председатель ЦК общеобразовательных, информационно-коммуникационных дисциплин и МДК

 Рендович Е.А.

Председатель ЦК социально-гуманитарных дисциплин и МДК

 Ермолаева Н.А.

Председатель ЦК иностранных языков, Сервисных дисциплин и МДК

 Турилина Н.С.