

Департамент образования и науки Костромской области  
областное государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Костромской торгово-экономический колледж»

УТВЕРЖДЕНА

Педагогическим советом

От 15.05.2020 г. Протокол № 6

Директор ОГБПОУ «КТЭК»

В. В. Перминова

Приказ ОГБПОУ «КТЭК»

от 15.05.2020 г. № 155/п



**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

Направление подготовки

43.00.00. Сервис и туризм

**Специальность**

**43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

Квалификация выпускника

**Менеджер**

Согласована

Председатель Государственной экзаменационной комиссии

Директор ООО «ФИОРИ», ресторан «Траттория Пиноккио»

Джамалова Ольга Анатольевна



Кострома, 2020 г.

Департамент образования и науки Костромской области  
Программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основе федерального  
государственного образовательного стандарта по специальности

**43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

Организация - разработчик:  
ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ</b>	<b>4</b>
1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена	4
1.2. Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена	4
1.3. Требования к абитуриенту	5
<b>2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ</b>	<b>5</b>
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности	5
2.2. Виды профессиональной деятельности.	6
2.3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения данной ППССЗ.	6
<b>3. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА</b>	<b>7</b>
3.1. Базисный учебный план	8
3.2. График учебного процесса (приложение №1)	10
3.3. Программы учебных дисциплин (модулей)	10
3.4. Программы практик	10
<b>4. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК</b>	<b>10</b>
<b>5. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ППССЗ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ</b>	<b>11</b>
5.1. Кадровое обеспечение	12
5.2. Учебно-методическое и информационно-техническое обеспечение	14
5.3. Сведения об обеспеченности образовательного процесса учебно-производственным оборудованием	16
<b>6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА</b>	<b>16</b>
6.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций	16
6.2. Государственная итоговая аттестация выпускников	21
6.3. Требования к выпускным квалификационным работам	21

## **1. Общие положения.**

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании** среднего профессионального образования (далее ППССЗ), реализуемая в ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж» (далее КТЭК) представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников, разработанную и утвержденную колледжем с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**.

ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: календарный график учебного процесса, учебный план, программы учебных дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

### **1.1 Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

Нормативную правовую базу разработки ППССЗ составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 14.06.2012 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»
- Федеральный государственный стандарт (ФГОС) среднего профессионального образования по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 7 мая 2014 г. № 465;
- Нормативно-методические документы Министерства образования и науки Российской Федерации, Департамента образования и науки Костромской области;
- Устав колледжа.

### **1.2. Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена**

#### **1.2.1. Цель (миссия) ППССЗ по направлению 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

Целью разработки ППССЗ по направлению является методическое обеспечение реализации ФГОС СПО по данному направлению подготовки и на этой основе развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

#### **1.2.2. Нормативный срок освоения ППССЗ по направлению 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании:**

на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев;

#### **1.2.3. Трудоемкость ППССЗ по направлению 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

Трудоемкость освоения студентом ППССЗ составляет:  
на базе основного общего образования – 7164 часа(199 н.) за весь период обучения в соответствии с ФГОС СПО по данному направлению и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ОПОП и каникулы.

Теоретических занятий 122 недели и практики 26 недель. Итого: 5328 часа (148 н.)

### **1.3. Требования к абитуриенту**

Абитуриент должен иметь документ государственного образца:

- об основном общем образовании или
- о среднем общем образовании или
- о начальном профессиональном образовании

Прием граждан для получения среднего профессионального образования по направлению **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании** осуществляется на конкурсной основе по заявлениям лиц в соответствии с результатами государственной итоговой аттестации обучающихся, освоивших образовательные программы основного общего образования или с результатами ЕГЭ обучающихся, освоивших образовательные программы среднего образования, проводимой экзаменационными комиссиями, создаваемыми органами исполнительной власти субъектов Российской Федерации, осуществляющими управление в сфере образования вступительных испытаний:

- Русский язык;
- Математика.

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников ППССЗ среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

### **2.1. Область профессиональной деятельности выпускника**

Область профессиональной деятельности выпускника включает организацию обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов

#### **Объекты профессиональной деятельности выпускника**

Объектами профессиональной деятельности выпускника являются:

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

### **2.2. Виды профессиональной деятельности выпускника**

- 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 профессии 16399 Официант.

### **2.3. Компетенции выпускника ППССЗ среднего профессионального образования, формируемые в результате освоения данной ППССЗ.**

Результаты освоения ППССЗ определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения данной ППССЗ выпускник должен обладать следующими компетенциями:

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.

**Выпускник должен обладать профессиональными компетенциями соответствующими основным видам профессиональной деятельности:**

#### **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.

#### **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.

### **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.

### **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.

### **5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.**

## **3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ среднего профессионального образования по специальности 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании**

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ППССЗ регламентируется: календарным учебным графиком; учебным планом специальности; программами дисциплин (модулей); материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

### 3.1. 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 базисной 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			Рекомендуемый курс изучения
				Всего	В том числе		
					лаб. и практ. занятий	курса работа (проект)	
1	2	3	4	5	6	7	8
	<b>Общеобразовательный цикл</b>						
ОДБ.01	Русский язык		78	78			1
ОДБ.02	Литература		117	117			1
ОДБ.03	Иностранный язык		117		117		1
ОДБ.04	Математика		234	234			1
ОДБ.05	История		117	117			1
ОДБ.06	Физическая культура		117	117	113		1
ОДБ.07	ОБЖ		70	70			1
ОДБ.08	Информатика		100	100	56		1
ОДБ.09	Обществознание		78	78			1
ОДБ.10	Экономика		72	72			1
ОДБ.11	Право		85	85			1
ОДБ.12	Естествознание		108	108			1
ОДБ.13	География		36	36			1
ОДБ.14	Экология		36	36			1
ОДБ.15	Астрономия		39	39			1
	<b>Обязательная часть циклов ПСССЗ</b>		<b>3132</b>	<b>2088</b>	<b>967</b>		
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>		<b>642</b>	<b>428</b>	<b>328</b>		
ОГСЭ.01	Основы философии		62	48			4
ОГСЭ.02	История		62	48			2
ОГСЭ.03	Иностранный язык		186	166	166		2-4
ОГСЭ.04	Физическая культура		332	166	162		2-4
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>		<b>72</b>	<b>48</b>			
ЕН.01	Математика		72	48			2
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>2418</b>	<b>1612</b>	<b>639</b>		



<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>		<b>1062</b>	<b>708</b>	<b>296</b>		
ОП.01	Экономика организации		135	90	16		3
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности		123	82	20		4
ОП.03	Бухгалтерский учет		168	112	30		3-4
ОП.04	Документационное обеспечение управления		78	52	42		3-4
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации		198	132	40		3-4
ОП.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности		96	64	58		4
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда		111	74	34		2
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации		51	34	34		4
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		102	68	22		2
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>1356</b>	<b>904</b>	<b>343</b>	<b>16</b>	
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация питания в организациях общественного питания</b>		<b>414</b>	<b>276</b>	<b>85</b>		
МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания						2
МДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания						2-3
МДК.01.03.	Физиология питания, санитария и гигиена						2
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация обслуживания в организациях общественного питания</b>		<b>729</b>	<b>486</b>	<b>194</b>	<b>16</b>	
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания						3-4
МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности						3-4
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания						4
<b>ПМ.03</b>	<b>Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания</b>		<b>90</b>	<b>60</b>	<b>26</b>		

МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания						3-4
<b>ПМ.04</b>	<b>Контроль качества продукции и услуг общественного питания</b>		<b>123</b>	<b>82</b>	<b>38</b>		
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия						2-3
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания						4
<b>ПМ.05</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
	<b>Вариативная часть циклов ПССЗ</b>		<b>1350</b>	<b>900</b>			
	<b>Всего по циклам</b>		<b>4482</b>	<b>2988</b>			
<b>УП.00.</b>	<b>Учебная практика</b>	7 нед		<b>936</b>			
<b>ПП.00.</b>	<b>Производственная практика (практика по профилю специальности)</b>	19 нед	26 нед				
<b>ПДП.00</b>	<b>Производственная практика (преддипломная практика)</b>	4 нед		<b>144</b>			
<b>ПА.00</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>	7 нед		<b>252</b>			
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная (итоговая) аттестация</b>	6 нед		<b>216</b>			
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4		144			
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2		72			
<b>ВК.00</b>	<b>Время каникулярное:</b>	<b>34</b>		<b>1224</b>			
<b>Всего</b>		<b>199</b>					

### 3.2. График учебного процесса и копия учебного плана (приложение №1)

### 3.3. Программы учебных дисциплин (модулей).

Программы представлены в Приложении № 2-38

### 3.4. Программы учебной и производственной практик.

В соответствии с ФГОС СПО по специальности раздел основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования учебная и производственная практики является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и

способствуют комплексному формированию общекультурных и профессиональных компетенций обучающихся.

Программы практик представлены в Приложении № 39-45

#### 4. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики по ФГОС	Наименование циклов, разделов и программ	Шифр программы в перечне	Номер приложения, содержащего программу в ППСЗ
1	2	3	4
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>		
ОУД.01	Русский язык	43.02.01. ОУД.01	2
ОУД.02	Литература	43.02.01. ОУД.02	3
ОУД.03	Иностранный язык	43.02.01. ОУД.03	4
ОУД.04	Математика	43.02.01. ОУД.04	5
ОУД.05	История	43.02.01. ОУД.05	6
ОУД.06	Физическая культура	43.02.01. ОУД.06	7
ОУД.07	ОБЖ	43.02.01. ОУД.07	8
ОУД.08	Информатика	43.02.01. ОУД.08	9
ОУД.09	Обществознание	43.02.01. ОУД.09	10
ОУД.10	Экономика	43.02.01. ОУД.10	11
ОУД.11	Право	43.02.01. ОУД.11	12
ОУД.12	Естествознание	43.02.01. ОУД.12	13
ОУД.13	География	43.02.01. ОУД.13	14
ОУД.14	Экология	43.02.01. ОУД.14	15
ОУД.15	Астрономия	43.02.01. ОУД.15	16
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>		
ОГСЭ.01	Основы философии	43.02.01.ОГСЭ.01	17
ОГСЭ.02	История	43.02.01.ОГСЭ.02	18
ОГСЭ.03	Иностранный язык	43.02.01.ОГСЭ.03	19
ОГСЭ.04	Физическая культура	43.02.01.ОГСЭ.04	20
ОГСЭ.05	Основы социологии и политологии	43.02.01.ОГСЭ.05	21
ОГСЭ.06	Социокультурные истоки	43.02.01.ОГСЭ.06	22
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>		
ЕН.01	Математика	43.02.01. ЕН.01	21
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>		
ОП.01	Экономика организации	43.02.01. ОП.01	22
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	43.02.01. ОП.02	23
ОП.03	Бухгалтерский учет	43.02.01. ОП.03	24
ОП.04	Документационное обеспечение управления	43.02.01. ОП. 04	25

ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации	43.02.01. ОП. 05	26
ОП.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	43.02.01. ОП. 06	27
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда	43.02.01. ОП.07	28
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	43.02.01. ОП.08	29
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	43.02.01. ОП.09	30
ОП.10	Международный сервис и современные технологии обслуживания	43.02.01. ОП.10	31
ОП.11	Организация производства в общественном питании	43.02.01. ОП.11	32
ОП.12	Организация и технология работы баров	43.02.01. ОП.12	33
ОП.13	Моделирование профессиональной деятельности	43.02.01. ОП.13	34
ОП.14	Эффективное поведение на рынке труда	43.02.01. ОП.14	35
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		
ПМ.01	Организация питания в организациях общественного питания	43.02.01. ПМ.01	36
ПМ.02	Организация обслуживания в организациях общественного питания	43.02.01. ПМ.02	37
ПМ.03	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	43.02.01. ПМ.03	38
ПМ.04	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	43.02.01. ПМ.04	39
ПМ.05	Выполнение работ по профессии 16399 Официант	43.02.01. ПМ.05	40
УП.01	Учебная практика	43.02.01. УП.01	41
УП.05	Учебная практика	43.02.01. УП.05	42
ПП.01	Производственная практика	43.02.01. ПП.01	43
ПП.02	Производственная практика	43.02.01. ПП.02	44
ПП.03	Производственная практика	43.02.01. ПП.03	45
ПП.04	Производственная практика	43.02.01. ПП.04	46
ПП.05	Производственная практика	43.02.01. ПП.05	47
ПДП	Преддипломная практика	43.02.01. ПДП	48

Программы, перечисленные в перечне, размещены в приложениях.

## **5. Ресурсное обеспечение ППССЗ по специальности**

### **43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании**

Ресурсное обеспечение ППССЗ специальности формируется на основе требований к условиям реализации основных образовательных программ среднего профессионального образования, определяемых ФГОС СПО по специальности **43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании.**

#### **5.1. Кадровое обеспечение**

Реализация основных профессиональных образовательных программ специальности обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, и систематически занимающимися научной и научно-методической деятельностью.

В настоящее время в ЦМК механико-технологических дисциплин работают 11 преподавателей, 1 заведующий лабораторией электротехники и электроники; 1 мастер производственного обучения, в том числе:

1 Заслуженный работник торговли РФ

3 Почетных работника СПО,

6 преподавателя с высшей категорией. Формирование педагогического коллектива опирается на принципы профессионализма, преемственности, научно-педагогического опыта и современность.

Преподаватели принимают активное участие в международных, федеральных, региональных чемпионатах, научно-практических конференциях и семинарах, олимпиадах и конкурсах.

## **5.2. Учебно-методическое и информационно-техническое обеспечение**

Основная учебно-методическая литература, рекомендованная в программах дисциплин в качестве обязательной, включает учебные пособия с грифом Министерства образования РФ и УМО.

Обеспеченность основной учебной литературой по большинству из них находится в пределах норматива (1 экз. на 1 студента) и выше.

В качестве дополнительной литературы используется фонд нормативных документов, сборники законодательных актов, справочники, сборники нормативной документации, отраслевые журналы и другие издания, которые в библиотеке находятся в достаточном количестве.

Учебный фонд регулярно пополняется, систематически проводятся заказы на новые учебники, учебные пособия, ведется поиск учебной литературы по прайс-листам и каталогам ведущих издательств, на основании чего и осуществляются заказы на учебную литературу.

Приложение № 46

### Информационно-техническое обеспечение образовательного процесса

#### Компьютерное обеспечение

Количество компьютерных классов	Количество единиц компьютерной техники, используемой в образовательном процессе	Количество персональных компьютеров на 100 обучающихся	Количество персональных компьютеров с выходом в Интернет на 100 обучающихся
5	74	15,8	15,8

Колледж располагает 5 современными компьютерными классами, объединённых в локальную сеть, с выходом в INTERNET.

В 17 аудиториях колледжа установлено мультимедийное оборудование для проведения лекционных и практических занятий по всем дисциплинам. В трёх аудиториях колледжа работает WI-Fi –интернет для всех желающих. Общее количество компьютеров, подключённых к локальной сети колледжа -115. В общежитии колледжа также организовано подключение к сети Интернет.

Компьютерное программное обеспечение

№ п/п	Категории пользователей программ	Наименование программы	Область применения
1.	Программы для обучающихся	“SunRawBookOffice” “Экзаменатор” “Консультант+” “Кодекс” “1С: Бухгалтерия предприятия”, “1С: Зарплата и кадры”, “1С: Управление торговлей”, “Камин” TheMoodle Учебные программы по технологии питания, микробиологии, истории, литературе, алгебре, геометрии серии “1С: Репетитор”	Создание электронных учебников Тестовая оболочка для организации экзаменов Справочно-информационная поисковая система Справочно-информационная поисковая система Рабочие программы фирмы “1С” для организации обучения Система для организации дистанционного обучения и веб-сайтов.
2.	Программы для руководителей	“1С: Колледж”	Автоматизированная система управления колледжем
3.	Программы для инженерно-педагогических работников	“1С: Библиотека” “1С: Колледж”	Программу управления библиотекой колледжа Автоматизированная система управления колледжем

В целях совершенствования учебного процесса проходят заседания цикловой методической комиссии в соответствии с планом, как правило, один раз в месяц. На ЦМК обсуждаются актуальные вопросы по сервисной деятельности.

В колледже имеется библиотека с читальным залом. Наличие электронного каталога дает возможность оперативно получить данные о запрашиваемом источнике, библиографическую справку по интересующему вопросу, осуществить просмотр бюллетеня новых поступлений.

### 5.3. Сведения об обеспеченности образовательного процесса учебно-производственным оборудованием

#### **Кабинеты:**

гуманитарных и социально-экономических дисциплин;  
математики;  
иностранного языка;  
правового обеспечения профессиональной деятельности;  
технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда;  
физиологии питания и санитарии;  
товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания;  
экономики и финансов;  
организации и технологии отрасли;  
организации обслуживания в организациях общественного питания;  
организации и технологии обслуживания в барах;  
менеджмента и управления персоналом;  
маркетинга;  
психологии и этики профессиональной деятельности;  
бухгалтерского учета;  
документационного обеспечения управления;  
безопасности жизнедеятельности;  
стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия.

#### **Лаборатории:**

информационно-коммуникационных технологий;  
технологии приготовления пищи.

#### **Спортивный комплекс:**

спортивный зал;  
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;  
**стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.**

#### **Залы:**

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;  
банкетный зал;  
актовый зал.

## **6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

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

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ в КТЭК создается фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Этот фонд включает: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, контрольных работ, коллоквиумов, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику курсовых работ, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом оценка качества подготовки специалистов должна включать следующие типы: а) текущую; б) промежуточную; в) государственную итоговую аттестацию.

Данные типы контроля традиционно служат основным средством обеспечения в учебном процессе обратной связи между преподавателем и студентом, необходимой для стимулирования работы обучающихся и совершенствования методики преподавания учебных дисциплин.

Текущий контроль представляет собой проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении семестра. К достоинствам данного типа относится его систематичность, непосредственно коррелирующаяся с требованием постоянного и непрерывного мониторинга качества обучения.

Промежуточный контроль, как правило, осуществляется в конце семестра и может завершать изучение, как отдельной дисциплины, так и ее раздела (разделов). Подобный контроль помогает оценить более крупные совокупности знаний и умений, в некоторых случаях даже формирование определенных профессиональных компетенций.

Итоговый контроль служит для проверки результатов обучения в целом. Это своего рода государственная приемка выпускника при участии внешних экспертов, в том числе работодателей. Лишь она позволяет оценить совокупность приобретенных студентом универсальных и профессиональных компетенций.

При переходе на модульную систему организации учебного процесса очевидна необходимость введения так называемого рубежного (модульного) контроля, который является видом контроля, располагающимся, как и промежуточный, между текущим и итоговым контролем. Рубежный контроль осуществляется в конце модуля (в том числе изучения группы дисциплин), независимо от того, завершается в данном модуле та или иная конкретная дисциплина или продолжается дальше (в первом случае рубежный контроль будет совпадать с промежуточным). В определенной степени рубежный контроль представляет собой этап итоговой аттестации студента и позволяет проверить отдельные компетенции или совокупности взаимосвязанных компетенций.

Резидуальный контроль традиционно определяется в практике обучения как контроль остаточных знаний и рассматривается в двух аспектах: как завершающее звено в образовательном процессе на определенном этапе и как первое звено (пропедевтический контроль) для последующего этапа. Он направлен на выявление сохранившейся у студентов информации в определенной области научного знания по истечении определенного времени после изучения.

К видам контроля можно отнести: устный опрос; письменные работы; контроль с помощью технических средств и информационных систем. Каждый из данных видов контроля выделяется по способу выявления формируемых компетенций: в процессе беседы



преподавателя и студента: в процессе создания и проверки письменных материалов: путем использования компьютерных программ, приборов, установок и т.п. Каждый из видов контроля осуществляется с помощью определенных форм, которые могут быть как одинаковыми для нескольких видов контроля, так и специфическими. Соответственно, и в рамках некоторых форм контроля могут сочетаться несколько его видов (например, экзамен по дисциплине может включать как устные, так и письменные испытания).

К формам контроля относятся: собеседование, зачет, экзамен (по дисциплине, модулю, итоговый государственный экзамен), тест, контрольная работа, эссе и иные творческие работы, реферат, отчет (по практикам, научно-исследовательской работе студентов и т.п.), курсовая работа.

Устный опрос может использоваться как вид контроля и метод оценивания формируемых компетенций (как и качества их формирования) в рамках самых разных форм контроля, таких как: собеседование, зачет, экзамен по дисциплине, модулю. Устный опрос (УО) позволяет оценить знания и кругозор студента, умение логически построить ответ, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки. УО обладает большими возможностями воспитательного воздействия преподавателя, т.к. при непосредственном контакте создаются условия для его неформального общения со студентом. Воспитательная функция УО имеет ряд важных аспектов: нравственный (честная сдача экзамена), дисциплинирующий (систематизация материала при ответе), дидактический (лучшее запоминание материала при интеллектуальной концентрации), эмоциональный (радость от успешного прохождения собеседования) и др. Обучающая функция УО состоит в выявлении деталей, которые по каким-то причинам оказались недостаточно осмысленными в ходе учебных занятий и при подготовке к зачёту или экзамену. УО обладает также мотивирующей функцией: правильно организованное собеседование, зачёт и экзамен могут стимулировать учебную деятельность студента, его участие в научной работе.

Собеседование специальная беседа преподавателя со студентом на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, рассчитанная на выяснение объема знаний студента по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.

Зачет и экзамен представляют собой формы периодической отчетности студента, определяемые учебным планом подготовки. Зачеты служат формой проверки качества выполнения студентами лабораторных работ, усвоения учебного материала практических и семинарских занятий, успешного прохождения производственной и преддипломной практик и выполнения в процессе этих практик всех учебных поручений в соответствии с утвержденной программой. Оценка, выставляемая за зачет, может быть как качественной типа (по шкале наименований зачтено не зачтено), так и количественной (т.н. дифференцированный зачет с выставлением отметки по шкале порядка отлично, хорошо и т.д.).

Экзамен по дисциплине (модулю) служит для оценки работы студента в течение семестра (года, всего срока обучения и др.) и призван выявить уровень, прочность и систематичность полученных им теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления, сформированности профессиональных компетенций.

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители общественных организаций.

Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии</li> <li>- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии;</li> <li>- активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;</li> <li>- наличие положительных отзывов по итогам практики;</li> <li>- участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.</li> </ul>	<p>Защита мультимедийных презентаций Тестирование</p> <p>Защита отчетов по итогам выполнения заданий Защита отчетов по итогам прохождения практики</p>
ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации обслуживания</li> <li>- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.</li> </ul>	<p>Защита рефератов, докладов Тестирование Защита отчетов по итогам прохождения практики</p>
ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	<ul style="list-style-type: none"> <li>- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации обслуживания</li> </ul>	<p>Защита рефератов, докладов Тестирование Защита отчетов по итогам прохождения практики</p>
ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективный поиск необходимой информации</li> </ul>	<p>Защита мультимедийных презентаций Тестирование Защита отчетов по итогам выполнения заданий Защита отчетов по итогам прохождения практики</p>
ОК.5 Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использование различных источников, включая электронные</li> </ul>	<p>Защита рефератов, докладов Тестирование Защита отчетов по итогам прохождения практики</p>
ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	<ul style="list-style-type: none"> <li>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями, мастерами в ходе обучения и на производственной практике с членами трудового коллектива</li> </ul>	<p>Защита мультимедийных презентаций Тестирование Защита отчетов по</p>

		итогах выполнения заданий Защита отчетов по итогам прохождения практики
ОК.7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы, работы коллектива подчиненных	Защита рефератов, докладов Тестирование Защита отчетов по итогам прохождения практики
ОК.8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- организация самостоятельных занятий при изучении ПМ	Защита мультимедийных презентаций Тестирование Защита отчетов по итогам выполнения заданий Защита отчетов по итогам прохождения практики
ОК.9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- анализ инноваций в области организации обслуживания в общественном питании	Защита презентаций Тестирование Защита отчетов по итогам выполнения заданий Защита отчетов по итогам прохождения практики
ОК.10 Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов	- демонстрация знаний законодательства и нормативной документации отрасли общественного питания, нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Тестирование, защита отчетов по видам практики

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1 Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.	Анализ стандартных и нестандартных ситуаций в области производства продукции общественного питания.	Текущий контроль в форме: -защиты лабораторных работ; -защиты практических занятий;
ПК 1.2 Организовывать выполнение заказов потребителей	Методы и способы выполнения заказов потребителей.	Зачеты по учебной и производственной практикам. Дифференцированные зачеты по каждому из разделов ПМ.
ПК 1.3 Контролировать качество выполнения заказа.	Методы контроля качества выполнения заказа.	Дифференцированные зачеты по каждому из разделов ПМ.
ПК 1.4 Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.	Оценивать деятельность организации общественного питания.	Квалификационный экзамен по ПМ.
ПК.2.1 Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей	1. Демонстрация элементов предварительной сервировки стола, сервировки к банкетам 2. Проведение расчетов и демонстрация навыков работы с Нормами оснащения организаций питания необходимым ассортиментом столовой посуды, стекла, приборов 3. Идентификация ассортимента посуды, приборов по виду материала 4. Идентификация ассортимента столовых приборов и приборов для порционирования 5. Демонстрация приемов складывания салфеток и размещения на столе скатертей и аксессуаров	Текущий контроль в форме: -защиты лабораторных и практических работ, -контрольных работ по темам МДК; -тестовые контроли -зачеты по производственной практике по каждому из разделов профессионального модуля.  Квалификационный экзамен по профессиональному модулю Защита курсовой работы

ПК.2.2 Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей	Документирование и ведение процессов обслуживания в соответствии с требованиями ГОСТа 50674-07 «Персонал общественного питания»	
ПК2.3 Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями	Проведение работ с документацией по расчету численности работников и составление графиков выхода на работу	Текущий контроль в форме защиты практических работ Тестирование
ПК2.4 Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания	1. Разработка различных видов меню 2. Составление меню к различным видам банкетов 3 Оформление карт вин и коктейлей, а-ля карт	Текущий контроль в форме защиты практических работ Тестирование
ПК 2.5 Анализировать эффективность обслуживания потребителей	1. Анализ жалобной книги 2. Модернизация схем размещения столов и оборудования	Текущий контроль в форме защиты практических работ Тестирование
ПК 2.6 Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания	1. Разработка мероприятий по улучшению обслуживания 2. Разработка мероприятий по переоснащению торгового зала предметами сервировки	Текущий контроль в форме защиты практических работ Тестирование
ПК 3.1 Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организаций общественного питания.	Выбор методов исследования потребностей. Разработка анкет и опросных листов. Анализ выявленных потребностей. Составление отчета по результатам исследований по выявлению потребностей. Разработка предложений.	Текущий контроль в форме защиты практических занятий.
ПК 3.2 Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт	Анализ методов формирования спроса на услуги общественного питания. Разработка маркетинговых мероприятий по формированию спроса и стимулированию сбыта. Выбор наиболее рациональных	Зачеты по производственной практике

	мероприятий. Разработка комплекса маркетинга	
ПК 3.3 Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией	Выбор и анализ показателей конкурентоспособности и конкурентных преимуществ продукции и услуг общественного питания. Оценка эффективности маркетинговой деятельности. Разработка предложений по обеспечению конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией	Квалификационный экзамен по профессиональному модулю.
ПК 4.1 Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг	Проведение точных измерений при отпуске продукции. Контроль за соблюдением требований нормативной документации.	Текущий контроль в форме – защиты лабораторных работ и практических занятий;
ПК 4.2 Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.	Применение и выбор методов проведения производственного контроля продукции в организациях общественного питания.	Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.
ПК 4.3 Проводить контроль качества услуг общественного питания.	Контроль качества при оказании услуг общественного питания.	Тестирование, опрос

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
70 ÷ 90	4	хорошо
50 ÷ 70	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.

## **6.2. Государственная итоговая аттестация выпускников ППСЗ**

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

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программам СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии со статьей 15 Закона Российской Федерации «Об образовании» от 12 декабря 2012 г. № 273-ФЗ) Государственный экзамен вводится по усмотрению образовательного учреждения.

**6.3. Требования к выпускным квалификационным работам.** Выпускная квалификационная работа (ВКР) преследует цели сопоставления достигнутого выпускником уровня фундаментальной, общепрофессиональной и специальной подготовки с требованиями профессионально-образовательной программы специальности.

Качество профессиональной и специальной подготовки дипломированного специалиста объективно определяется на основе полученных им результатов, охватывающих своим содержанием основные этапы научно-технического процесса. Содержание ВКР должно соответствовать профессионально-образовательной программе специальности.

ВКР должна выполняться на основе индивидуального задания, содержащего исходную информацию, достаточную для системного анализа конкретного объекта.

Закрепление тем выпускных квалификационных работ (с указанием руководителей) за студентами оформляется приказом директора колледжа. Темы выпускных квалификационных работ должны отражать современный уровень развития науки, техники и производства. По выбранной теме исследования руководитель выпускной квалификационной работы разрабатывает совместно со студентом индивидуальный план подготовки и выполнения выпускной квалификационной работы.

На выполнение ВКР в соответствии с государственными требованиями по специальности отводится четыре недели календарного времени согласно учебному плану, преддипломной практики.

ВКР может носить опытно – практический и теоретический характер.

Объем ВКР должен составлять не менее 50 страниц печатного текста.

ВКР имеют следующую структуру:

- введение, в котором раскрывается актуальность выбора темы, формулируются компоненты методологического обоснования: объект, проблема, цели и задачи работы;
- теоретическая часть, в которой содержатся теоретические основы изучаемой проблемы;
- практическая часть, в которой представлены план проведения работы, характеристики применяемых методов в экспериментальной части;
  - заключение, в котором содержатся выводы и рекомендации относительно возможностей практического применения полученных результатов;
  - список использованной литературы (не менее 10 источников);
  - приложения.

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании Государственной аттестационной комиссии.

Продолжительность выпускной квалификационной работы не должна превышать 45 минут. Процедура защиты ВКР включает:

- доклад выпускника (не более 15);
- ответы выпускника на вопросы членов комиссии;
- чтение отзыва и рецензии.

Ход заседания Государственной экзаменационной комиссии протоколируется. В протоколе фиксируются: итоговая оценка выпускной квалификационной работы, вопросы и особое мнение членов комиссии.