

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чувашской Республики «Чебоксарский техникум технологий питания и коммерции»
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

СОГЛАСОВАНО
Генеральный директор
ООО «Комбинат питания №1»
Павлов И.М.
«31» августа 2017г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ «ЧТТПиК»
Минобразования Чувашии
Е.С. Тимофеева
приказ от 31.08.2017г. № 229



**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

по специальности среднего профессионального образования
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
Базовый уровень

2017 г.

ППССЗ составлена на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного 7 мая 2014 года № 465 Министерством образования и науки Российской Федерации, зарегистрированного в Минюст России 11 июня 2014 г. № 32672.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
 - 1.1. Нормативно-правовые основы разработки ППССЗ
 - 1.2. Нормативный срок освоения ППССЗ
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ППССЗ
 - 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности
 - 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции
 - 2.3. Специальные требования
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.
 - 3.1. Учебный план
 - 3.2. Календарный учебный график
 - 3.3. Программы дисциплин, профессиональных модулей, практик, промежуточной аттестации

Программы общего гуманитарного и социально-экономического цикла

- ОГСЭ.01 Основы философии
- ОГСЭ.02 История
- ОГСЭ.03 Иностранный язык
- ОГСЭ.04 Физическая культура

Программы математического и общего естественнонаучного цикла

- ЕН.01 Математика

Программы общепрофессиональных дисциплин

- ОП.01 Экономика организации
- ОП.02. Правовое обеспечение профессиональной деятельности
- ОП.03. Бухгалтерский учет
- ОП.04. Документационное обеспечение управления
- ОП.05. Финансы и валютно-финансовые операции организации
- ОП.06 Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
- ОП.07 Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда
- ОП.08 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации
- ОП.09 Безопасность жизнедеятельности
- ОП 10 Основы предпринимательской деятельности

Программы профессиональных модулей

- 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 одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
4. Требования к условиям реализации ППССЗ
 5. Требования к оцениванию качества освоения ППССЗ

- 5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся.
5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы.
5.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников.
Приложения: Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, практик, программы промежуточной аттестации.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки ППССЗ

Нормативную правовую основу разработки ППССЗ составляют:
Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" от 29 декабря 2012 г., № 273-ФЗ;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г., № 464 «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г., № 968 «Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования»;

Федеральный государственный образовательный стандарт СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании;

ФГОС СПО по профессии 16399 Официант;

Приказ Минтруда России от 7 мая 2015 г. № 281н «Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания»;

Устав и локальные акты ГАПОУ «ЧТТПиК».

1.2. Нормативный срок освоения ППССЗ

Нормативный срок освоения ППССЗ при очной форме получения образования на базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев.

Квалификация выпускника: менеджер.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ППССЗ

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

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 оценивании эффективности деятельности организации общественного питания.
ВПД 2	Обслуживание 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
ПК 5.1	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.
ПК 5.2	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК 5.3	Обслуживать массовые банкетные мероприятия.
ПК 5.4	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.
ПК 5.6	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.
ПК 5.7	Обслуживать потребителей бара, буфета.
ПК 5.8	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.
ПК 5.9	Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.
ПК 5.10	Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.
ПК 5.11	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.
ПК 5.12	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

ПК 5.13	Готовить и оформлять основные и простые блюда из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста, рыбы, мяса.
ПК 5.14	Готовить простые супы, соусы, холодные блюда и закуски, сладкие блюда и напитки.
ПК 5.15	Готовить и оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.

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 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 нормативно - правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

2.3. Специальные требования

Лица, поступающие на обучение, должны иметь документ о получении среднего общего образования.

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения Российской Федерации.

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

3.1. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

4. Требования к условиям реализации ППССЗ

ППССЗ обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

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

Реализация ППССЗ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся имеют доступ к сети Интернет.

Материальная база обеспечивает проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий.

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

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

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящего не менее чем из трех наименований отечественных журналов.

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусматривается производственная практика.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Производственная практика (по профилю специальности) проводится образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика проводится в предприятиях общественного питания.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные; письменные, устные.

Реализация ППССЗ по специальности обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. Требования к оцениванию качества освоения ППССЗ

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

В соответствии с ФГОС СПО оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Формы и методы текущего контроля и промежуточной аттестации разрабатываются техникумом и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Текущий контроль осуществляется преподавателем в течение семестра, в ходе повседневной учебной работы.

Промежуточная аттестация (*зачет, дифференцированный зачет, экзамен*) осуществляется в рамках завершения изучения дисциплины, профессионального модуля междисциплинарного курса, практики и позволяет определить качество усвоения изученного материала.

По завершению освоения профессиональных модулей проводятся экзамены. Для проведения экзамена создается независимая аттестационная комиссия из представителей работодателей. По завершению модуля по выполнению работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих создается независимая аттестационная комиссия из представителей работодателей для сдачи экзамена.

В соответствии с требованиями ФГОС для аттестации студентов на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ техникум создает фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются образовательной организацией самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

Фонды оценочных средств включают в себя типовые задания, контрольные работы, тесты и другие оценочные средства, позволяющие оценить знания, умения и практический опыт, а также уровень приобретенных профессиональных и общих компетенций. Каждое оценочное средство по теме должно обеспечивать проверку усвоения конкретных элементов учебного материала.

Комплект оценочных средств должен соответствовать п.2. рабочей программы учебной дисциплины - «Структура и содержание учебной дисциплины» и п. 3 рабочей программы профессионального модуля – «Структура и содержание профессионального модуля».

5.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации разрабатываются и утверждаются техникумом после предварительного положительного заключения работодателей.