

**МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«СЕРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ СФЕРЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ И  
ПИТАНИЯ»**

Утверждаю:

Директор  
Серовского техникума сферы  
обслуживания и питания

  
И.П. Новикова

« 30 » \_\_\_\_\_ 2016 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ПРОГРАММА**

по специальности среднего профессионального образования  
**43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

**На базе основного общего образования  
Форма обучения – очная  
Срок обучения 3 года 10 месяцев  
Уровень подготовки: базовый**

Основная профессиональная образовательная программа образовательного учреждения среднего профессионального образования разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 7 мая 2014 г. N 465, (Зарегистрировано в Минюсте РФ 11 июня 2014 г. Регистрационный N 32672).

**Разработчики:**

Сажаева Наталья Алексеевна – преподаватель Серовского техникума сферы обслуживания и питания

Гребенкина Галина Григорьевна – преподаватель Серовского техникума сферы обслуживания и питания

Запольская Мария Викторовна – преподаватель Серовского техникума сферы обслуживания и питания

Иванчик Светлана Аркадьевна – преподаватель Серовского техникума сферы обслуживания и питания

Ишманова Татьяна Геннадьевна – преподаватель Серовского техникума сферы обслуживания и питания

Крашенинникова Алла Николаевна – преподаватель Серовского техникума сферы обслуживания и питания

Рассанова Мария Михайловна – преподаватель Серовского техникума сферы обслуживания и питания

Сагитова Елена Алексеевна - преподаватель Серовского техникума сферы обслуживания и питания

Русова Людмила Ивановна – преподаватель Серовского техникума сферы обслуживания и питания

Проничева Мария Михайловна – преподаватель Серовского техникума сферы обслуживания и питания

Котковская Анастасия Александровна – преподаватель Серовского техникума сферы обслуживания и питания

Кичатова Юлия Анатольевна – преподаватель Серовского техникума сферы обслуживания и питания

Лузина Юлия Валерьевна – преподаватель Серовского техникума сферы обслуживания и питания

**Эксперт от работодателя:**

Директор  
ИП Вяткин Ю.Г. «Банкет Холл»



Юрий Георгиевич Вяткин

« 30 » 08 20 16 г.

# ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

## основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования

**Специальность:** 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

**Нормативный срок освоения:** 3 года 10 месяцев

**Организация–разработчик:** государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Серовский техникум сферы обслуживания питания»

### Документация представленная для согласования:

ОПОП по специальности:

- Учебный план;
- Рабочие программы учебных дисциплин;
- Рабочие программы профессиональных модулей;
- Рабочие программы учебной и производственной практики;
- Фонд оценочных средств по промежуточной и итоговой аттестации;
- Вариативная часть учебных циклов.

### ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Представленная для согласования программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

СООТВЕТСТВУЕТ:

- требованиям ФГОС СПО, утверждённым Приказом Минобрнауки России от 07 мая 2014 года № 465 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, зарегистрировано в Минюсте России 11 июня 2014 года № 32672.
- запросам работодателей;
- особенностям развития Свердловской области;
- потребностям экономики Свердловской области.

Учебный план содержит предусмотренный ФГОС, перечень учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Качество разработанных рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей направлено на формирование профессиональных и общих компетенций и соответствует требованиям ФГОС.

Фонд оценочных средств по специальности соответствует требованиям ФГОС, программам учебных дисциплин и профессиональных модулей и гарантирует объективность оценки.

Таким образом можно утверждать, что основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании может быть использована при подготовке студентов по указанной специальности.

Директор  
ИП Вяткин Ю.Г. «Банкет Холл»

Юрий Георгиевич Вяткин

« 12 » 06 20 16 г.

М.П.



## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	5
1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы	
1.2. Нормативный срок освоения программы	
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы	6
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности	
2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции	
2.3. Специальные требования	
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.	8
3.1. Учебный план	
3.2. Календарный учебный график	
3.3. Программы дисциплин профессиональных модулей практик.	
4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы	17
5. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы	19
5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся	
5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы	
5.3. Организация итоговой государственной аттестации выпускников	
Приложения:	22
1. Учебный план по специальности	
2. Обоснование вариативной части	
3. Календарный график учебного процесса	
4. Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, практик	
Программа ОУД.01 Русский язык и литература	
Программа ОУД.02 Иностранный язык	
Программа ОУД.03 Математика (включая алгебру и начала математического анализа, геометрию)	
Программа ОУД.04 История	
Программа ОУД.05 Физическая культура	
Программа ОУД.06 Основы безопасности жизнедеятельности	
Программа ОУД.07 Информатика	
Программа ОУД.11 Обществознание	
Программа ОУД.12 Экономика	
Программа ОУД.13 Право	
Программа ОУД.14 Естествознание	
Программа ОУД.15 География	
Программа ОУД.17 Экология	
Программа ОУД.18 Технология проектирования	
Программа ОГСЭ.01. Основы философии	
Программа ОГСЭ.02. История	
Программа ОГСЭ.03. Иностранный язык	
Программа ОГСЭ.04. Физическая культура	
Программа ОГСЭ.05. Русский язык и культура речи	
Программа ЕН.01. Математика	
Программа ОП.01. Экономика организации	
Программа ОП.02. Правовое обеспечение профессиональной деятельности	
Программа ОП.03. Бухгалтерский учет	

Программа ОП.04. Документационное обеспечение управления  
Программа ОП.05. Финансы и валютно-финансовые операции организации  
Программа ОП.06. Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности  
Программа ОП.07. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда  
Программа ОП.08. Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации  
Программа ОП.09. Безопасность жизнедеятельности  
Программа ОП.10. Торговые вычисления  
Программа ОП.11. Калькуляция и учёт  
Программа ОП.13. Рекламная деятельность  
Программа ОП.14. Гостиничный сервис  
Программа ОП.15. Основы коммерческой деятельности  
Программа профессионального модуля ПМ. 01 Организация питания в организациях общественного питания  
Программа профессионального модуля ПМ. 02 Организация обслуживания в организациях общественного питания  
Программа профессионального модуля ПМ. 03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания  
Программа профессионального модуля ПМ. 04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания  
Программа профессионального модуля ПМ. 05 Выполнение работ по профессии "Официант"  
Программа производственной практики (преддипломной)

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

### 1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы (далее - программа) составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. №273 «Об образовании в РФ»;
- Федеральный закон от 21.07.2007 № 194-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с установлением обязательности общего образования»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утв. [приказом](#) Министерства образования и науки РФ от 7 мая 2014 г. N 465, (Зарегистрировано в Минюсте РФ 11 июня 2014 г. Регистрационный N 32672);
- Общероссийский классификатор профессий рабочих, служащих, ОК 016-94, 01.11.2005 г.;
- Приказ Минобрнауки «Об утверждении перечня профессий среднего профессионального образования»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. №. 413, с изменениями;
- Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований Федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015г. № 06-259);
- Устав Серовского техникума сферы обслуживания и питания;
- Порядок организации и проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования;
- Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям;
- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО (утверждено приказом министерства образования и науки российской федерации от 18 апреля 2013 г. №291);
- Положение об основной профессиональной образовательной программе;
- Положение о рабочей программе учебной дисциплины, профессионального модуля.

### 1.2. Нормативный срок освоения программ

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев. Квалификация – Менеджер.

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **2.1. Область и объекты профессиональной деятельности**

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- услуги организаций общественного питания;
- процессы, обеспечивающие предоставление услуг организаций общественного питания;
- продукция общественного питания;
- первичные трудовые коллективы

### **2.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:**

#### **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 1.3 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.**

- ПМ 4.1 Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.
- ПМ 4.2 Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.
- ПМ 4.3 Проводить контроль качества услуг общественного питания.

#### **ВПД 5 Выполнение работ по профессии «Официант»**

- ПК 5.1 Выполнять подготовку залов к обслуживанию
- ПК 5.2 Обслуживать потребителей организаций общественного питания

## **Общие компетенции выпускника**

- ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2 Организовывать собственную деятельность, определять 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, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
- ОК 6 Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, 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.

### **2.3. Специальные требования**

Наличие спецодежды и санитарной книжки.



### 3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

#### 3.1. Учебный план

На основе ФГОС разработан учебный план (представлен в приложение 1) с указанием учебной нагрузки обучающегося по каждой из изучаемых дисциплин, каждому профессиональному модулю, междисциплинарному курсу, учебной и производственной практике. По общеобразовательным дисциплинам определён социально-экономический профиль.

Освоение образовательной программы в полном объёме рассчитано на 199 недель. Подробная информация по курсам представлена в таблице «Сводные данные по бюджету времени»

Сводные данные по бюджету времени

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	40	0	0	0	1	0	11	52
II курс	27	3	10	0	2	0	10,5	52,5
III курс	31	0	10	0	2	0	10,5	53,5
III курс	24	0	3	4	2	6	2	41
Всего	122	3	23	4	7	6	34	199

Продолжительность учебной недели – шестидневная, обязательная учебная нагрузка 36 часов в неделю.

Продолжительность занятий (45 мин.) - группировка парами.

Формы и процедуры текущего контроля знаний: тестирование, практическая работа, контрольная работа, самостоятельная работа, проекты.

Организация консультаций: проводятся по графику.

Дисциплины общеобразовательного цикла распределены для изучения в течение первого и второго курса.

Экзамены по программам общеобразовательного цикла определены: русский язык и литература, математика, как обязательные дисциплины и предмет информатика, в рамках предмета по выбору, так как знания и навыки по данному предмету необходимы для дальнейшего освоения программы. В рамках специальности, обучающиеся должны владеть навыками работы с программным обеспечением, при выполнении основных должностных обязанностей в будущем.

Порядок проведения учебной и производственной практики: рассредоточено в течение курса обучения после изучения каждого профессионального модуля.

Учебная практика проводится в кабинетах техникума, преподавателями дисциплин профессионального цикла.

Производственная практика (практика по профилю специальности) направлена на формирование у студента общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности. Производственная практика проводится в торговых организациях (оптовых базах, складах) на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

Преддипломная практика направлена на углубление студентом первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломной работы) в торговых организациях различных организационно-правовых форм.

Во время преддипломной практики студенты зачисляются на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы преддипломной практики. Преддипломная практика проводится непрерывно после освоения учебной практики и практики по профилю специальности.

Организацию и руководство практикой по профилю специальности и преддипломной практикой осуществляют руководители практики от образовательного учреждения и от организации.

Промежуточная аттестация проходит в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов: зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет времени, отведенного на дисциплину, междисциплинарный курс, практику; экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО по специальности. По завершению освоения профессиональных модулей проводятся экзамены квалификационные, направленные на определение готовности выпускника к определенному виду деятельности, посредством оценки их профессиональных компетенций, сформированных в ходе освоения междисциплинарных курсов, учебной и производственной практики.

Часы вариативной части циклов ОПОП, в количестве 900 часов, распределяются между элементами обязательной части цикла и для изучения дополнительных дисциплин.

#### **Дополнительные вариативные часы в обязательной части:**

МДК.01.01 Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания - 48 часов

МДК.01.02 Организация и технология производства продукции общественного питания - 194 часа

МДК.02.01 Раздел 1 Ресторанный сервис - 92 часа

МДК.02.01 Раздел 2 Организация и техника обслуживания в барах - 96 часов

МДК.03.01 Маркетинг в организациях общественного питания - 26 часов

МДК.04.01 Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия – 14 часов

МДК.04.02 Контроль качества продукции и услуг общественного питания – 16 часов

#### **Вариативные дисциплины, междисциплинарные курсы:**

ОГСЭ.05. Русский язык и культура речи – 54 часа

ОП.10. Торговые вычисления – 54 часа

ОП.11. Калькуляция и учёт – 54 часа

ОП.13. Рекламная деятельность – 32 часа

ОП.14. Гостиничный сервис – 36 часов

ОП.15. Основы коммерческой деятельности – 90 часов

МДК.01.04 Зарубежная и национальная кухня – 96 часов

Определение дополнительных часов и вариативных дисциплин осуществляется с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, социальной сферы, техники и технологий, а также с учетом особенностей контингента обучающихся. Вариатив согласован с социальным партнёром и представлен в приложении 2.

### **3.2. Календарный учебный график**

Календарный учебный график разработан для каждого курса обучения и представлен в приложении 3.

### 3.3 Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, практик

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – СПО), по специальности 38.02.03 Операционная деятельность в логистике, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 834 от 28 июля 2014 года, зарегистр. Министерством юстиции (рег. № 33727 от 21 августа 2014 года) и Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утверждённым приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года № 413 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 июня 2012 года, регистрационный № 24480), с изменениями, внесёнными приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 декабря 2014 г. № 1645 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2015г., регистрационный №35953), от 31 декабря 2015г. № 1578 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2016г., регистрационный №41020) и рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров ДЛЮ, от 17.03.2015г. №06-259), в учебный план внесены соответствующие дисциплины, профессиональные модули и практики.

#### ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ, ПРАКТИК

Наименование дисциплины, ПМ, практик
<b>Программы дисциплин общеобразовательного цикла:</b> ОУД.01. Русский язык и литература ОУД.02 Иностранный язык ОУД.03 Математика (включая алгебру и начала математического анализа, геометрию) ОУД.04 История ОУД.05 Физическая культура ОУД.06 Основы безопасности жизнедеятельности ОУД.07 Информатика ОУД.11 Обществознание ОУД.12 Экономика ОУД.13 Право ОУД.14 Естествознание ОУД.15 География ОУД.17 Экология ОУД.18 Технология проектирования
<b>Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла</b> ОГСЭ 01. Основы философии ОГСЭ 02. История ОГСЭ 03. Иностранный язык ОГСЭ 04. Физическая культура ОГСЭ.05. Русский язык и культура речи

<b>Программы дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла</b>
ЕН 01. Математика
<b>Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла</b>
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. Торговые вычисления ОП.11. Калькуляция и учёт ОП.12. Основы коммерческой деятельности ОП.13. Рекламная деятельность ОП.14. Гостиничный сервис
<b>Программы профессиональных модулей</b>
ПМ. 01 Организация питания в организациях общественного питания ПМ. 02 Организация обслуживания в организациях общественного питания ПМ. 03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания ПМ. 04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания ПМ. 05 Выполнение работ по профессии официант.
<b>Программы практик</b>
УП.01 Учебная практика Организация питания в организациях общественного питания ПП.02 Производственная практика Организация обслуживания в организациях общественного питания ПП.03 Производственная практика Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания ПП.04 Производственная практика Контроль качества продукции и услуг общественного питания УП.05 Учебная практика Выполнение работ по профессии официант ПП.05 Производственная практика Выполнение работ по профессии официант. ПДП Производственная практики (преддипломная)

В рабочих учебных программах всех дисциплин и профессиональных модулей сформулированы требования к результатам освоения: компетенций, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям. В рабочих программах дисциплин и профессиональных модулей прописана самостоятельная работа обучающихся, направленная на отработку общих и приобретаемых профессиональных компетенций.

При реализации учебных программ и профессиональных модулей предусмотрено использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

В рамках среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании реализуется основное общее образование. Перечень дисциплин соответствует социально-экономическому профилю для программ подготовки специалистов среднего звена. Рабочие программы дисциплин общеобразовательного цикла составлены на основе примерных программ в соответствии с требованиями ФГОС СОО.

#### **4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

**4.1.** Основная профессиональная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ОПОП.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

**4.2.** Реализация основных профессиональных образовательных программ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

**4.3.** Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

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

**4.4.** Образовательное учреждение, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

**4.5.** Реализация ОПОП обеспечивает:

выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении и в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

**4.6.** При использовании электронных изданий техникум обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

**4.7** В рамках среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании реализуется основное общее образование. Перечень дисциплин соответствует социально-экономическому профилю для программ подготовки специалистов среднего звена. Рабочие программы дисциплин общеобразовательного цикла составлены на основе примерных программ в соответствии с требованиями ФГОС СОО.

#### **Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений**

<b>Кабинеты техникума</b>	<b>Кабинеты по ФГОС СПО</b>
Организации и технологии обслуживания в ПОП	Организации обслуживания в организациях общественного питания, Организации и технологии обслуживания в барах
Безопасности жизнедеятельности, информационных технологий и логистики	Безопасности жизнедеятельности, Лаборатория информационно-коммуникационных технологий
Технического оснащения организаций общественного питания	Технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда
Товароведения и экспертизы качества товаров	Товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания, Стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия
Технологий и организации питания	Организации и технологии отрасли
Математики и статистики	Математики
Гуманитарных и социально-экономических дисциплин	Гуманитарных и социально-экономических дисциплин, Менеджмента и управления персоналом, Маркетинга
Естественнонаучных дисциплин	Правового обеспечения профессиональной деятельности, Экономики и финансов, Психологии и этики профессиональной деятельности
Бухгалтерского учета, налогообложения и аудита	Бухгалтерского учета, Документационного обеспечения управления
Русского языка, литературы, иностранного языка	Иностранного языка
Химии, микробиологии, санитарии и гигиены	Физиологии питания и санитарии
Спортивный зал	Спортивный зал
Лаборатория технологии приготовления пищи №1 (учебный корпус)	Лаборатории технологии приготовления пищи
Лаборатория технологии приготовления пищи №2 (общезитие)	Лаборатории технологии приготовления пищи
Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
Актовый зал	Актовый зал

Оснащение кабинетов и лабораторий прописано в рабочих программах учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Реализация основной профессиональной образовательной программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам. Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся обеспечиваются доступом к сети Интернет.

## **5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся**

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

- входной контроль;
- текущий контроль;
- рубежный контроль;
- итоговый контроль.

#### **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 устного опроса, тестирования, письменного экзамена.

#### **Текущий контроль**

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем и/или обучающимся в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий<sup>1</sup> 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.

#### **Рубежный контроль**

Рубежный (внутрисеместровый) контроль достижений обучающихся базируется на модульном принципе организации обучения по разделам учебной дисциплины. Рубежный контроль проводится независимой комиссией, состоящей из ведущего занятия преподавателя, специалистов структурных подразделений образовательного учреждения. Результаты рубежного контроля используются для оценки достижений обучающихся, определения рейтинга обучающегося в соответствии с принятой в учреждении рейтинговой системой, и коррекции процесса обучения (самообучения).

Обязательными экзаменами по дисциплинам общеобразовательного цикла являются русский язык и литература, математика. Дополнительным экзаменационным предметом определена дисциплина Информатика, так как данная дисциплина основополагающая для освоения общей компетенции ОК.05 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности и знания, умения полученные на информатике являются базовыми для дальнейшего освоения специальности

#### **Итоговый контроль**

Итоговый контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется

---

<sup>1</sup> Индивидуальное домашнее задание (ИДЗ) – традиционная форма организации самостоятельной внеаудиторной работы с целью проверки результатов самообучения. В зависимости от содержания, ИДЗ может представлять собой графическую, расчетную, расчетно-графическую работу, а также реферат, аналитический обзор, эссе и т.п.

комиссией в форме зачетов и/или экзаменов, назначаемой директором образовательного учреждения, с участием ведущего (их) преподавателя (ей).

Экзамены проводятся за счет времени, выделяемого ФГОС СПО на промежуточную аттестацию, зачеты, дифференцированные зачеты - за счет учебного времени, выделяемого на изучение соответствующей учебной дисциплины.

Экзамен (квалификационный) проводится после завершения освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля - МДК, учебной и производственной практик.

Обязательными экзаменами по дисциплинам общеобразовательного цикла являются русский язык, математика. Дополнительным экзаменационным предметом определена дисциплина Информатика, так как данная дисциплина основополагающая для освоения общей компетенции ОК.05 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности и знания, умения полученные на информатике являются базовыми для дальнейшего освоения специальности.

Техникумом 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.

В год предусмотрено не более 8 экзаменов и 10 дифференцированных зачётов и зачётов.

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

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации утверждаются директором.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

## **5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы**

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

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

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких



профессиональных модулей (по ПМ.02 Организация обслуживания в организациях ОП).

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программам СПО.

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы). Уровень выпускной квалификационной работы характеризует общеобразовательную и специальную подготовку выпускника, его способность и умения применять полученные знания для правильного решения конкретных практических задач, степень его подготовленности к самостоятельной работе.

Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с локальным актом ОУ «Порядок организации и проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

**ИЗМЕНЕНИЯ  
ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ  
ПРОГРАММЫ**

по специальности среднего профессионального образования

**43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

В соответствии с изменениями Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утверждённым приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года № 413 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 июня 2012 года, регистрационный № 24480), от 29 июня 2017г. № 613 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 июля 2017г., регистрационный № 47532) и рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров ДЛО, от 17.03.2015г. №06-259)

1. С 1 сентября 2017 года в основную профессиональной образовательной программе **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании реализуемой** на базе основного общего образования введена дисциплин общеобразовательного цикла «Астрономия».
2. Других изменений в содержании ОПОП нет.

РАССМОТРЕНО:  
на Метод совете

протокол № \_\_\_\_\_, от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2017 г.

Председатель Метод совета:

\_\_\_\_\_ И.П. Новикова