

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО СККИ
Д.В.Аношина
Д.В.Аношина
2015г.

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

по специальности 43.02.01 **«Организация обслуживания в общественном питании»**
базовой подготовки
среднего профессионального образования

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области
«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Квалификация: менеджер
Форма обучения - очная
нормативный срок освоения ППССЗ- 3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования
профиль получаемого профессионального образования
– социально-экономический

2015 год

Основная профессиональная образовательная программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности СПО 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» (базовая подготовка) от 7 мая 2014г. № 465

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Саратовский колледж кулинарного искусства»

Разработчики:

Антонова Т.В., преподаватель высшей квалификационной категории, почётный работник НПО
Бугаенко Е.В., мастер производственного обучения первой квалификационной категории
Володина Е.А., преподаватель высшей квалификационной категории, зав. отделением СПО
Галицкая О.В., мастер производственного обучения высшей квалификационной категории
Гурьянова Л.В., мастер производственного обучения высшей квалификационной категории, почетный работник СПО
Дюева Е.В., преподаватель первой квалификационной категории
Золотухина М.П., преподаватель
Зуйкина В.Н., преподаватель спецдисциплин высшей квалификационной категории
Кетько Н.Е., преподаватель высшей квалификационной категории, почетный работник НПО, заместитель директора по учебно-методической работе
Матийко Н.В., мастер производственного обучения второй квалификационной категории
Мороз Н.Г., мастер производственного обучения высшей квалификационной категории, отличник профтехобразования
Перевозчикова Е.Г., преподаватель
Ризина А.В., преподаватель первой квалификационной категории, почетный работник НПО
Садчикова С.С., преподаватель
Салеев О.А., руководитель физического воспитания, мастер спорта СССР, заслуженный тренер РСФСР
Слепова Т.П., преподаватель высшей квалификационной категории, почетный работник СПО, заместитель директора по учебной работе
Уранова Е.В., заведующая отделением НПО, преподаватель первой квалификационной категории
Ходас Ж.О., преподаватель спецдисциплин первой квалификационной категории
Улитина О.В., преподаватель высшей квалификационной категории
Щедрина Т.И., преподаватель высшей квалификационной категории, почётный работник НПО
Якунина Г.Н., преподаватель высшей квалификационной категории, почетный работник СПО

Согласована с работодателями:

ГУПСО «Губернское»

Директор

Е.Н. Дугина

ООО «Арабелла»

Директор

Т.Н. Михайлова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 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

- 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности
- 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

- 3.1. Рабочий учебный план
- 3.2. Календарный учебный план
- 3.3. Программы общеобразовательных учебных дисциплин:
 - 3.3.1. Рабочая программа по дисциплине ОУД.01 «Русский язык и литература»
 - 3.3.2. Рабочая программа по дисциплине ОУД. 02 «Иностранный язык»
 - 3.3.3. Рабочая программа по дисциплине ОУД.03 «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия»
 - 3.3.4. Рабочая программа по дисциплине ОУД. 04 «История»
 - 3.3.5. Рабочая программа по дисциплине ОУД. 05 «Физическая культура»
 - 3.3.6. Рабочая программа по дисциплине ОУД.06 «Основы безопасности жизнедеятельности»
 - 3.3.7. Рабочая программа по дисциплине ОУД. 07 «Информатика»
 - 3.3.8. Рабочая программа по дисциплине ОУД. 08 «Обществознание»
 - 3.3.9. Рабочая программа по дисциплине ОУД. 09 «Экономика»
 - 3.3.10. Рабочая программа по дисциплине ОУД.10 «Право»
 - 3.3.11. Рабочая программа по дисциплине ОУД. 11 «Естествознание»
 - 3.3.12. Рабочая программа по дисциплине ОУД.12 «География»
- Дополнительные дисциплины:**
 - 3.3.13. Рабочая программа по дисциплине УД.01 «Творчество в профессиональной деятельности»
 - 3.3.14. Рабочая программа по дисциплине УД.02 «Основы дизайна столов и залов»
 - 3.3.15. Рабочая программа по дисциплине УД.03 «История сервиса в России»
 - 3.3.16. Рабочая программа по дисциплине УД.04 «История сервировки стола»

3.4. Программы общего гуманитарного и социально-экономического цикла

- 3.4.14. Рабочая программа по дисциплине ОГСЭ.01 «Основы философии»
- 3.4.15. Рабочая программа по дисциплине ОГСЭ.02 «История»
- 3.4.16. Рабочая программа по дисциплине ОГСЭ.03 «Иностранный язык»
- 3.4.17. Рабочая программа по дисциплине ОГСЭ.04 «Физическая культура»
- 3.4.18. Рабочая программа по дисциплине ОГСЭ.05 «Русский язык и культура речи»

3.5. Программы математического и общего естественнонаучного цикла

- 3.5.19. Рабочая программа по дисциплине ЕН.01 «Математика»
- 3.5.20. Рабочая программа по дисциплине ЕН.02 «Экологические основы природопользования»

3.6. Программы дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов

Программы общепрофессиональных дисциплин:

- 3.6.21. Рабочая программа по дисциплине ОП.01 «Экономика организации»
- 3.6.22. Рабочая программа по дисциплине ОП.02 «Правовое обеспечение профессиональной деятельности»
- 3.6.23. Рабочая программа по дисциплине ОП.03 «Бухгалтерский учёт»
- 3.6.24. Рабочая программа по дисциплине ОП.04 «Документационное обеспечение управления»
- 3.6.25. Рабочая программа по дисциплине ОП.05 «Финансы и валютно-финансовые операции организации»
- 3.6.26. Рабочая программа по дисциплине ОП.06 «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности»
- 3.6.27. Рабочая программа по дисциплине ОП.07 «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда»
- 3.6.28. Рабочая программа по дисциплине ОП.08 «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации»
- 3.6.29. Рабочая программа по дисциплине ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности»
- 3.6.29. Рабочая программа по дисциплине ОП.10 «Анализ финансово-хозяйственной деятельности»
- 3.6.30. Рабочая программа по дисциплине ОП.11 «Сервисная деятельность»
- 3.6.31. Рабочая программа по дисциплине ОП.12 «Основы предпринимательства»

Программы профессиональных модулей:

3.6.32. Рабочая программа ПМ.01 «Организация питания в организациях общественного питания»

3.6.33. Рабочая программа ПМ.02 «Организация обслуживания в организациях общественного питания»

3.6.34. Рабочая программа ПМ.03 «Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания»

3.6.35. Рабочая программа ПМ.04 «Контроль качества продукции и услуг общественного питания»

3.6.36. Рабочая программа ПМ.05 «Выполнение работ по профессии бармен

4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

5.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа по программе подготовки специалистов среднего звена 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»- комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по программе подготовки специалистов среднего звена «Организация обслуживания в общественном питании».

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы составляют:

образовательной программы составляют:

-Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ,

- Федеральный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерством образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года № 384,

-нормативно-методические документы Минобрнауки России:

1. Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»
2. Приказ Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1645 « О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»
3. Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»
4. Приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. N 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. n 464»
5. Приказ Минобрнауки РФ от 09.04.2015 г. № 390 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»
6. Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 №06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных

государственных образовательных- стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»

7. Приказ Минобрнауки России от 29.10.2013 № 1199 «Об утверждении перечня профессий среднего профессионального образования»
8. Приказ Минобрнауки России от 30.08.2010 № 889 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом министерством образования Российской Федерации от 09.03.2004 года № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»
9. Письмо Минобрнауки России от 20.10.2010 № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО»

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы подготовки по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» при очной форме получения образования:

-на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

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.

Объекты профессиональной деятельности выпускников:

услуги организаций общественного питания;

процессы, обеспечивающие предоставление услуг организаций общественного питания;

продукция общественного питания;

первичные трудовые коллективы.

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Код	Наименование
ВПД 1	Организация питания в организациях общественного питания.
ПК 1.1.	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказом 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 бармен.

Общие компетенции выпускника

Код	Наименование результата обучения
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 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. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

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

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

Входной контроль

Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающихся и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль для выявления уровня обученности обучающихся:

- по общеобразовательным дисциплинам проводится в форме тестирования, контрольной работы;
- перед изучением МДК.02.01- МДК.04.01 проводится в форме тестирования, контрольной работы.

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. Для текущей аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений по этапным требованиям соответствующей ОПОП создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для текущей аттестации разрабатываются и оцениваются колледжем самостоятельно.

Текущий контроль обеспечивает для студентов стимулирование систематической, самостоятельной и творческой учебной деятельности; контроль и самоконтроль учебных достижений и их регулярную и объективную оценку; рациональное и равномерное распределение учебной нагрузки в течении семестра; воспитание ответственности за результаты своего учебного труда. Текущий контроль обеспечивает для преподавателей повышение эффективности различных форм учебных занятий; разработку необходимых учебно-методических материалов для учебных занятий и самостоятельной работы

студентов; непрерывное управление учебным процессом; объективность оценки учебных достижений обучающихся и своего собственного труда.

Формами текущего контроля являются:

- контроль на уровне отделения (мониторинг текущей аттестации обучающихся проводится ежемесячно зав.отделением с привлечением учебного сектора органа самоуправления группы);
- на учебных занятиях (контрольная работа, тестирование, опрос, компьютерное тестирование);

Рубежный контроль

Результаты рубежного контроля используются для оценки достижений обучающегося. В конце каждого семестра по всем дисциплинам выставляются оценки. Для промежуточной аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений по этапным требованиям ОПОП создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для текущей аттестации разрабатываются и оцениваются колледжем самостоятельно.

Рубежный (внутрисеместровый) контроль достижений обучающихся:

- базируется на модульном принципе организации обучения по профессиональным модулям, проводится независимой комиссией, состоящей из ведущего занятия преподавателя, специалистов отделений колледжа;
- осуществляется во время проведения зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов, экзамена квалификационного, курсовых работ, индивидуальных проектов.

Итоговый контроль

Итоговый контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется комиссией в форме зачётов, экзаменов, защиты дипломной работы назначаемой колледжем, с участием ведущих преподавателей.

В конце изучения курса проводится экзамен по следующим дисциплинам: «Русский язык и литература», «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия», «Информатика», «Экономика организации», «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда», «Иностранный язык», по междисциплинарным курсам: «Маркетинг в организациях общественного питания», «Организация обслуживания в барах», «Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания», «Организация и технология производства продукции общественного питания», «Организация процесса приготовления и приготовление блюд национальной кухни», «Организация обслуживания в организации общественного питания», «Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания», «Маркетинг в организациях общественного питания».

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся (выпускная квалификационная работа: дипломная работа).

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

5.2. Требования к выпускным квалификационным работам

Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются колледжем на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программам СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации «Об образовании» от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ

5.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации обучающихся является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении ими теоретического материала и прохождении учебной и производственной практик 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 профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

Государственная итоговая аттестация осуществляется государственными экзаменационными комиссиями, организуемыми в колледже по каждой основной профессиональной образовательной программе. В состав комиссии включаются представители предприятий. Основные функции государственных экзаменационных комиссий:

- комплексная оценка уровня подготовки выпускника и соответствия его подготовки требованиям федерального государственного образовательного стандарта;
- решение вопроса о присвоении квалификации по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче выпускнику соответствующего диплома о среднем профессиональном образовании;
- разработка рекомендаций по совершенствованию подготовки выпускников по программе подготовки специалистов среднего звена.

Председателем государственной экзаменационной комиссии не может быть работник колледжа.

Председатель государственной экзаменационной комиссии назначается приказом учредителя образовательного учреждения.

Решение Государственной экзаменационной комиссии о присвоении квалификации выпускникам, прошедшим государственную итоговую аттестацию, и выдаче соответствующего документа об образовании, объявляется приказом руководителя колледжа.

Присвоение соответствующей квалификации выпускнику колледжа и выдача ему документа о среднем профессиональном образовании осуществляется при условии успешного прохождения всех установленных видов аттестационных испытаний, включенных в государственную итоговую аттестацию.

Студенту, имеющему оценку «отлично» не менее, чем по 75 процентам дисциплин учебного плана, оценку «хорошо» по остальным дисциплинам и прошедшему все установленные государственным образовательным стандартом виды аттестационных испытаний, входящих в государственную итоговую аттестацию, с оценкой «отлично» выдается диплом с отличием.