МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГАПОУ «НТТ»)

согласовано:	утверждаю:
управляющий ИП Муратов В.Н.	O CO CHO PLAN 6 M
ресторан «Максимилианс»	директор ГАПОУ «НЕТ»
/ Ш.Р. Мустафин	В.С. Суворов
« <u>15</u> » <u>06</u> 20 го.	« « 20 го г.
Программа подготовки спет	циалистов среднего звена (ИПССЗ)
	ция обслуживания в общественном питании»
	го общего образования
	граммы подготовки специалистов среднего звена
наименование квалификации	Менеджер
уровень подготовки	базовый
форма обучения	очная
Рассмотрена на заседании	the second state of the frame area is a second to characterizer.
педагогического совета	
Протокол №	

Набережные Челны, 2020

20

Содержание

1. Общие положения	5
1.1 Программа подготовки специалистов среднего звена, реализуемая ГАПОУ «Набережночелнинский технологический техникум» по	5
специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»	
1.2 Нормативные документы для разработки ППССЗ по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»	6
1.3 Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена	6
1.3.1 Цель (миссия) ППССЗ	6
1.3.2 Нормативные сроки освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 «Организация	6
обслуживания в общественном питании»	
1.4 Требования к абитуриенту	7
1.5 Рекомендуемый перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору	7
профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов(ОКО16-94)	8
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ППССЗ СПО по направлению подготовки 43.02.01 «Организация	8
обслуживания в общественном питании»	
2.1 Область профессиональной деятельности выпускников	8
2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускников	8
2.3 Виды профессиональной деятельности выпускников	8
2.4 Компетенции выпускника формируемые в процессе освоения программы подготовки специалистов среднего звена	8
2.4.1 Общие компетенции	8
2.4.2 Профессиональные компетенции	9
2.4.3 Распределение компетенций по дисциплинам	1(
2.4.4 Компетенции и дисциплины их формирующие	14
3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ СПО по специальности	30
43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»	
3.1 Учебный план	30
3.2 Календарный учебный график	31
3.3 Аннотации рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей учебных и производственных практик по	32
специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»	
3.4 Аннотация рабочей программы преддипломной практики по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном	70
питании»	
4. Фактическое ресурсное обеспечение ППССЗ по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»	71
4.1 Кадровое обеспечение учебного процесса	71
4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса	71
4.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса	72
4.3.1 Кабинеты, лаборатории, учебный и спортивный залы	72

5. Нормативно-методическое о	обеспечение	системы	оценки	качества	освоения	ППСС3	ПО	специальности	43.02.01	«Организация	73
обслуживания в общественном п	титании»										
5.1 Текущий контроль успеваемо	ости и проме:	жуточная	аттестаці	RK							73
5.2 Государственная итоговая атт	тестация вып	ускников	ППСС3								74

Используемые сокращения

В настоящем документе используются следующие сокращения:

СПО - среднее профессиональное образование;

ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ППССЗ - программа подготовки специалистов среднего звена;

ОК - общая компетенция;

ПК - профессиональная компетенция;

ПМ - профессиональный модуль;

МДК - междисциплинарный курс.

1. Общие положения

1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена, реализуемая ГАПОУ «Набережночелнинский технологический техникум» по направлению подготовки 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную учебным заведением с учетом требований рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки среднего профессионального образования (ФГОС СПО).

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

1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании».

- Федеральный закон №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 г.
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 "Организация обслуживания в общественном питании", утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 465 от 07.05.2014 года, зарегистрированного Министерством юстиции РФ (рег. № 32855 от 26 июня 2014 года).
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.01. "Официант, бармен", утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 731 от 2 августа 2013 года, зарегистрированного Министерством юстиции РФ (рег. № 29595 от 20 августа 2013 года)
- Профессиональный стандарт "Руководитель предприятия питания" (утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 мая 2015 года №281н).
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. N 413
- Письмо Минобрнауки России от 17 марта 2015 г. N 06-259 рекомендации по организации получения среднего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований

федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования

- Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 N 291 "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Министерстве юстиции России 14.06.2013 N 28785)
- Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 N 968"Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Министерстве юстиции России 01.11.2013 N 30306) Письмо Министерства образования и науки Республики Татарстан "Об изучении татарского языка" от 07.09.2015 года № 1357.

1.3. Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена

1.3.1. Цель (миссия) ППССЗ

ППССЗ по специальности «Организация обслуживания в общественном питании» имеет своей целью развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности. Программа подготовки специалистов среднего звена ориентирована на реализацию следующих принципов: деятельностный и практикоориентированный характер учебной деятельности в процессе профессиональной подготовки специалистов среднего звена; приоритет самостоятельной деятельности студентов; ориентация при определении содержания образования на запросы работодателей и потребителей; связь теоретической и практической подготовки СПО, ориентация на формирование готовности к самостоятельному принятию профессиональных решений как в стандартных, так и не стандартных ситуациях.

В области воспитания общими целями ППССЗ является формирование социально-личностных качеств студентов: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданственности, коммуникабельности, повышении их общей культуры, толерантности.

1.3.2 Нормативные сроки освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения
среднее общее образование	Менеджер	2 год 10 месяцев
основное общее образование		3 года 10 месяцев

1.4 Требования к абитуриенту

Предшествующий уровень образования абитуриента – абитуриент должен иметь документ государственного образца об основном общем образовании или среднем (полном) общем образовании.

1.5. Рекомендуемый перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКО16-94)

Код по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94)	Наименование профессий рабочих, должностей служащих
1	2
16399	Официант
11176	Бармен
11301	Буфетчик

2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника ППССЗ СПО по направлению подготовки 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»:

2.1 Область профессиональной деятельности выпускников:

Организация обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов.

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускников:

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

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника:

Менеджер готовится к следующим видам деятельности:

- 1. Организация питания в организациях общественного питания.
- 2. Организация обслуживания в организациях общественного питания.
- 3. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.
- 4. Контроль качества продукции и услуг общественного питания.
- 5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

2.4 Компетенции выпускника формируемые в процессе освоения программы подготовки специалистов среднего звена

В результате освоения программы подготовки специалистов среднего звена, обучающиеся должны овладеть следующими общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

2.4.1 Общие компетенции:

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

2.4.2 Профессиональные компетенции:

Менеджер 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 СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

Содержание и организация образовательного процесса при реализации, данной ППССЗ регламентируется учебным планом, рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин, профессиональных 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 Учебный план

Учебный план определяет следующие качественные и количественные характеристики ППССЗ по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- виды учебных занятий;
- распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и семестрам;
- распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения государственной (итоговой) аттестации.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю. (Приложение 1)

3.2 Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ППССЗ по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» по годам, включая теоретическое обучение, учебную и производственные практики, промежуточную и итоговую аттестации, каникулы.

4. Фактическое ресурсное обеспечение ППССЗ по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

Программа подготовки специалистов среднего звена обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

4.1 Кадровое обеспечение учебного процесса

Реализация ППССЗ по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Преподаватели, отвечающие за освоение профессионального цикла, имеют высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (междисциплинарного курса в рамках модуля), имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса

Реализация основных профессиональных образовательных программ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее, чем одним учебным печатным 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 ГАПОУ «НТТ» укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной 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.

4.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса

В ГАПОУ «НТТ» согласно требованиям ФГОС СПО специальности «Организация обслуживания в общественном питании» для организации учебного процесса имеются:

4.3.1 Кабинеты, лаборатории, учебный и спортивный залы

№	Наименование
	Кабинеты:
1	Гуманитарных и социально-экономических дисциплин
2	Математики

3	Иностранного языка
4	Правового обеспечения профессиональной деятельности
5	Технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда
6	Физиологии питания и санитарии
7	Товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания
8	Экономики и финансов
9	Организации и технологии отрасли
10	Организации обслуживания в организациях общественного питания
11	Организации и технологии обслуживания в барах
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	Технологии приготовления пищи
2	Информационно-коммуникационных технологий
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный зал;
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Банкетный зал
3	Актовый зал

5. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ППССЗ по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании».

В соответствии с ФГОС СПО по специальности «Организация обслуживания в общественном питании» оценка качества освоения обучающимися ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую государственную аттестацию обучающихся.

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

- оценка уровня освоения компетенций;
- оценка уровня овладения компетенциями.

5.1 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация

Текущий контроль знаний осуществляется в соответствии с рабочими программами дисциплин и профессиональных модулей.

Знания и умения выпускников определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», «зачтено», которые указываются в приложении к диплому о среднем профессиональном образовании.

В журналах оценки проставляются цифрами «5», «4», «3», «2».

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Промежуточная аттестация обучающихся предусмотрена в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов.

Промежуточная аттестация обучающихся в форме экзамена проводится во время сессии, которыми заканчивается каждый семестр. Промежуточная аттестация обучающихся в форме зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей дисциплины. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов СПО по очной форме обучения не превышает – 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ специальности «Организация обслуживания в общественном питании» создаются и утверждаются фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации и позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Эти фонды включают контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, контрольных работ, 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.

5.2 Государственная итоговая аттестация выпускников ППССЗ

Государственная (итоговая) аттестация выпускника образовательного учреждения среднего профессионального образования является обязательной и осуществляется после освоения ППССЗ специальности «Организация обслуживания в общественном питании» в полном объеме. 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 представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики. ППССЗ СПО «Организация обслуживания в общественном питании»

Освоение программы по специальности среднего профессионального образования «Организация обслуживания в общественном питании» завершается государственной (итоговой) аттестацией, по результатам которой выпускнику успешно прошедшему государственную (итоговую) аттестацию, присваивается квалификация «Менеджер».

Государственная итоговая аттестация включает в себя подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Выпускники при успешном прохождении государственной (итоговой) аттестации получают документ государственного образца о среднем профессиональном образовании.