



Утверждаю

Директор ГАПОУ «ОГК»

И.Г. Золкина

« 01 » / 03 / 2019 г.

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
Государственного автономного профессионального образовательного учреждения
«Оренбургский государственный колледж»
специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**
базовой подготовки

Программа подготовки специалистов среднего звена Государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Оренбургский государственный колледж» (ГАПОУ «ОГК») составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

СОГЛАСОВАНО:



[Handwritten signature]

Ф.И.О., должность

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
 - 1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена
 - 1.2. Нормативный срок освоения программы
 - 1.3 Язык обучения
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена
 - 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности
 - 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса
 - 3.1. Учебный план
 - 3.2. Календарный учебный график
 - 3.3. Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла
 - 3.4. Программа производственной практики (преддипломной)
4. Материально-техническое обеспечение реализации программы подготовки специалистов среднего звена
5. Оценка результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена
 - 5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся
 - 5.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) Государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Оренбургский государственный колледж» (ГАПОУ «ОГК») - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Нормативную правовую основу разработки программы подготовки специалистов среднего звена (далее – программа) составляют:

– Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 25.12.2018) «Об образовании в Российской Федерации»;

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (ФГОС) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Приказ Минобрнауки РФ N 465 от 07.05.2014;

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. №464 (ред. 15.12.2014 г.) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 (ред.17.11.2017 г.) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

– Профессиональный стандарт «Официант/бармен (3-4 квалификационный уровень)» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 910н;

– Приказ Минобрнауки России от 05.03.2004 № 1089 (ред. от 07.06.2017) «Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования»;

– нормативно-методические документы Министерства просвещения РФ;

– нормативно-методические документы министерства образования Оренбургской области;

– Устав государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Оренбургский государственный колледж»;

– нормативные локальные акты государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Оренбургский государственный колледж».

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

– Сокращения, используемые в программе подготовки специалистов среднего звена:

– ФГОС СПО– федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования

– ФГОС СОО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования

– ОУ – образовательное учреждение;

– СПО – среднее профессиональное образование;

– ППССЗ— программа подготовки специалистов среднего звена по специальности;

– ОК – общая компетенция;

– ПК – профессиональная компетенция;

– РП – рабочая программа дисциплины (модуля);

– ОП.00. – общепрофессиональный цикл;

– ОГСЭ, ЕН – цикл общегуманитарных, социально-экономических (ОГСЭ) и естественнонаучных дисциплин (ЕН);

- П.00 - Профессиональный цикл;
- ПМ – профессиональный модуль;
- МДК 00.00 – междисциплинарный курс;
- УП.00. – учебная практика;
- ПП.00. – производственная практика;
- ГИА.00. – государственная (итоговая) аттестация;
- ПА.00. – промежуточная аттестация;
- ГАК – государственная аттестационная комиссия;
- ВКР – выпускная квалификационная работа.

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в таблице.

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения
основное общее образование	Менеджер	3 года 10 месяцев

Подготовка специалистов среднего звена осуществляется на базе основного общего образования, реализует федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования в пределах ППССЗ, в том числе с учетом получаемой специальности.

1.3 Язык обучения

Обучение по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании осуществляется на государственном языке Российской Федерации – русском языке.

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

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускника:

организация обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

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

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Менеджер готовится к следующим видам деятельности:

- 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 (официант).

Код	Наименование
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 одной или нескольким профессиям рабочих, должностям

	служащих (официант)
ПК 5.1	Выполнять подготовку зала к обслуживанию
ПК 5.2	Обслуживать потребителей организаций общественного питания
ПК 5.3	Обслуживать праздничные вечера
ПК 5.4	Обслуживать официальные и не официальные банкеты и приемы
ПК 5.5	Обслуживать гостей на высшем уровне
ПК 5.6	Обслуживать иностранных гостей

Общие компетенции выпускника

Код	Наименование
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК 10	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов

Наименование присваиваемых квалификаций (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов).

Код по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов	Наименование профессий рабочих, должностей служащих
16399	Официант

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Структура ППССЗ

В соответствии с Приказом Министерства образования и науки РФ «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» и ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ППССЗ регламентируется: учебным планом специальности, календарным учебным графиком, рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей; материалами обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами внеурочной деятельности рабочими программами учебных и производственных практик; методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий ППССЗ базовой подготовки предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательного;
 - общего гуманитарного и социально-экономического;
 - математического и общего естественнонаучного;
 - профессионального;
- и разделов:
- учебная практика;
 - производственная практика (по профилю специальности);
 - производственная практика (преддипломная);
 - промежуточная аттестация;
 - государственная итоговая аттестация.

Обязательная часть ППССЗ по учебным циклам составляет около 70 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (около 30 процентов) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки с учетом требований работодателей, определяемой содержанием обязательной части, формирования умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определяются образовательной организацией.

3.2. Учебный план

Учебный план по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании определяет следующие характеристики ППССЗ: объёмные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и семестрам; перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составляющих элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практики) последовательность изучения учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составляющих; распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам и профессиональным модулям и их составляющим. Объёмы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим; сроки прохождения и продолжительность производственной (преддипломной) практики; формы государственной итоговой аттестации (далее ГИА), объём времени отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (ВКР) в рамках ГИА; объём каникул по годам обучения. Учебный план размещен на сайте колледжа во вкладке Сведения об образовательной организации - Основные профессиональные образовательные программы ГАПОУ "ОГК"

3.3. Календарный учебный график

Календарный учебный график отражает последовательность реализации ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании включая теоретическое и практическое обучение, промежуточную и итоговую аттестации, а также каникулы. Календарный учебный график является обязательной частью учебного плана. Календарный учебный график размещен на сайте колледжа во вкладке Сведения об образовательной организации - Основные профессиональные образовательные программы ГАПОУ "ОГК"

4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Образовательное учреждение, реализующее ОПОП по специальности СПО, должно располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения. Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОПОП обеспечивает:

- выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, в том числе с использованием персональных компьютеров;
- освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в колледже, а также в организациях, соответствующих специфике профессиональной деятельности.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

1. Общеобразовательных дисциплин
2. Гуманитарных и социально-экономических дисциплин
3. Математика
4. Иностранного языка
5. Правового обеспечения профессиональной деятельности
6. Технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда
7. Физиологии питания и санитарии
8. Товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания
9. Экономики и финансов
10. Организации и технологии отрасли
11. Организации обслуживания в организациях общественного питания
12. Менеджмента и управления персоналом
13. Маркетинга
14. Психологии и этики профессиональной деятельности
15. Бухгалтерского учета
16. Документационного обеспечения управления
17. Безопасности жизнедеятельности
18. Стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия

Лаборатории:

1. Информационно-коммуникационных технологий
2. Технологии приготовления пищи
3. Стрелковый тир

Спортивный комплекс:

1. Спортивный зал
2. Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий

Залы:

1. Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2. Банкетный зал
3. Актовый зал

5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ДОСТИЖЕНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Контроль и оценка достижений обучающихся включает текущий контроль результатов образовательной деятельности и промежуточную аттестацию по дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим (междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике) с целью проверки уровня знаний и умений, сформированности общих и профессиональных компетенций.

Текущий контроль имеет следующие виды: входной, промежуточный и итоговый. Входной контроль проводится с целью выстраивания индивидуальной траектории обучения обучающихся. Промежуточный контроль проводится с целью объективной оценки качества освоения дисциплин, профессиональных модулей, а также стимулирования учебной работы обучающихся, мониторинга результатов образовательной деятельности, а также подготовки к промежуточной аттестации. Итоговый контроль является контрольной точкой по завершению отдельной дисциплины, профессионального модуля и его составляющих.

Промежуточная аттестация является основной формой контроля работы студентов, которая оценивает результаты учебной деятельности студента за семестр, согласно Типовому положению об образовательном учреждении среднего профессионального образования (среднем специальном учебном заведении), утвержденному постановлением Правительства РФ от 18.07.2008 г. № 543.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен по отдельной учебной дисциплине;
- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю;
- комплексный экзамен по двум или нескольким учебным дисциплинам;
- зачет/дифференцированный зачет по отдельной учебной дисциплине;
- дифференцированный зачет по междисциплинарному курсу, учебной и производственной практике;
- курсовая работа (проект).

При проведении зачета требуемый уровень подготовки обучающегося фиксируется в зачетной книжке и зачетной ведомости словом «зачтено». При проведении дифференцированного зачета и контрольной работы уровень подготовки обучающегося оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

К экзамену по учебной дисциплине или по профессиональному модулю допускаются обучающиеся, полностью выполнившие все лабораторные работы и практические задания, курсовые работы (проекты) по учебным дисциплинам или междисциплинарным курсам.

Оценка, полученная на экзамене или дифференцированном зачете, заносится в зачетную книжку обучающегося (кроме неудовлетворительной) и экзаменационную ведомость (в том числе и неудовлетворительная).

5.2. ОРГАНИЗАЦИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ

Государственная итоговая аттестация по специальности проводится в соответствии с программой ГИА разработанной и утвержденной по данной специальности в ГАПОУ «ОГК».