

**Министерство образования, науки и молодёжной политики
Краснодарского края
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края «Крымский технический колледж»**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ
СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

**государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Краснодарского края «Крымский технический колледж»**

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

Квалификация: **менеджер**
Форма обучения - **очная**
Нормативный срок обучения **3 года и 10 мес.**
на базе **основного общего** образования

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор сети ресторанов
ООО «МОРАНД»


В.Л. Андриющенко
« 29 » « 08 » 2018 г.

СОГЛАСОВАНО

Директор по персоналу сети ресторанов
ООО «МОРАНД»


В.А. Пономарюк
« 29 » « 08 » 2018 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ КК
«Крымский технический колледж»

С.Б. Хвостиков
« 31 » « 08 » 2018 г.

ПСССЗ РАССМОТРЕНА

на заседании педагогического совета
Протокол № 1 от « 31 » « 08 » 2018 г.

Образовательная программа среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.01 **Организация обслуживания в общественном питании**, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 465 от 07 мая 2014 г. Зарегистрирован в Минюсте России 11 июня 2014 г., регистрационный № 32672, укрупнённая группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное Краснодарского края «Крымский технический колледж»

Разработчики:

Заместитель директора по учебной работе

 И.В. Арутюнова

Заместитель директора по учебно-производственной работе

 Е.А. Хвостикова

Председатели цикловых комиссий:

общеобразовательных дисциплин

 В.Ю. Мягкова

социально-экономических дисциплин

 А.В. Севрюков

математических и естественнонаучных дисциплин

 А.А. Хаврова

технологических дисциплин

 Н.А. Аргиропуло

бухгалтерских и экономических дисциплин

 В.А. Данилина

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ППССЗ	4
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ	6
3. БАЗИСНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН	7
4. ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ППССЗ	10
5. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИ- ОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК	18
6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАМ- МЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА	19

1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

1.1. 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.

1.2. Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы 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), 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 нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

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 рабочей профессии 16399 Официант
ПК5.1	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.
ПК5.2	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.
ПК5.3	Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.
ПК5.4	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.
ПК5.5	Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ / ПРОФЕССИИ

2.1. Нормативные сроки освоения программы

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице.

Образовательная база приема	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения ППССЗ СПО
среднее общее образование	менеджер	2 год 10 месяцев
основное общее образование		3 года 10 месяцев

2.2 Трудоемкость ППССЗ по специальности

Нормативный срок освоения ППССЗ СПО базовой подготовки при очной форме получения образования с получением среднего общего образования составляет 199 недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам	122 нед.
Учебная практика	26 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4 нед.
Промежуточная аттестация	7 нед.
Государственная итоговая аттестация	6 нед.
Каникулярное время	34 нед.
Итого	199 нед.

2.3 Виды деятельности менеджера:

- организация питания в организациях общественного питания;
- организация обслуживания в организациях общественного питания;
- маркетинговая деятельность в организациях общественного питания;
- контроль качества продукции и услуг общественного питания;
- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

2.4 Требования к поступающим:

- прием в колледж осуществляется в соответствии с правилами приема по личному заявлению граждан;
- при подаче заявления о приеме в колледж поступающий предъявляет: документы, удостоверяющие его личность, гражданство (оригинал или ксерокопию); оригинал и ксерокопию документа государственного образца об образовании; 4 фотографии 3*4.

2.5 Перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94) при формировании основной образовательной профессиональной программы подготовки:

16399 Официант

3. БАЗИСНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

БАЗИСНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по специальности среднего профессионального образования
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки

Квалификация: менеджер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе
 основного общего образования - 3 года 10 месяцев

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			
1	2	3	4		5	6	7	8
	Обязательная часть циклов ОПОП	58	3132	2088	1198	30		
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		642	428	330			
ОГСЭ.01	Основы философии			48				1-2
ОГСЭ.02	История			48				1
ОГСЭ.03	Иностранный язык			166	166			1-3
ОГСЭ.04	Физическая культура		332	166	164			1-3
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл		72	48	36			
ЕН.01	Математика							1
П.00	Профессиональный цикл		2418	1612	832	30		
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		1062	708	376	15		
ОП.01	Экономика организации							2
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности							2
ОП.03	Бухгалтерский учет							2-3
ОП.04	Документационное обеспечение управления							2
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации							2-3
ОП.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности							2-3
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда							1-2

ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации						1-3
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности						1
ПМ.00	Профессиональные модули		1356	904	456	15	
ПМ.01	Организация питания в организациях общественного питания						1-2
МДК.01. 01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания						1
МДК.01. 02	Организация и технология производства продукции общественного питания						1-2
МДК.01. 03	Физиология питания, санитария и гигиена						1
ПМ.02	Организация обслуживания в организациях общественного питания						1-3
МДК.02. 01	Организация обслуживания в организациях общественного питания						1-3
МДК.02. 02	Психология и этика профессиональной деятельности						3
МДК.02. 03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания						1-3
ПМ.03	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания						3
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания						3
ПМ.04	Контроль качества продукции и услуг общественного питания						1-3
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия						1
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания						3
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих						
	Вариативная часть циклов ППССЗ	25	1350	900	312		
	Всего по циклам	83	4482	2988	1510	30	
УП.00.	Учебная практика	26		936			
ПП.00.	Производственная практика (по профилю специальности)						

ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)	4					
ПА.00	Промежуточная аттестация	5					
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация	6					
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4					
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2					
ВК.00	Время каникулярное:	23					
	Итого	147					

4. ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ППССЗ

Вариативная часть ППССЗ направлена на формирование профессиональных компетенций и соответствует видам профессиональной деятельности специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Распределение вариативной части происходило с учетом потребностей регионального рынка труда и детального анализа профессиональных стандартов (ОКВЭД, ОКЗ, ЕКТС) и типовых должностных инструкций, на основании запросов работодателей.

Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части основной образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки в объеме 1350 часов максимальной учебной нагрузки и 900 часов обязательной учебной нагрузки использованы с целью расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

За счет часов вариативной части введены в цикл ОГСЭ.00 дисциплина ОГСЭ.05 Основы бюджетной грамотности. Остальные часы распределены в профессиональные модули для изучения тем, отсутствующих в ФГОС СПО. В профессиональный модуль ПМ.05 включен МДК. 05.01 Организация работы официанта.

Таблица 1 - Распределение вариативной части УП ОПОП по циклам

Индексы циклов и обязательная учебная нагрузка по циклам по ФГОС, часов		Распределение вариативной части (ВЧ) по циклам, часов		
		Всего	в том числе	
			На увеличение объема обязательных дисциплин (МДК)	На введение дополнительных дисциплин (ПМ)
ОГСЭ.00	428	36	-	36
ЕН.00	48	-	-	-
ОП.00	708	-	-	-
ПМ.00	904	864	744	120
Вариативная часть (ВЧ)		900	744	156

Распределение объема часов вариативной части между циклами ППССЗ

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
ОГСЭ .00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	54	36	
ОГСЭ. 05	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине: Основы бюджетной грамотности уметь: - рассчитывать семейный и личный бюджет; - рассчитывать суммы налогов: НДФЛ, налога на	54 (36+18)	36	Бюджетное послание Президента РФ на 2014-2016 гг.; Проект «Бюджет для

	<p>имущество физических лиц, транспортного налога;</p> <ul style="list-style-type: none"> - составлять налоговую декларацию; - заполнять первичные документы по безналичным расчётам; - рассчитывать суммы кредита и проценты по нему; - определять размер страхового платежа и страхового возмещения. - регистрироваться на портале государственных услуг и получать информацию по интересующему вопросу; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - бюджетную систему страны; - направления бюджетной политики; - систему налогообложения Российской Федерации; - порядок формирования бюджета семьи; - понятие, цели, задачи, инструменты кредитно-денежной политики государства; - банковскую систему РФ; - виды и формы безналичных расчётов; - понятие электронных денег и их свойства; - понятие государственных и муниципальных услуг; - порядок оказания госуслуг; - организацию и порядок кредитования населения; - виды страхования; - социальное страхование, его необходимость; - понятие социальной политики государства; - методы государственного регулирования социальной политики; - направления социальной поддержки граждан. 			<p>граждан»;</p> <p>Письмо ГБУ КК НПЦ ДПО № 229/02-01 от 29.08.2014 г.;</p>
П.00	Профессиональный цикл	1296	864	
ПМ.00	Профессиональные модули	1296	864	
ПМ.01	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по профессиональному модулю:</p> <p>Организация питания в организациях общественного питания иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - составления меню суточного рациона с учётом различных заболеваний <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - составлять технологические схемы приготовления блюд; - пользоваться микроскопом; проводить посевы для выявления микроорганизмов в различных средах; - рассчитывать массу сырья и отходов - рассчитывать энергетическую ценность; - решать ситуационные задачи по определению дефектов товаров; - определять качество рыбных консервов; делить яйца по видам и категориям; - составлять таблицу «Требования к качеству 	<p>252 (168+84)</p>	<p>168</p>	<p>Общероссийский классификатор занятий ОК.010-93 (ОКЗ), утвержденный Постановлением Госстандарта РФ от 30 декабря 1993 г. № 298,</p> <p>ЕДИНЫЙ ТАРИФНО-КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ СПРАВОЧНИК РАБОТ И ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ (ЕТКС), выпуск 2, часть 2, утвержден Постановлением Министерства труда и социального развития Российской Федерации от 15 ноября 1999 г. № 45,</p>

	<p>блюд и гарниров из овощей, грибов, сроки реализации»,</p> <ul style="list-style-type: none"> -оставлять схему «Классификации блюд и гарниров из овощей и грибов» -составлять таблицу «Классификация и ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья» -составлять таблицу «Гарниры и соусы к блюдам из рыбы». -распознавать ассортимент блюд из рыбы -составлять таблицу «Классификация и ассортимент блюд из мяса» -составлять таблицу «Классификация и ассортимент блюд из творога и яиц» -составлять таблицу «Требования к качеству блюд из яиц и творога» -распознавать ассортимент изделий из муки; -оценивать качество изделий из муки; -составлять схему «Классификация горячих и холодных безалкогольных напитков», -составлять таблицу «Оценка качества горячих напитков». <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; -особенности лечебного питания; -принципы рационального питания разных возрастных групп населения; особенности пищеварения; - основы общей микробиологии; -виды микробной порчи пищевых продуктов; их причины и профилактику; -процессы, формирующие качество продукции -температурные режимы и правила приготовления простых блюд и гарниров с учетом -классификацию бульонов, отваров и супов, инвентарь и оборудование для производства супов; -правила обработки рыбы и нерыбных продуктов моря; - правила обработки субпродуктов, домашней птицы и дичи; -организацию работы холодного цеха; -ассортимент изделий из теста; -пищевую ценность продовольственных товаров; -химический состав веществ; -основные группы веществ продовольственных товаров; -консервирование продовольственного сырья; -классификацию продовольственных товаров; -вспомогательные продовольственные товары; -приправы и пряности; -рынок зерна и продуктов его переработки; -оценка качества зерномучных товаров; -мясо и мясные продукты, оценка качества мяса; -блюда из яиц и творога. 			<p>анкетирование, письма работодателей</p>
ПМ.02	В результате изучения вариативной части цикла		370	

	<p>обучающийся должен по профессиональному модулю :</p> <p>Организация обслуживания в организациях общественного питания иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обработки сырья; - приготовления полуфабрикатов; - приготовление простых блюд и гарниров. <p>должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых основных простых блюд и гарниров; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении основных простых блюд и гарниров; - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд; - правила проведения бракеража; - способы сервировки и варианты оформления готовых блюд, правила и температуру подачи; - правила хранения и требования к качеству; - температурный режим и правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов; - виды необходимого технологического оборудования и инвентаря, правила их безопасного использования; - правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; - виды документации, необходимые при выполнении процесса обслуживания, правильное заполнение реквизитов, производство необходимых расчетов; - виды торговых помещений на предприятиях общественного питания, их классификация, спектр выполняемых операций; - историю развития менеджмента; - среду организации; - коммуникации в организации; - деловое общение по организации общественного питания; - самоменеджмент: власть и лидерство; - управление конфликтами; - категории менеджмента: рынок труда, персонал организации, методы управления; - кадровую политику: отбор, профориентацию, обучение, планирование деловой карьеры, оценку эффективности; - мотивации и ее эффективность; - сущность понятия «психика»; - характеристику, психические процессы и состояние личности; - волевую сферу психики; - виды и компоненты деятельности: психологию общения и обслуживания; 	<p>555 (370+185)</p>		<p>Общероссийский классификатор занятий ОК.010-93 (ОКЗ), утвержденный Постановлением Госстандарта РФ от 30 декабря 1993 г. № 298,</p> <p>ЕДИНЬЙ ТАРИФНО-КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ СПРАВОЧНИК РАБОТ И ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ (ЕТКС), выпуск 2, часть 2, утвержден Постановлением Министерства труда и социального развития Российской Федерации от 15 ноября 1999 г. № 45,</p> <p>письма работодателей</p>
--	--	---------------------------------	--	---

	<ul style="list-style-type: none"> - профессиональную этику и деловой этикет должен уметь: - проверять органолептическим способом качество сырья и продуктов и соответствие их технологическим требованиям; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд; - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд; - оценивать качество готовых блюд; - оформлять документацию, необходимую в процессе обслуживания. 			
ПМ.03	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по профессиональному модулю :</p> <p>Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания; - проводить сегментацию рынка; - участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию; - разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания; - определять направления сбытовой и ценовой политики, обосновывать целесообразность их выбора; - выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта; - собирать и анализировать информацию о ценах; - осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации; - разрабатывать анкеты и опросные листы; - составлять отчет по результатам исследования и интерпретировать результаты; - обосновывать целесообразность применения средств и методов маркетинга, выбирать и использовать наиболее рациональные из них, давать свои предложения при разработке маркетинговых мероприятий, направленных на совершенствование работы организации в области сбыта и ценообразования; - выбирать, определять и анализировать показатели конкурентоспособности (качество, цену), учитывать их при анализе конкурентных преимуществ, делать выводы о конкурентоспособности организации; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - цели, задачи, принципы, функции, концепции, объекты, средства, методы маркетинга, понятие 	93 (62+31)	62	<p>Общероссийский классификатор занятий ОК.010-93 (ОКЗ), утвержденный Постановлением Госстандарта РФ от 30 декабря 1993 г. № 298,</p> <p>ОБЩЕРОССИЙСКИЙ КЛАССИФИКАТОР ВИДОВ ЭКОНОМИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОК 029-2001 (КДЕС Ред. 1) утв. Приказом Росстандарта от 14.12.2011 N 1517-ст,</p> <p>письма работодателей</p>

	<p>и структуру маркетинговой среды организации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности жизненного цикла продукции и услуг общественного питания: этапы, маркетинговые мероприятия; - особенности маркетинга услуг общественного питания; - средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания; - комплекс маркетинга, средства и методы маркетинговой деятельности, стратегии маркетинга; - маркетинговые исследования: понятие, значение, виды, объекты, методы, этапы и правила проведения; - источники и критерии отбора маркетинговой информации; - критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, методики оценки. 			
<p>ПМ.04</p>	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по профессиональному модулю:</p> <p>Контроль качества продукции и услуг общественного питания</p> <p>должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать схему сертификации продукции; - выбирать схему сертификации услуг общественного питания; - проводить калибровку средств измерения; - анализировать нормативные документы для экспортной и импортной продукции; - применять метрологическое обеспечение профессиональной деятельности. <p>-контролировать качество кулинарной продукции;</p> <p>-определять тип и класс организаций общественного питания;</p> <p>- отбирать пробы кулинарной продукции;</p> <p>должен знать :</p> <ul style="list-style-type: none"> - законы принятия международных стандартов на территории РФ; - порядок разработки стандартов и их организационные принципы; - цели и задачи международного сотрудничества в области стандартизации; - цели и задачи международного сотрудничества в единстве метрологического обеспечения; - деятельность государственного метрологического контроля и надзора; - особенности проведения сертификации и критерии идентификации продукции; - порядок изъятия некачественной и/или фальсифицированной продукции; - механизм управления качеством продукции и этапы ее формирования; - методы управления качеством и факторы, влияющие на качество продукции; 	<p style="text-align: center;">216 (144+72)</p>	<p style="text-align: center;">144</p>	<p>Общероссийский классификатор занятий ОК.010-93 (ОКЗ), утвержденный Постановлением Госстандарта РФ от 30 декабря 1993 г. № 298,</p> <p style="text-align: center;">письма работодателей</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - оценку уровня качества продукции и системы качества; - системы качества; - международные стандарты; - сертификацию услуг; - показатели качества кулинарной продукции и методы их определения; - бракераж кулинарной продукции; 			
ПМ.05	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по профессиональному модулю :</p> <p>Выполнение работ по профессии рабочего 16399 Официант</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей; -выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания; - участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания; -анализа производственных ситуаций; -оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию; - подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания; - организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции их сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов; - осуществлять расчет с посетителями; - определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями; - выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания; - составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей; - готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания; - определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль рентабельность, повторную посещаемость); - выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслужи- 	180 (120+60)	120	<p>ЕДИНЬИЙ ТАРИФНО-КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ СПРАВОЧНИК РАБОТ И ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ (ЕТКС), выпуск 2, часть 2, утвержден Постановлением Министерства труда и социального развития Российской Федерации от 15 ноября 1999 г. № 45,</p> <p>письма работодателей</p>

вания;

знать:

- цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания;
- этапы процесса обслуживания;
- особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
- специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;
- характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями;
- требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
- специальные виды услуг и формы обслуживания;
- информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;
- показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение;
- критерии и показатели качества обслуживания.

5. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики по ФГОС	Наименование циклов, разделов и программ
1	2
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл
ЕН.01	Математика
П.00	Профессиональный цикл
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины
ОП.01	Экономика организации
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности
ОП.03	Бухгалтерский учет
ОП.04	Документационное обеспечение управления
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации
ОП.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ПМ 00	Профессиональные модули
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 рабочего 16399 Официант
УП	Учебная практика
ПП	Производственная практика (по профилю специальности)
ПДП	Преддипломная практика

6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

Система контроля и оценки освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций следующая:

- текущий контроль планируется проводить по изученным дидактическим единицам знаний, группе дидактических единиц знаний, имеющих междидактические связи, по изученным темам дисциплин и МДК, в форме опросов, контрольных работ (письменных, устных, тестовых и т.п.), отчетов по результатам самостоятельной работы, с применением других активных и интерактивных форм, за счет времени обязательной учебной нагрузки;

- по выполненным лабораторным и практическим работам текущий контроль осуществляется в форме формализованного наблюдения и оценки результатов выполнения работ, оценки отчетов по ним, при этом, в оценочной ведомости указываются все элементы действий обучаемого, составляющие результат, что позволяет однозначно оценить освоил/не освоил умение.

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с графиком учебного процесса. Она проводится в форме «Зачета» (З), «Дифференцированного зачета» (ДЗ), Экзамена (Э), по профессиональным модулям - в форме экзамена (квалификационного), являющегося итоговой аттестацией по профессиональному модулю, проверкой сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/ не освоен».

Администрация учебного заведения определяет перечень дисциплин по каждой форме аттестации и их количество в соответствии с нормативными документами.

Количество применяемых форм промежуточной аттестации по курсам и семестрам характеризуется следующими данными:

Раздел	I курс		II курс		III курс		IV курс	
	1	2	3	4	5	6	7	8
дисциплин и МДК	576	828	576	540	432	576	540	324
учебной практики				216	72	108	36	72
производственной практики				72	72	180	36	72
преддипломной практики								144
экзаменов	1	2	3	3	3	3	1	4
дифф. зачетов	4	5	4	6	3	5	3	7
зачетов	1			1				

Промежуточная аттестация в условиях реализации модульно-компетентностного подхода проводится после завершения освоения программ профессиональных модулей и учебных дисциплин, а так же после изучения МДК и прохождения учебной и производственной практики в составе профессионального модуля. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля. Промежуточную аттестацию в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации по каждой дисциплине и

профессиональному модулю доводятся до сведения студентов в течении первых двух месяцев от начала обучения.

Для промежуточной аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП создаются фонды оценочных средств, позволяющих оценить знания, умения и освоенные компетенции, которые утверждаются образовательным учреждением.

Оценка качества подготовки осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Формой контроля и оценки учебной и производственной практик по всем профессиональным модулям является дифференцированный зачет.

Знания и умения обучающихся определяются следующими оценками: «отлично» («5»), «хорошо» («4»), «удовлетворительно» («3»), «зачтено» («зачет»); оценкой квалификационного экзамена по профессиональному модулю является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен». В ходе текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, кроме вышеуказанных оценок используются: «неудовлетворительно», «не зачтено».

6.2. Требования к выпускным квалификационным работам

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании следующих документов:

- Закона Российской Федерации № 273-ФЗ, утвержденного 29 декабря 2012 г. «Об образовании в Российской Федерации»;
- приказа 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»;
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказа Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказа 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»;
- письма Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования (с изменениями на 14 мая 2014 г.)», зарегистрированном в Минюсте России 26 декабря 2013 г. (рег. № 30861);
- письма Министерства образования и науки РФ от 20 июля 2015 г. N 06-846"О Методических рекомендациях по организации учебного процесса и выполнению выпускной квалификационной работы в сфере СПО".

Формой завершения обучения является защита выпускной квалификационной (дипломной) работы.

К государственной итоговой аттестации допускается выпускник, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования. Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, утвержденные директором колледжа, доводятся до сведения выпускников, не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Для подготовки выпускной квалификационной работы выпускнику назначается руководитель и, при необходимости, консультанты. Закрепление за выпускниками тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется приказом директора колледжа.

Темы выпускных квалификационных работ определяются колледжем. Выпускнику предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тема выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава. Результаты защиты выпускной квалификационной работы определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно".

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве колледжа 75 лет.

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится колледжем с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников.

6.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

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). Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Основными этапами выполнения дипломной работы являются:

- выбор темы, получение задания на выполнение дипломной работы;
- подбор и изучение литературы;
- составление плана работы;
- составление календарного плана выполнения дипломной работы;
- выполнение дипломной работы;
- представление работы научному руководителю, получение отзыва и устранение указанных в нем замечаний;
- рецензирование дипломной работы.

Задания выдаются не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики.

Темы дипломных работ определяются ведущими преподавателями по специальности совместно со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных тем, обсуждаются и одобряются на заседаниях цикловых комиссий, утверждаются директором колледжа.

Подготовка выпускной квалификационной работы сопровождается консультациями. Руководители (консультанты) разрабатывают графики консультаций и выполнения дипломной работы. Консультации проводятся за счет лимита времени, отведенного на руководство дипломной работой.

Выпускная квалификационная работа представляет собой законченную разработку на заданную тему, написанную лично автором под руководством научного руководителя, свидетельствующую об умении автора работать с литературой, обобщать и анализировать фактический материал, используя теоретические знания и практические навыки, полученные при освоении профессиональной образовательной программы, содержащую элементы научного исследования. В выпускной квалификационной работе могут использоваться материалы исследований, отраженные в выполненных ранее студентом курсовых работах.

Для проведения защиты выпускных (квалификационных) работ создается государственная аттестационная комиссия.

Расписание проведения государственной итоговой аттестации доводится до сведения студентов не позднее, чем за 2 недели до начала аттестации.

Защита выпускной квалификационной работы проводится в специально подготовленных и оборудованных учебных аудиториях, на открытых заседаниях государственной аттестационной комиссии, с участием не менее двух третей ее состава.

На защиту каждой работы отводится до 45 минут. Процедура защиты устанавливается председателем государственной комиссии, по согласованию с членами комиссии, и включает в себя: доклад студента (не более 10-15 мин.), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии и ответы студентов. Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной квалификационной работы, а также рецензента.

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ППССЗ	4
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ	6
3. БАЗИСНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН	7
4. ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ППССЗ	10
5. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИ- ОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК	18
6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАМ- МЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА	19

1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

1.1. 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.

1.2. Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы 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), 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 нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

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 рабочей профессии 16399 Официант
ПК5.1	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.
ПК5.2	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.
ПК5.3	Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.
ПК5.4	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.
ПК5.5	Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ / ПРОФЕССИИ

2.1. Нормативные сроки освоения программы

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице.

Образовательная база приема	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения ППССЗ СПО
среднее общее образование	менеджер	2 год 10 месяцев
основное общее образование		3 года 10 месяцев

2.2 Трудоемкость ППССЗ по специальности

Нормативный срок освоения ППССЗ СПО базовой подготовки при очной форме получения образования с получением среднего общего образования составляет 199 недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам	122 нед.
Учебная практика	26 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4 нед.
Промежуточная аттестация	7 нед.
Государственная итоговая аттестация	6 нед.
Каникулярное время	34 нед.
Итого	199 нед.

2.3 Виды деятельности менеджера:

- организация питания в организациях общественного питания;
- организация обслуживания в организациях общественного питания;
- маркетинговая деятельность в организациях общественного питания;
- контроль качества продукции и услуг общественного питания;
- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

2.4 Требования к поступающим:

- прием в колледж осуществляется в соответствии с правилами приема по личному заявлению граждан;
- при подаче заявления о приеме в колледж поступающий предъявляет: документы, удостоверяющие его личность, гражданство (оригинал или ксерокопию); оригинал и ксерокопию документа государственного образца об образовании; 4 фотографии 3*4.

2.5 Перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94) при формировании основной образовательной профессиональной программы подготовки:

16399 Официант

3. БАЗИСНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

БАЗИСНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по специальности среднего профессионального образования
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки

Квалификация: менеджер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе
 основного общего образования - 3 года 10 месяцев

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			
1	2	3	4		5	6	7	8
	Обязательная часть циклов ОПОП	58	3132	2088	1198	30		
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		642	428	330			
ОГСЭ.01	Основы философии			48				1-2
ОГСЭ.02	История			48				1
ОГСЭ.03	Иностранный язык			166	166			1-3
ОГСЭ.04	Физическая культура		332	166	164			1-3
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл		72	48	36			
ЕН.01	Математика							1
П.00	Профессиональный цикл		2418	1612	832	30		
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		1062	708	376	15		
ОП.01	Экономика организации							2
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности							2
ОП.03	Бухгалтерский учет							2-3
ОП.04	Документационное обеспечение управления							2
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации							2-3
ОП.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности							2-3
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда							1-2

ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации						1-3
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности						1
ПМ.00	Профессиональные модули		1356	904	456	15	
ПМ.01	Организация питания в организациях общественного питания						1-2
МДК.01. 01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания						1
МДК.01. 02	Организация и технология производства продукции общественного питания						1-2
МДК.01. 03	Физиология питания, санитария и гигиена						1
ПМ.02	Организация обслуживания в организациях общественного питания						1-3
МДК.02. 01	Организация обслуживания в организациях общественного питания						1-3
МДК.02. 02	Психология и этика профессиональной деятельности						3
МДК.02. 03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания						1-3
ПМ.03	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания						3
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания						3
ПМ.04	Контроль качества продукции и услуг общественного питания						1-3
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия						1
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания						3
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих						
	Вариативная часть циклов ППССЗ	25	1350	900	312		
	Всего по циклам	83	4482	2988	1510	30	
УП.00.	Учебная практика	26		936			
ПП.00.	Производственная практика (по профилю специальности)						

ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)	4					
ПА.00	Промежуточная аттестация	5					
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация	6					
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4					
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2					
ВК.00	Время каникулярное:	23					
	Итого	147					

4. ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ППССЗ

Вариативная часть ППССЗ направлена на формирование профессиональных компетенций и соответствует видам профессиональной деятельности специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Распределение вариативной части происходило с учетом потребностей регионального рынка труда и детального анализа профессиональных стандартов (ОКВЭД, ОКЗ, ЕКТС) и типовых должностных инструкций, на основании запросов работодателей.

Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части основной образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки в объеме 1350 часов максимальной учебной нагрузки и 900 часов обязательной учебной нагрузки использованы с целью расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

За счет часов вариативной части введены в цикл ОГСЭ.00 дисциплина ОГСЭ.05 Основы бюджетной грамотности. Остальные часы распределены в профессиональные модули для изучения тем, отсутствующих в ФГОС СПО. В профессиональный модуль ПМ.05 включен МДК. 05.01 Организация работы официанта.

Таблица 1 - Распределение вариативной части УП ОПОП по циклам

Индексы циклов и обязательная учебная нагрузка по циклам по ФГОС, часов		Распределение вариативной части (ВЧ) по циклам, часов		
		Всего	в том числе	
			На увеличение объема обязательных дисциплин (МДК)	На введение дополнительных дисциплин (ПМ)
ОГСЭ.00	428	36	-	36
ЕН.00	48	-	-	-
ОП.00	708	-	-	-
ПМ.00	904	864	744	120
Вариативная часть (ВЧ)		900	744	156

Распределение объема часов вариативной части между циклами ППССЗ

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
ОГСЭ .00	Общий гуманитарный и социально- экономический цикл	54	36	
ОГСЭ. 05	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине: Основы бюджетной грамотности уметь: - рассчитывать семейный и личный бюджет; - рассчитывать суммы налогов: НДФЛ, налога на	54 (36+18)	36	Бюджетное послание Президента РФ на 2014-2016 гг.; Проект «Бюджет для

	<p>имущество физических лиц, транспортного налога;</p> <ul style="list-style-type: none"> - составлять налоговую декларацию; - заполнять первичные документы по безналичным расчётам; - рассчитывать суммы кредита и проценты по нему; - определять размер страхового платежа и страхового возмещения. - регистрироваться на портале государственных услуг и получать информацию по интересующему вопросу; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - бюджетную систему страны; - направления бюджетной политики; - систему налогообложения Российской Федерации; - порядок формирования бюджета семьи; - понятие, цели, задачи, инструменты кредитно-денежной политики государства; - банковскую систему РФ; - виды и формы безналичных расчётов; - понятие электронных денег и их свойства; - понятие государственных и муниципальных услуг; - порядок оказания госуслуг; - организацию и порядок кредитования населения; - виды страхования; - социальное страхование, его необходимость; - понятие социальной политики государства; - методы государственного регулирования социальной политики; - направления социальной поддержки граждан. 			<p>граждан»;</p> <p>Письмо ГБУ КК НПЦ ДПО № 229/02-01 от 29.08.2014 г.;</p>
П.00	Профессиональный цикл	1296	864	
ПМ.00	Профессиональные модули	1296	864	
ПМ.01	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по профессиональному модулю:</p> <p>Организация питания в организациях общественного питания иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - составления меню суточного рациона с учётом различных заболеваний <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - составлять технологические схемы приготовления блюд; - пользоваться микроскопом; проводить посевы для выявления микроорганизмов в различных средах; - рассчитывать массу сырья и отходов - рассчитывать энергетическую ценность; - решать ситуационные задачи по определению дефектов товаров; - определять качество рыбных консервов; делить яйца по видам и категориям; - составлять таблицу «Требования к качеству 	<p>252 (168+84)</p>	<p>168</p>	<p>Общероссийский классификатор занятий ОК.010-93 (ОКЗ), утвержденный Постановлением Госстандарта РФ от 30 декабря 1993 г. № 298,</p> <p>ЕДИНЫЙ ТАРИФНО-КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ СПРАВОЧНИК РАБОТ И ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ (ЕТКС), выпуск 2, часть 2, утвержден Постановлением Министерства труда и социального развития Российской Федерации от 15 ноября 1999 г. № 45,</p>

	<p>блюд и гарниров из овощей, грибов, сроки реализации»,</p> <ul style="list-style-type: none"> -оставлять схему «Классификации блюд и гарниров из овощей и грибов» -составлять таблицу «Классификация и ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья» -составлять таблицу «Гарниры и соусы к блюдам из рыбы». -распознавать ассортимент блюд из рыбы -составлять таблицу «Классификация и ассортимент блюд из мяса» -составлять таблицу «Классификация и ассортимент блюд из творога и яиц» -составлять таблицу «Требования к качеству блюд из яиц и творога» -распознавать ассортимент изделий из муки; -оценивать качество изделий из муки; -составлять схему «Классификация горячих и холодных безалкогольных напитков», -составлять таблицу «Оценка качества горячих напитков». <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; -особенности лечебного питания; -принципы рационального питания разных возрастных групп населения; особенности пищеварения; - основы общей микробиологии; -виды микробной порчи пищевых продуктов; их причины и профилактику; -процессы, формирующие качество продукции -температурные режимы и правила приготовления простых блюд и гарниров с учетом -классификацию бульонов, отваров и супов, инвентарь и оборудование для производства супов; -правила обработки рыбы и нерыбных продуктов моря; - правила обработки субпродуктов, домашней птицы и дичи; -организацию работы холодного цеха; -ассортимент изделий из теста; -пищевую ценность продовольственных товаров; -химический состав веществ; -основные группы веществ продовольственных товаров; -консервирование продовольственного сырья; -классификацию продовольственных товаров; -вспомогательные продовольственные товары; -приправы и пряности; -рынок зерна и продуктов его переработки; -оценка качества зерномучных товаров; -мясо и мясные продукты, оценка качества мяса; -блюда из яиц и творога. 			<p>анкетирование, письма работодателей</p>
ПМ.02	В результате изучения вариативной части цикла		370	

	<p>обучающийся должен по профессиональному модулю :</p> <p>Организация обслуживания в организациях общественного питания</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обработки сырья; - приготовления полуфабрикатов; - приготовление простых блюд и гарниров. <p>должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых основных простых блюд и гарниров; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении основных простых блюд и гарниров; - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд; - правила проведения бракеража; - способы сервировки и варианты оформления готовых блюд, правила и температуру подачи; - правила хранения и требования к качеству; - температурный режим и правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов; - виды необходимого технологического оборудования и инвентаря, правила их безопасного использования; - правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; - виды документации, необходимые при выполнении процесса обслуживания, правильное заполнение реквизитов, производство необходимых расчетов; - виды торговых помещений на предприятиях общественного питания, их классификация, спектр выполняемых операций; - историю развития менеджмента; - среду организации; - коммуникации в организации; - деловое общение по организации общественного питания; - самоменеджмент: власть и лидерство; - управление конфликтами; - категории менеджмента: рынок труда, персонал организации, методы управления; - кадровую политику: отбор, профориентацию, обучение, планирование деловой карьеры, оценку эффективности; - мотивации и ее эффективность; - сущность понятия «психика»; - характеристику, психические процессы и состояние личности; - волевую сферу психики; - виды и компоненты деятельности: психологию общения и обслуживания; 	<p>555 (370+185)</p>		<p>Общероссийский классификатор занятий ОК.010-93 (ОКЗ), утвержденный Постановлением Госстандарта РФ от 30 декабря 1993 г. № 298,</p> <p>ЕДИНЬИЙ ТАРИФНО-КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ СПРАВОЧНИК РАБОТ И ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ (ЕТКС), выпуск 2, часть 2, утвержден Постановлением Министерства труда и социального развития Российской Федерации от 15 ноября 1999 г. № 45,</p> <p>письма работодателей</p>
--	---	---------------------------------	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - профессиональную этику и деловой этикет должен уметь: - проверять органолептическим способом качество сырья и продуктов и соответствие их технологическим требованиям; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд; - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд; - оценивать качество готовых блюд; - оформлять документацию, необходимую в процессе обслуживания. 			
<p>ПМ.03</p>	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по профессиональному модулю :</p> <p>Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания; - проводить сегментацию рынка; - участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию; - разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания; - определять направления сбытовой и ценовой политики, обосновывать целесообразность их выбора; - выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта; - собирать и анализировать информацию о ценах; - осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации; - разрабатывать анкеты и опросные листы; - составлять отчет по результатам исследования и интерпретировать результаты; - обосновывать целесообразность применения средств и методов маркетинга, выбирать и использовать наиболее рациональные из них, давать свои предложения при разработке маркетинговых мероприятий, направленных на совершенствование работы организации в области сбыта и ценообразования; - выбирать, определять и анализировать показатели конкурентоспособности (качество, цену), учитывать их при анализе конкурентных преимуществ, делать выводы о конкурентоспособности организации; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - цели, задачи, принципы, функции, концепции, объекты, средства, методы маркетинга, понятие 	<p>93 (62+31)</p>	<p>62</p>	<p>Общероссийский классификатор занятий ОК.010-93 (ОКЗ), утвержденный Постановлением Госстандарта РФ от 30 декабря 1993 г. № 298,</p> <p>ОБЩЕРОССИЙСКИЙ КЛАССИФИКАТОР ВИДОВ ЭКОНОМИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОК 029-2001 (КДЕС Ред. 1) утв. Приказом Росстандарта от 14.12.2011 N 1517-ст,</p> <p>письма работодателей</p>

	<p>и структуру маркетинговой среды организации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности жизненного цикла продукции и услуг общественного питания: этапы, маркетинговые мероприятия; - особенности маркетинга услуг общественного питания; - средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания; - комплекс маркетинга, средства и методы маркетинговой деятельности, стратегии маркетинга; - маркетинговые исследования: понятие, значение, виды, объекты, методы, этапы и правила проведения; - источники и критерии отбора маркетинговой информации; - критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, методики оценки. 			
<p>ПМ.04</p>	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по профессиональному модулю:</p> <p>Контроль качества продукции и услуг общественного питания</p> <p>должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать схему сертификации продукции; - выбирать схему сертификации услуг общественного питания; - проводить калибровку средств измерения; - анализировать нормативные документы для экспортной и импортной продукции; - применять метрологическое обеспечение профессиональной деятельности. <p>-контролировать качество кулинарной продукции;</p> <p>-определять тип и класс организаций общественного питания;</p> <p>- отбирать пробы кулинарной продукции;</p> <p>должен знать :</p> <ul style="list-style-type: none"> - законы принятия международных стандартов на территории РФ; - порядок разработки стандартов и их организационные принципы; - цели и задачи международного сотрудничества в области стандартизации; - цели и задачи международного сотрудничества в единстве метрологического обеспечения; - деятельность государственного метрологического контроля и надзора; - особенности проведения сертификации и критерии идентификации продукции; - порядок изъятия некачественной и/или фальсифицированной продукции; - механизм управления качеством продукции и этапы ее формирования; - методы управления качеством и факторы, влияющие на качество продукции; 	<p style="text-align: center;">216 (144+72)</p>	<p style="text-align: center;">144</p>	<p>Общероссийский классификатор занятий ОК.010-93 (ОКЗ), утвержденный Постановлением Госстандарта РФ от 30 декабря 1993 г. № 298,</p> <p style="text-align: center;">письма работодателей</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - оценку уровня качества продукции и системы качества; - системы качества; - международные стандарты; - сертификацию услуг; - показатели качества кулинарной продукции и методы их определения; - бракераж кулинарной продукции; 			
ПМ.05	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по профессиональному модулю :</p> <p>Выполнение работ по профессии рабочего 16399 Официант</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей; -выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания; - участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания; -анализа производственных ситуаций; -оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию; - подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания; - организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции их сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов; - осуществлять расчет с посетителями; - определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями; - выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания; - составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей; - готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания; - определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль рентабельность, повторную посещаемость); - выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслужи- 	180 (120+60)	120	<p>ЕДИНЬИЙ ТАРИФНО-КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ СПРАВОЧНИК РАБОТ И ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ (ЕТКС), выпуск 2, часть 2, утвержден Постановлением Министерства труда и социального развития Российской Федерации от 15 ноября 1999 г. № 45,</p> <p>письма работодателей</p>

вания;

знать:

- цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания;
- этапы процесса обслуживания;
- особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
- специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;
- характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями;
- требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
- специальные виды услуг и формы обслуживания;
- информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;
- показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение;
- критерии и показатели качества обслуживания.

5. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики по ФГОС	Наименование циклов, разделов и программ
1	2
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл
ЕН.01	Математика
П.00	Профессиональный цикл
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины
ОП.01	Экономика организации
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности
ОП.03	Бухгалтерский учет
ОП.04	Документационное обеспечение управления
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации
ОП.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ПМ 00	Профессиональные модули
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 рабочего 16399 Официант
УП	Учебная практика
ПП	Производственная практика (по профилю специальности)
ПДП	Преддипломная практика

6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

Система контроля и оценки освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций следующая:

- текущий контроль планируется проводить по изученным дидактическим единицам знаний, группе дидактических единиц знаний, имеющих междидактические связи, по изученным темам дисциплин и МДК, в форме опросов, контрольных работ (письменных, устных, тестовых и т.п.), отчетов по результатам самостоятельной работы, с применением других активных и интерактивных форм, за счет времени обязательной учебной нагрузки;

- по выполненным лабораторным и практическим работам текущий контроль осуществляется в форме формализованного наблюдения и оценки результатов выполнения работ, оценки отчетов по ним, при этом, в оценочной ведомости указываются все элементы действий обучаемого, составляющие результат, что позволяет однозначно оценить освоил/не освоил умение.

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с графиком учебного процесса. Она проводится в форме «Зачета» (З), «Дифференцированного зачета» (ДЗ), Экзамена (Э), по профессиональным модулям - в форме экзамена (квалификационного), являющегося итоговой аттестацией по профессиональному модулю, проверкой сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/ не освоен».

Администрация учебного заведения определяет перечень дисциплин по каждой форме аттестации и их количество в соответствии с нормативными документами.

Количество применяемых форм промежуточной аттестации по курсам и семестрам характеризуется следующими данными:

Раздел	I курс		II курс		III курс		IV курс	
	1	2	3	4	5	6	7	8
дисциплин и МДК	576	828	576	540	432	576	540	324
учебной практики				216	72	108	36	72
производственной практики				72	72	180	36	72
преддипломной практики								144
экзаменов	1	2	3	3	3	3	1	4
дифф. зачетов	4	5	4	6	3	5	3	7
зачетов	1			1				

Промежуточная аттестация в условиях реализации модульно-компетентностного подхода проводится после завершения освоения программ профессиональных модулей и учебных дисциплин, а так же после изучения МДК и прохождения учебной и производственной практики в составе профессионального модуля. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля. Промежуточную аттестацию в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации по каждой дисциплине и

профессиональному модулю доводятся до сведения студентов в течении первых двух месяцев от начала обучения.

Для промежуточной аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП создаются фонды оценочных средств, позволяющих оценить знания, умения и освоенные компетенции, которые утверждаются образовательным учреждением.

Оценка качества подготовки осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Формой контроля и оценки учебной и производственной практик по всем профессиональным модулям является дифференцированный зачет.

Знания и умения обучающихся определяются следующими оценками: «отлично» («5»), «хорошо» («4»), «удовлетворительно» («3»), «зачтено» («зачет»); оценкой квалификационного экзамена по профессиональному модулю является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен». В ходе текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, кроме вышеуказанных оценок используются: «неудовлетворительно», «не зачтено».

6.2. Требования к выпускным квалификационным работам

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании следующих документов:

- Закона Российской Федерации № 273-ФЗ, утвержденного 29 декабря 2012 г. «Об образовании в Российской Федерации»;
- приказа 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»;
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказа Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказа 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»;
- письма Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования (с изменениями на 14 мая 2014 г.)», зарегистрированном в Минюсте России 26 декабря 2013 г. (рег. № 30861);
- письма Министерства образования и науки РФ от 20 июля 2015 г. N 06-846"О Методических рекомендациях по организации учебного процесса и выполнению выпускной квалификационной работы в сфере СПО".

Формой завершения обучения является защита выпускной квалификационной (дипломной) работы.

К государственной итоговой аттестации допускается выпускник, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования. Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, утвержденные директором колледжа, доводятся до сведения выпускников, не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Для подготовки выпускной квалификационной работы выпускнику назначается руководитель и, при необходимости, консультанты. Закрепление за выпускниками тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется приказом директора колледжа.

Темы выпускных квалификационных работ определяются колледжем. Выпускнику предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тема выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава. Результаты защиты выпускной квалификационной работы определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно".

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве колледжа 75 лет.

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится колледжем с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников.

6.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

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). Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Основными этапами выполнения дипломной работы являются:

- выбор темы, получение задания на выполнение дипломной работы;
- подбор и изучение литературы;
- составление плана работы;
- составление календарного плана выполнения дипломной работы;
- выполнение дипломной работы;
- представление работы научному руководителю, получение отзыва и устранение указанных в нем замечаний;
- рецензирование дипломной работы.

Задания выдаются не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики.

Темы дипломных работ определяются ведущими преподавателями по специальности совместно со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных тем, обсуждаются и одобряются на заседаниях цикловых комиссий, утверждаются директором колледжа.

Подготовка выпускной квалификационной работы сопровождается консультациями. Руководители (консультанты) разрабатывают графики консультаций и выполнения дипломной работы. Консультации проводятся за счет лимита времени, отведенного на руководство дипломной работой.

Выпускная квалификационная работа представляет собой законченную разработку на заданную тему, написанную лично автором под руководством научного руководителя, свидетельствующую об умении автора работать с литературой, обобщать и анализировать фактический материал, используя теоретические знания и практические навыки, полученные при освоении профессиональной образовательной программы, содержащую элементы научного исследования. В выпускной квалификационной работе могут использоваться материалы исследований, отраженные в выполненных ранее студентом курсовых работах.

Для проведения защиты выпускных (квалификационных) работ создается государственная аттестационная комиссия.

Расписание проведения государственной итоговой аттестации доводится до сведения студентов не позднее, чем за 2 недели до начала аттестации.

Защита выпускной квалификационной работы проводится в специально подготовленных и оборудованных учебных аудиториях, на открытых заседаниях государственной аттестационной комиссии, с участием не менее двух третей ее состава.

На защиту каждой работы отводится до 45 минут. Процедура защиты устанавливается председателем государственной комиссии, по согласованию с членами комиссии, и включает в себя: доклад студента (не более 10-15 мин.), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии и ответы студентов. Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной квалификационной работы, а также рецензента.