

****

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. [Общие положения 5](#_TOC_250017)
   1. Нормативные документы для разработки ППССЗ по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» 5
   2. [Общая характеристика ППССЗ по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» 6](#_TOC_250016)
   3. [Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ППССЗ 7](#_TOC_250015)
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника 7
   1. [Область профессиональной деятельности выпускника 7](#_TOC_250014)
   2. [Объекты профессиональной деятельности выпускника 7](#_TOC_250013)
   3. [Виды профессиональной деятельности выпускника 7](#_TOC_250012)

[2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника 7](#_TOC_250011)

1. [Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ППССЗ, как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения ППССЗ 9](#_TOC_250010)
2. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ 15
   1. [Календарный учебный график 16](#_TOC_250009)
   2. [Учебный план 16](#_TOC_250008)
   3. [Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (профессиональных модулей) 17](#_TOC_250007)
   4. [Программы практик 20](#_TOC_250006)
   5. [Программа государственной итоговой аттестации студентов-выпускников (Приложение 2) 21](#_TOC_250005)
   6. Условия реализации профессионального модуля ПМ «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» 21
3. [Ресурсное обеспечение образовательного процесса по ППССЗ 21](#_TOC_250004)
   1. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ППССЗ 21
   2. [Кадровое обеспечение реализации ППССЗ 22](#_TOC_250003)
   3. [Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ППССЗ 40](#_TOC_250002)
4. Характеристика социально-культурной среды учебного заведения, обеспечивающей развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников 42
   1. организация досуга студентов во вне урочное время 42
5. [Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППССЗ 43](#_TOC_250001)
   1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации 43
   2. [Государственная итоговая аттестация выпускников 44](#_TOC_250000)

Приложения 45

4

# 1.Общие положения

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), реализуемая в государственном профессиональном образовательном учреждении Тульской области «Техникум технологий пищевых производств» по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» представляет собой систему документов, разработанную с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по соответствующей специальности.

ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании».

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

Нормативную правовую базу разработки ППССЗ составляют:

* + 1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации от 29 декабря 2012г.» №273-Ф3;
    2. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 июня 2014 г. N464 г. Москва «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
    3. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 22 января 2014 г. N31 г. Москва «О внесении изменения в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N464»;
    4. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» от 29 октября 2013 г.№1199;
    5. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. №1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.сентября 2009 г. №355» от 5 июня 2014г.» № 632;
    6. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации. «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 16 августа 2013г № 968 (с изменениями и дополнениями от 31 января 2014 г., 17 ноября 2017 г.)
    7. Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 октября 2010 № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО»;

Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;

* + 1. Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;
    2. Приказ Минобрнауки России от 7 мая 2014 № 465 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»;

1.1.10.Устав ГПОУ ТО «ТТПП»

# 1.2.Общая характеристика ППССЗ по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

**1.2.1 Цель (миссия) ППССЗ**

ППССЗ по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» имеет своей целью:

-в области воспитания - развитие у студентов личностных качеств, формирование общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности;

-в области обучения - приобретение практико-ориентированных знаний; ориентация на развитие местного регионального сообщества; формирование готовности принимать решение и профессионально действовать; формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере.

# Срок освоения ППССЗ

Нормативный срок освоения ППССЗ при очной форме обучения:

1. На базе среднего (полного) общего образования - 3 года 10 месяцев;

# Трудоемкость ППССЗ

Трудоемкость освоения студентом данной ППССЗ за весь период обучения в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» составляет:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Учебные циклы | Число недель | Количество  часов |
| Аудиторная нагрузка |  | 640 |
| Самостоятельная работа | 3784 |
| Учебная практика |  | 936 |
| Производственная практика (по профилю специальности) |
| Производственная практика (преддипломная) |  |  |
| Промежуточная аттестация |  |  |
| Государственная итоговая аттестация |  |  |
| Каникулярное время |  |  |
| ИТОГО |  |  |

# 1.3 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ППССЗ

Абитуриент должен иметь один из документов:

* + аттестат о среднем (полном) общем образовании;
  + диплом о начальном профессиональном образовании с указанием о полученном уровне общего образования и оценками по дисциплинам Базисного учебного плана общеобразовательных учреждений;
  + документ об образовании более высокого уровня.

# Характеристика профессиональной деятельности

# Область профессиональной деятельности выпускника

В соответствии с ФГОС СПО по данной специальности областью профессиональной деятельности менеджера является организация обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов.

В число организаций и учреждений, в которых может осуществлять профессиональную деятельность выпускник по данной специальности входят предприятия общественного питания любой организационно-правовой формы.

# Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускника по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» в соответствии с ФГОС СПО являются:

-услуги организаций общественного питания;

-процессы, обеспечивающие предоставление услуг организаций общественного питания;

-продукция общественного питания;

-первичные трудовые коллективы.

# Виды профессиональной деятельности выпускника

В соответствии с ФГОС СПО по данной специальности выпускник подготовлен к следующим видам профессиональной 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.

# Задачи профессиональной деятельности выпускника

Выпускник по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» базовой подготовки должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности ППССЗ СПО:

В области умений и знаний:

-организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;

-подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;

-организовывать и осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;

-осуществлять расчет с посетителями;

-принимать рациональные управленческие решения;

-применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;

-регулировать конфликтные ситуации в организации;

-определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;

-выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;

-составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;

-определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость), выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;

-цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания;

-классификацию услуг общественного питания;

-этапы процесса обслуживания;

-особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;

-специальные виды и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;

-цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива;

-психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;

-требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;

-специальные виды услуг и формы обслуживания;

-информационное обеспечение услуг общественного питания;

-ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;

-показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, определение);

-критерии и показатели качества обслуживания. Иметь практический опыт:

-организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей;

-управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;

-определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;

-выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;

-анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению.

# Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ППССЗ, как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения 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 специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» должен обладать следующими компетенциями:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Виды профессио нальной  деятельно сти | Код  компетенции | | Компетенции | | Результат освоения |
| **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 за работу членов команды (подчиненных), за 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 | |  |
| **Профессиональные компетенции** | | | | | |
| **Организация питания в организациях общественного питания** | ПК 1.1 | Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей | | **Уметь:**  -производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;  -определять вид, тип и класс организации общественного питания.  **Знать:**  - правила оперативного планирования работы организации;  -классификацию организаций общественного питания, их структуру. | |
| ПК 1.2 | Организовывать выполнение заказов потребителей | | **Уметь:**  -производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;  -- составлять и заключать договора на поставку товаров.  **Знать:**  -порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству. | |
| ПК 1.3 | Контролировать качество выполнения заказа | | **Уметь:**  **-** идентифицировать продовольственные товары, сырье, | |
|  |  |  | | полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;  -контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохраняемости продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери.  **Знать:**  -ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения;  -этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска,  условия и сроки хранения продукции. | |
| ПК 1.4 | Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания | | **Уметь:**  -контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;  -использовать нормативные и технологические документы.  **Знать:**  -основные понятия и нормативную базу товароведения;   * организацию и нормирование труда персонала;   -показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда. графики выхода на работу;   * правила оперативного планирования работы организации. | |
| **Организация обслуживания в организациях общественного** **питания** | ПК 2.1 | Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей | | **Уметь:**  -организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;  -определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость).  **Знать:**  -особенности подготовки и обслуживания в организациях  общественного питания разных типов и классов. | |
|  |  |  | |  | |
| ПК 2.2 | Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей | | **Уметь:**  -организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции и сервис-  бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;  -применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности, регулировать конфликтные ситуации в организации;  **Знать:**  -требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;  - психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным  поведением; | |
| ПК 2.3 | Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными  требованиями | | **Уметь:**  -определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.  **Знать:**  -цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений,  методы оптимизации, основы организации работы коллектива. | |
| ПК 2.4 | Осуществлять информационное  обеспечение процесса  обслуживания в организациях общественного питания. | | **Уметь:**  -выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы,  необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания.  **Знать:**  информационное обеспечение услуг общественного питания. | |
|  | ПК 2.5 | Анализировать  эффективность | | **Уметь:**  **-**составлять и оформлять меню, карты | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | обслуживания потребителей | вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей, определять и анализировать показатели эффективности обслуживания  (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость).  Знать:  -показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение. |
|  | ПК 2.6 | Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания | **Уметь:**   * выбирать и определять показатели качества обслуживания,   разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.  **Знать:**   * критерии и показатели качества обслуживания. |
| **Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания** | ПК 3.1 | Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания | **Уметь:**  - проводить сегментацию рынка;  -участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать анализировать маркетинговую информацию.  **Знать:**  -особенности маркетинга услуг общественного питания;  -средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания. |
| ПК 3.2 | Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт | **Уметь:**  -выявлять, анализировать и  формировать спрос на услуги общественного питания;  - определять направления сбытовой и ценовой политики, обосновывать целесообразность их выбора;  **-**обосновывать целесообразность применения средств и методов маркетинга, выбирать и использовать наиболее рациональные их них, давать свои предложения при разработке маркетинговых мероприятий, направленных на совершенствование работы организации в области сбыта и ценообразования;  -выбирать и применять маркетинговые |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта; Знать:  -средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания;  -особенности жизненного цикла продукции и услуг общественного питания. |
| ПК 3.3 | Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией | **Уметь:**  - выбирать, определять и анализировать показатели конкурентоспособности (качество, цену), учитывать их при анализе конкурентных преимуществ,  делать выводы о конкурентоспособности организации; **Знать:**  -критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, методики оценки |
| **Контроль качества продукции и услуг общественного питания** | ПК 4.1 | Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказания услуг | **Уметь:**   * пользоваться измерительными приборами и приспособлениями; * проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия   -работать с нормативно-правовой базой.  **Знать:**   * цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования,   стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия. |
|  | ПК 4.2. | Проводить  производственный контроль продукции в организациях общественного контроля | **Уметь:**  - анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества;  -контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и  федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания.  **Знать:** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | - основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятия, виды, критерии, показатели и методы идентификации, способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры  Предупреждения. |
|  | ПК 4.3 | Проводить контроль качества услуг  общественного питания | **Уметь:**  -идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по  предотвращению фальсификации.  **Знать:**  - основные понятия в области контроля качества продукции и услуг,  назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятия, виды, критерии, показатели и методы идентификации, способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры  предупреждения |

# Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ СПО

В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации «Об образовании в

Российской Федерации» №273-Ф3 от 29 декабря 2012 года, приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 июня 2014 г. N 464 г. Москва «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»; приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 22 января 2014 г. N 31 г. Москва «О внесении изменения в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464» содержание и организация образовательного процесса при реализации ППССЗ СПО регламентируется учебным планом, календарным учебным графиком, рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), оценочными и методическими материалами, а так же иными компонентами, обеспечивающими воспитание и обучение обучающихся.

Совокупность документов, регламентирующих содержание и организацию образовательного процесса при реализации компетентностно-ориентированной ППССЗ СПО, а именно:

* календарный учебный график
* учебный план
* программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)
* программы практик
* программа ГИА.

При разработке учебного плана руководствовались общими требованиями к условиям реализации программы подготовки специалистов среднего звена, сформулированными в разделах 7 ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» и в «Порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 июня 2014 г. N 464 г. Москва.

# Календарный учебный график

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

# Учебный план

Компетентностно-ориентированный учебный план определяет следующие характеристики ППССЗ по специальности:

-объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;

-перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);

-последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;

-распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);

-объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;

* сроки прохождения и продолжительность практик;
* формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;
* объем каникул по годам обучения.

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, практические занятия, включая семинары и выполнение курсовых работ. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения курсовых работ, междисциплинарных проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц и т.д.

ППССЗ Организация обслуживания в общественном питании предполагает изучение следующих учебных циклов:

базовые дисциплины – БД;

профильные дисциплины – ПД;

общий гуманитарный и социально-экономический - ОГСЭ;

математический и общий естественнонаучный – ЕН;

профессиональный – П;

учебная практика – УП;

производственная практика (по профилю специальности) – ПП;

производственная практика (преддипломная) – ПДП;

промежуточная аттестация – ПА;

государственная (итоговая) аттестация - ГИА.

Обязательная часть ППССЗ по циклам составляет 69,9 % от общего объема времени, отведенного на их освоение.

Вариативная часть (30,1 %) распределена в соответствии с потребностями работодателей и направлена на формирование профессиональных компетенций.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей (ПМ) в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого ПМ входят несколько междисциплинарных курсов.

При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю специальности).

Учебный процесс организован в режиме шестидневной учебной недели, занятия группируются парами.

# Программы практик

Практика 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 предусматриваются следующие виды производственных практик практик:

Практики по профилю специальности:

# ПП.01.01 Организация питания в организациях общественного питания

ПП.02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания ПП.03.01 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания ПП 04.01 Контроль качества продукции и услуг общественного питания

ПП.05.01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

# Программа государственной итоговой аттестации студентов-выпускников (Приложение 2)

* 1. Условия реализации профессионального модуля ПМ.05 «Выполнение работ по одной

или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Реализация программы данного модуля предполагает наличие банкетного зала.

В банкетном зале предусмотрены: рабочие места по количеству обучающихся, комплект учебно-методической документации, наглядные пособия (макеты, раздаточные материалы, посуда).

# 5.Ресурсное обеспечение образовательного процесса по ППССЗ

**5.1 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса**

ППССЗ по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППССЗ.

Реализация ППССЗ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам

данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет.

Состав электронной библиотеки филиала:

* электронный каталог библиотеки;
* электронные ресурсы библиотеки;
* электронные ресурсы информационно-поисковых систем;
* электронные ресурсы образовательных порталов сети INTERNET.

Электронная библиотека ориентирована на создание электронных ресурсов и оперативное информационное обслуживание обучающихся и преподавателей, как через локальную сеть филиала, так и через сеть INTERNET. Она призвана выполнять следующие основные функции:

* учебную, направленную на содействие учебному процессу, как в рамках учебных занятий, так и в самостоятельной работе студентов;
* научную, направленную на содействие исследовательской деятельности студентов;
* справочно-информационную, направленную на удовлетворение запросов информации по различным отраслям знаний;

- фондообразующую, направленную на пополнение фонда библиотеки документами, имеющимися только в электронном виде и восполнение существующих в фонде пробелов за счет приобретения электронных копий с печатных документов.

Обучающиеся являются зарегистрированными пользователями ЭБС [http://Znanium.com](http://znanium.com/)

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно- библиографические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся. В читальном зале обеспечен доступ к комплектам отечественных журналов, научной и справочной литературе.

Коэффициент обеспеченности учебной литературой на одного обучающегося фактически составляет по основной учебной литературе 1.

Традиционное комплектование библиотечного фонда ведется планомерно.

Фактическая книгообеспеченность соответствует нормативам, определенным Минобрнауки России. К услугам пользователей в библиотеке компьютер, читальный зал.

Студенты имеют возможность бесплатно пользоваться INTERNET в соответствии с Российским законодательством. Для них формируются справочные материалы, в которых указаны электронные адреса наиболее интересных для наших студентов материалов. Широко используются открытые ресурсы электронной библиотеки. Определен перечень материалов, наличие которых обязательно при изучении каждой конкретной дисциплины.

# 5.2. Кадровое обеспечение реализации ППССЗ

Реализация образовательной программы по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» обеспечивается квалифицированными преподавательскими кадрами, имеющими высшее или среднее профессиональное образование соответствующего профиля в количестве 31 человека. Из них штатных 31 человек, внутренних совместителей 2 человека.

Высшую квалификационную категорию имеют 15 человек, первую - 8 человек.

Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышение квалификации не реже 1 раза в 5 лет, проходят стажировку 1 раз в три года.

За период с 2016-2017 годы 100% преподавательского состава повысили квалификацию в виде различных курсов, стажировок и профессиональных переподготовок.

Все штатные преподаватели добровольно проходят процедуру аттестации в установленном порядке с целью проверки уровня компетентности и присвоения квалификационной категории.

К ведению профессионального цикла (ПМ) привлекаются преподаватели, имеющие опыт деятельности в организации соответствующей профессиональной сферы.

Средняя нагрузка на преподавателя 1,5 ставки, минимальная 720 час, максимальная 1440 час.

Преподаватели профессионального цикла являются руководителями практики. Преподаватели профессионального цикла объединены в предметно-цикловую комиссию-ПЦК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин.

Задачей ПЦК является координация действий преподавателей по повышению качества обучения, выработки мероприятий для адаптации студентов, улучшения мотивации обучения, освоения и внедрения инновационных методик обучения, обобщения передового опыта преподавателей, повышения их квалификационного уровня. Через ПЦК преподаватели участвуют в разработке учебных программ, обсуждают и согласовывают программно- методические занятия по специальным дисциплинам в полном объеме, предусмотренном программами и учебным планом в соответствии с ФГОС СПО.

# Состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по ППССЗ СПО Специальность 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» представлен в приложении 1.

# 5.3 Материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ППССЗ

ГПОУ ТО «ТТПП» обладает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебных практик, предусмотренных учебным планом.

Материально-техническая база специальности соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Каждый обучающийся обеспечивается рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объёмом изучаемых дисциплин.

Лабораторные занятия проводятся в специальных лабораториях и кабинетах с использованием необходимого оборудования.

ГПОУ ТО «ТТПП» для проведения занятий имеет:

-учебно-производственный комплекс питания;

-компьютерные классы;

-спортивный зал;

-тир;

--библиотеку;

-читальный зал;

-актовый зал;

-учебный ресторан.

С каждой базой практики заключен договор на проведение практики студентов в соответствии с которым организации:

* предоставляют филиалу необходимое количество мест для проведения практики студентов;
* назначают специалистов для руководства, которые контролируют организацию практики в соответствии с программой;

-оказывают помощь студентам в подборе необходимых материалов для выполнения индивидуальных заданий;

* по окончании практики дают отзыв о работе студента и качестве подготовленного студентом отчета и т.п.;
* обеспечивают студентам условия безопасной работы на каждом рабочем месте;
* проводят обязательные инструктажи по охране труда: вводный и на рабочем месте с оформлением установленной документации;
* создают необходимые условия для выполнения студентами программы практики;
* предоставляют студентам возможность ознакомиться с организацией работ в подразделениях и участвовать в их производственной деятельности, выполняя конкретные задания на рабочих местах.

***Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений ГПОУ ТО «ТТПП»***

| Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений | Наименование кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений в ОУ в соответствии с ФГОС | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| КАБИНЕТЫ | | | | | |
| Гуманитарных и социально-экономических дисциплин | Гуманитарных и социально-экономических дисциплин | | | | |
| Математических дисциплин | Математики | | | | |
| Иностранного языка | Иностранного языка | | | | |
| Правового обеспечения профессиональной  деятельности | Правового обеспечения профессиональной  деятельности | | | | |
| Технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда | Технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда | | | | |
| Физиологии питания и санитарии | Физиологии питания и санитарии | | | | |
| Товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания | Товароведения продовольственных товаров и  продукции общественного питания | | | | |
| Экономики и менеджмента | Экономики и финансов | | | | |
| Организации и технологии отрасли | Организации и технологии отрасли | | | | |
| Организации и технологии обслуживания в барах | Организации обслуживания в организациях общественного питания | | | | |
| Организации и технологии обслуживания в барах | Организации и технологии обслуживания в барах | | | | |
| Экономики и менеджмента | Менеджмента и управления персоналом | | | | |
| Маркетинга | Маркетинга | | | | |
| Психологии и этики профессиональной деятельности | Психологии и этики профессиональной деятельности | | | | |
| Бухгалтерского учета | Бухгалтерского учета | | | | |
| Документационного обеспечения управления | Документационного обеспечения управления | | | | |
| Безопасности жизнедеятельности | Безопасности жизнедеятельности | | | | |
| Стандартизации и сертификации | Стандартизации, метрологии и подтверждения  соответствия | | | | |
| ЛАБОРАТОРИИ | | | | | |
| Информационно-коммуникационных технологий | Информационно-коммуникационных технологий | | | | |
| Технологии приготовления пищи | Технологии приготовления пищи | | | | |
| СПОРТИВНЫЙ КОМПЛЕКС | | | | | |
| Спортивный зал | Спортивный зал | | | | |
| Стрелковый тир | Стрелковый тир | | | | |
| Открытый стадион широкого профиля с | Открытый | стадион | широкого | профиля | с |
| ЗАЛЫ | | | | | |
| Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет | Библиотека, читальный зал с выходом в сеть  Интернет | | | | |
| Актовый зал | Актовый зал | | | | |
| Банкетный зал (учебный ресторан) | Банкетный зал | | | | |

# Характеристика социально-культурной среды филиала, обеспечивающей развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников

В ГПОУ ТО «ТТПП» создана социокультурная среда и благоприятные условия для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданственных, общекультурных качеств обучающихся по программам СПО.

Проблема формирования среды, обеспечивающую развитие социально-личностных компетенций обучающихся является одной из центральных в деятельности техникума, носит комплексный, системный характер и решает следующие основные задачи:

* формирование культурного человека, специалиста, гражданина;
* формирование здорового образа жизни;
* создание условий для творческой и профессиональной самореализации личности студента;
* организация гражданско-патриотического воспитания студентов.
* пропаганда ценностей физической культуры и здорового образа жизни.
* организация творческой и исследовательской работы студентов во вне учебное время.
* анализ проблем студенчества и организация психологической поддержки,
* консультационной помощи.
* профилактика правонарушений, наркомании и ВИЧ-инфекции среди студентов.
* информационное обеспечение студентов.
* создание системы морального и материального стимулирования
* преподавателей и студентов, активно участвующих в организации вне учебной работы.
* организация культурно-массовых, спортивных, научных мероприятий.
* научное обоснование существующих методик, поиск и внедрение новых технологий, воспитательного воздействия на студента, создание условий для их реализации.
* поддержка и развитие студенческой прессы.
* развитие материально-технической базы объектов, занятых вне учебными мероприятиями.

# 6.1 Организация досуга студентов во вне учебное время

В ГПОУ ТО «ТТПП» применяются индивидуальные, микрогрупповые, групповые и массовые формы воспитательной работы: индивидуальная работа преподавателя со студентом и его родителями, проведение групповых собраний (классных часов), экскурсии, организация соревнований, конкурсов, фестивалей.

Важную роль в воспитательном процессе играют массовые корпоративные мероприятия: празднования Дня знаний (1 сентября); «Проводы русской зимы», «Масленица», весенний и осенний легкоатлетические кроссы, конкурсы художественной самодеятельности «Студенческая весна» и др.

Физическая культура в техникуме является неотъемлемой частью формирования общей и профессиональной культуры личности современного специалиста, системы гуманистического воспитания студентов.

Студенты посещают спортивные секции. Ежегодно среди студентов проводится соревнования по различным видам спорта (волейбол, баскетбол, футбол, теннис), победителям которых вручаются кубки и призы.

В техникуме имеется Программа по социальной поддержке студентов, в соответствии с которой оказывается целевая комплексная помощь, установленным законодательством таким категориям студентов, как сироты и дети из числа детей - сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, студенты-инвалиды, студентам, пострадавших в результате аварии на ЧАЭС и т.д.

В процессе обучения студенты ежегодно проходят медицинские осмотры, при которых особое внимание уделяется учащимся, приехавшим на обучение из районов, пострадавших в результате аварии на ЧАЭС, инвалидам, имеющим хронические заболевания.

В техникуме разработана система поощрения (морального и материального) за достижения в учебе, развитие социокультурной среды. Формами поощрения за достижения в учебе и вне учебной деятельности студентов являются:

* + организация экскурсионных поездок;
  + выделение билетов на культурно-массовые мероприятия;
  + внеочередное направление на оздоровление и отдых.

Социокультурная среда филиала обеспечивает комплекс условий для профессионального становления специалиста, социального, гражданского и нравственного роста, естественность трансляции студентам норм взаимоотношений, общения, организации досуга, отношений к будущей профессии, формирует мотивацию учебной деятельности.

# 7.Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППССЗ

**7.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и**

**промежуточной аттестации.**

Оценка качества освоения ППССЗ по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации разрабатываются по каждой дисциплине и профессиональному модулю.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

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

* оценка уровня освоения дисциплин;
* оценка компетенций обучающихся.

# 7.2 Государственная итоговая аттестация выпускников

Освоение ППССЗ завершается государственной итоговой аттестацией, которая является обязательной.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломный проект) и проводится в соответствии с программой ГИА. Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Программа ГИА разрабатывается преподавателями и утверждается на заседании педагогического совета техникума после обсуждения на заседании предметно-цикловой комиссии с обязательным получением положительного заключения работодателей.

Подготовка к государственной итоговой аттестации и работа Государственной аттестационной комиссии определяются для выпускной квалификационной работы:

* графиками выполнения дипломной работы
* защиты дипломной работы.

К государственной итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные ППССЗ и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом образовательного учреждения.

Программа государственной итоговой аттестации прилагается (приложение 2).

Приложение 1

# Матрица соответствия компетенций и составных частей ППССЗ Специальность

**43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Цикл** | **Индексы дисциплин** | **Наименование**  **дисциплины, МДК** | **Общие** | **Профессиональные** |
| **Общий гуманитарный и социально- экономический цикл** | ОГСЭ.01 | Основы философии | 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.  ОК7. 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.  ОК10.Соблюдать действующее  законодательство и  обязательные требования |  |
| ОГСЭ.02 | История |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык |
| ОГСЭ.04 | Русский язык и культура речи |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | нормативных правовых  документов, а также  требования стандартов и иных нормативных  документов. |  |
| ОГСЭ.05 | Физическая  культура | 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 6. Работать в коллективе и команде, эффективно  общаться с коллегами, руководством,  потребителями. |  |
| **математический и общий естественно-научный цикл** | ЕН. 01 | Математика | ОК 2. Организовывать  собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения  профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Профессиональный цикл** | ОП.01 | Экономика  организации | 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. | ПК 1.4 Участвовать в оценке  эффективности деятельности  организации общественного  питания |
|  |
|  |
|  |
|  |
| ОП.02 | Правовое  обеспечение  профессиональной  деятельности | 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.  ОК10 Соблюдать  действующее  законодательство и  обязательные требования  нормативных правовых  документов, а также  требования стандартов и иных  нормативных документов. | ПК.4.1.Контролировать  соблюдение требований  нормативных документов и  правильность проведения  измерений при отпуске  продукции и оказания услуг . |
|  | ОП.03 | Бухгалтерский учет | ОК 1 Понимать сущность и  социальную значимость своей  будущей профессии,  проявлять к ней устойчивый  интерес.  ОК 3 Принимать решения в  стандартных и  нестандартных ситуациях и  нести за них ответственность.  ОК.7 Брать на себя  ответственность работу  членов команды  (подчиненных), результат  выполнения заданий.  ОК.10. Соблюдать  действующее  законодательство и  обязательные требования  нормативных правовых  документов, а также  требования стандартов и иных  нормативных документов | П.1.4 Участвовать в оценке  эффективности деятельности  организации общественного  питания |
|  | ОП.04 | Документационное  обеспечение  управления | ОК 1 Понимать сущность и  социальную значимость своей  будущей профессии,  проявлять к ней устойчивый  интерес.  ОК.10.Соблюдать  действующее  законодательство и  обязательные требования  нормативных правовых  документов, а также  требования стандартов и иных  нормативных документов | ПК 2.4. Осуществлять  информационное обеспечение  процесса обслуживания в  организациях общественного  питания |
|  | ОП.05 | Финансы и  валютно-  финансовые  операции  организации | 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 7 Брать на себя  ответственность работу  членов команды  (подчиненных), результат  выполнения заданий.  ОК.10.Соблюдать действующее  законодательство и  обязательные требования нормативных правовых  документов, а также  требования стандартов и иных нормативных документов | ПК1.4.Участвовать в оценке  эффективности деятельности  организации общественного  питания.  П.2.5.Анализировать  эффективность обслуживания  потребителей. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | ОП.06 | Информационно-  коммуникационные технологии в профессиональной  деятельности | ОК 1 Понимать сущность и  социальную значимость своей будущей профессии,  проявлять к ней устойчивый интерес.  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. | ПК 2.4. Осуществлять  информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания. |
| ОП.07 | Техническое  оснащение организаций общественного  питания и охрана труда | 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.  ОК10 Соблюдать действующее законодательство и  обязательные требования нормативных правовых  документов, а также  требования стандартов и иных нормативных  документов. | ПК 1.1.Анализировать  возможности организации по производству продукции  общественного питания в соответствии с заказами потребителей.  ПК 1.2.Организовывать выполнение заказов потребителей.  ПК 2.1.Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему  потребителей.  ПК 2.6.Разрабатывать и  представлять предложения по повышению качества  обслуживания. |
|  | ОП.08 | Иностранный язык в сфере  профессиональной коммуникации | ОК 1 Понимать сущность и  социальную значимость своей будущей профессии,  проявлять к ней устойчивый интерес. | ПК 1.4.Участвовать в оценке эффективности деятельности  организации общественного питания.  ПК 2.2.Управлять работой официантов ,барменов,  сомелье и других работников по обслуживанию  потребителей.  ПК 2.4. Осуществлять  информационное обеспечение  процесса обслуживания в организациях общественного |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | питания.  ПК 2.5.Анализировать  эффективность обслуживания  потребителей.  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  конкурентноспособность  продукции и услуг  общественного питания,  оказываемых организацией.  ПК 4.3.Проводить контроль  качества услуг общественного  питания. |
| ОП.09 | Имиджелогия | ОК 1 Понимать сущность и | П.К 3.1.Выявлять потребности |
|  |  | социальную значимость своей | потребителей продукции и |
| будущей профессии, | услуг организации |
| проявлять к ней устойчивый | общественного питания. |
| интерес. | ПК .3.2.Формировать спрос на |
| ОК 2 Организовывать | услуги общественного |
| собственную деятельность, | питания, стимулировать их |
| выбирать типовые методы и | сбыт. |
| 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 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. |  |
| ОП.10 | Сервисная | 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 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.  ОК10 Соблюдать действующее  законодательство и  обязательные требования нормативных правовых  документов, а также  требования стандартов и иных нормативных  документов. | ПК 2.4 Осуществлять |
|  | деятельность | информационное обеспечение |
|  |  | процесса обслуживания в |
|  |  | организациях общественного |
|  |  | питания. |
|  |  | ПК 2.5.Анализировавть |
|  |  | эффективность обслуживания  потребителей.  ПК 2.6.Разрабатывать и  представлять предложения  про повышению качества  обслуживания. |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  | ОП.11 | Профессиональная  эстетика | 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 9 Ориентироваться в  условиях частой смены  технологий в  профессиональной  деятельности. | П.3.1.Выявлять потребности  потребителей продукции и  услуг организации  общественного питания.  П.3.2.Формировать спрос на  услуги общественного  питания, стимулировать их  сбыт.  ПК3.3.Оценивать  конкурентоспособность  продукции и услуг  общественного питания  ,оказываемых организацией. |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |  |
|  | ОП.12 | Планирование  профессиональной  деятельности  специалиста | 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, | ПК 1.1.Анализировать  возможности организации по  производству продукции  общественного питания в  соответствии с заказами  потребителей.  ПК 2.3.Определять  численность работников,  занятых обслуживанием в  организациях общественного  питания.  ПК 2.4 Осуществлять  информационное обеспечение  процесса обслуживания в  организациях общественного  питания.  ПК 2.6. Разрабатывать и  представлять предложения |
|  |  |  | 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 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.  ОК10 Соблюдать действующее законодательство и  обязательные требования нормативных правовых  документов, а также  требования стандартов и иных нормативных  документов. | про повышению качества  обслуживания. |
|  | ОП.13 | Брендинг | 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.Использоваать | 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. |
|  |  |  | 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 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 ОК10 Соблюдать действующее  законодательство и  обязательные требования нормативных правовых  документов, а также  требования стандартов и иных нормативных  документов. |  |
|  | ОП.14. | Безопасность  жизнедеятельности | ОК 1 Понимать сущность и  социальную значимость своей будущей профессии,  проявлять к ней устойчивый интерес. | ПК 1.1.Анализировать  возможности организации по производству продукции  общественного питания в соответствии с заказами потребителей.  ПК 1.4.Участвовать в оценке эффективности деятельности организации 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 4.1.Контролировать соблюдение требований  нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказания услуг.  ПК 4.2.Проводить  производственный контроль продукции в организациях общественного питания |
|  |  | 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.Использоваать 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 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  ОК10 Соблюдать действующее законодательство и  обязательные требования нормативных правовых  документов, а также  требования стандартов и иных нормативных документов. | ПК 4.3. Проводить контроль  качества услуг общественного питания. |
| **Профессиональный модуль ПМ.01** | МДК. 01.01  МДК.01.02  МДК.01.03  МДК. 02.01  МДК. 02.02  МДК.02.03  МДК. 03.01 | Товароведение  продовольственных товаров и  продукции  общественного питания  Организация и технология производства продукции  общественного питания  Физиология  питания, санитария и гигиена  Организация  обслуживания в организациях  общественного питания  Психология и этика  профессиональной деятельности  Менеджмент и управление  персоналом в организациях общественного питания  Маркетинг в организациях  общественного питания | 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 6 Работать в коллективе и команде, эффективно  общаться с коллегами, руководством, потребителями.  ОК 7 Брать на себя ответственность работу членов команды  (подчиненных), результат выполнения заданий.  ОК10 Соблюдать действующее  законодательство и  обязательные требования нормативных правовых  документов, а также  требования стандартов и иных нормативных  документов. | 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 |
| **Профессиональный модуль ПМ.02** | 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 6 Работать в коллективе и команде, эффективно  общаться с коллегами, руководством, потребителями.  ОК 7 Брать на себя  ответственность работу  членов команды  (подчиненных), результат выполнения заданий.  ОК10 Соблюдать действующее законодательство и  обязательные требования нормативных правовых  документов, а также  требования стандартов и иных нормативных  документов. | 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. |
| **Профессиональный модуль ПМ.03** | ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии,  проявлять к ней устойчивый интерес.  ОК 02. Организовывать  собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения  профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 03. Принимать решения в стандартных и  нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  ОК 04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для  эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.  ОК 07. Брать на себя ответственность работу членов команды  (подчиненных), результат выполнения заданий. | П.3.1.Выявлять потребности потребителей продукции и  услуг организации  общественного питания. П.3.2.Формировать спрос на услуги общественного  питания, стимулировать их сбыт.  ПК3.3.Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг  общественного питания  ,,оказываемых организацией. |
| **Профессиональный модуль ПМ.04** | МДК. 04.01 | Стандартизация,  метрология и подтверждение  соответствия | ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии,  проявлять к ней устойчивый интерес.  ОК 02. Организовывать  собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения  профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 03. Принимать решения в стандартных и  нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  ОК10 Соблюдать действующее законодательство и  обязательные требования нормативных правовых  документов, а также  требования стандартов и иных нормативных  документов. | 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. |
| МДК. 04.02 | Контроль качества продукции и услуг  общественного питания |
|  |  |  |
| Учебная ная  У  практика | УП.01.01 | Учебная практика | 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.Использоваать информационно- коммуникационные технологии в  профессиональной деятельности.  ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно  общаться с коллегами, руководством, потребителями. | 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 |
|  |
|  |
|  |
| 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  ОК10 Соблюдать действующее  законодательство и  обязательные требования нормативных правовых  документов, а также  требования стандартов и иных нормативных  документов.  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.Использоваать 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  ОК10 Соблюдать действующее  законодательство и  обязательные требования нормативных правовых  документов, а также  требования стандартов и иных нормативных  документов. |  |
|  |
|  |
|  |
|  |  |  |
|  | УП.02.01 | Учебная практика | 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. |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  | УП.03.01 | Учебная практика | 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. | П.3.1.Выявлять потребности потребителей продукции и  услуг организации  общественного питания. П.3.2.Формировать спрос на услуги общественного  питания, стимулировать их сбыт.  ПК3.3.Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг  общественного питания, оказываемых организацией. |
| ОК 5.Использоваать 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  ОК10 Соблюдать действующее  законодательство и  обязательные требования нормативных правовых  документов, а также  требования стандартов и иных нормативных  документов. |
|  |
|  | УП 04.01 | Учебная практика | ОК 1. Понимать сущность и  социальную значимость своей  будущей профессии,  проявлять к ней устойчивый  интерес. | ПК 4.1. Контролировать  соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения  измерений при отпуске продукции и оказании услуг. |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| 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.Использоваать 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  ОК10 Соблюдать действующее  законодательство и  обязательные требования нормативных правовых  документов, а также  требования стандартов и иных нормативных  документов. | ПК 4.2. Проводить  производственный контроль продукции в организациях общественного питания.  ПК 4.3. проводить контроль качества услуг общественного питания. |
|  |
|  |
|  | УП 05.01 | Учебная практика | 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 | ПК1.2.Организовывать  выполнение заказов потребителей.  ПК 1.3.Контролировать  качество выполнения заказа ПК 1.4.Участвовать в оценке эффективности деятельности  организации общественного питания. |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | |  | |  | 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-  коммуникативные 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 ОК10 Соблюдать  действующее законодательство и  обязательные требования нормативных правовых  документов, а также  требования стандартов и иных нормативных  документов. | | 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.  ПК2.3.Определять  численность работников, занятых обслуживанием в соответствии с заказом и установленными  требованиями.  ПК2.4.Осуществлять  информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.  ПК2.5.Анализировать  эффективность обслуживания потребителей.  ПК 2.6. Разрабатывать и  представлять предложения по повышению качества  обслуживания.  ПК.3.1.Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации обще П.3.2.Формировать спрос на услуги общественного  питания, стимулировать их сбыт.  ПК3.3.Оценивать конкурентноспособность продукции и услуг  общественного питания  ,оказываемых организацией.  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. | | |
| **Производственная практика (по профилю специальности)** | | ПП 01.01 | | Производственная  практика (по профилю  специальности) | 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-  коммуникативные 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 ОК10 Соблюдать  действующее законодательство и  обязательные требования нормативных правовых  документов, а также  требования стандартов и иных нормативных  документов. | | 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 | | |
|  | | ПП.02.01 | | Производственная  практика (по профилю  специальности) | 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-  коммуникативные 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 ОК10 Соблюдать действующее  законодательство и  обязательные требования нормативных правовых  документов, а также  требования стандартов и иных нормативных  документов. | | 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.  ПК2.3.Определять  численность работников, занятых обслуживанием в соответствии с заказом и установленными  требованиями.  ПК2.4.Осуществлять  информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.  ПК2.5.Анализировать  эффективность обслуживания потребителей.  ПК 2.6. Разрабатывать и  представлять предложения по повышению качества  обслуживания. | | |
|  | | ПП 03.01 | | Производственная  практика (по профилю  специальности) | 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-  коммуникативные 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 ОК10 Соблюдать действующее  законодательство и  обязательные требования нормативных правовых  документов, а также  требования стандартов и иных нормативных  документов. | | П.3.1.Выявлять потребности  потребителей продукции и услуг организации  общественного питания. П.3.2.Формировать спрос на услуги общественного  питания, стимулировать их сбыт.  ПК3.3.Оценивать конкурентноспособность продукции и услуг  общественного питания  ,оказываемых организацией. | | |
|  | | ПП 04.01 | | Производственная  практика (по профилю  специальности | 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-  коммуникативные 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.  ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития,  заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.  ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в  профессиональной деятельности ОК10 Соблюдать действующее  законодательство и  обязательные требования нормативных правовых  документов, а также  требования стандартов и иных нормативных  документов. | | 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. | | |
|  | | ПП 05.01 | | Производственная  практика (по профилю  специальности) | ОК 1 Понимать сущность и  социальную значимость своей будущей профессии,  проявлять к ней устойчивый интерес.  ОК 2 Организовывать  собственную деятельность, | | ПК1.1.Анализировать  возможности организации по производству продукции  общественного питания в соответствии с заказами потребителей.  ПК1.2.Организовывать | | |
|  | |  | |  | 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-  коммуникативные 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.  ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития,  заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.  ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в  профессиональной деятельности ОК10 Соблюдать действующее  законодательство и  обязательные требования нормативных правовых  документов, а также  требования стандартов и иных нормативных  документов. | | выполнение заказов  потребителей.  ПК 1.3.Контролировать  качество выполнения заказа ПК 1.4.Участвовать в оценке эффективности деятельности организации 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.  ПК2.3.Определять  численность работников, занятых обслуживанием в соответствии с заказом и установленными  требованиями.  ПК2.4.Осуществлять  информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.  ПК2.5.Анализировать  эффективность обслуживания потребителей.  ПК 2.6. Разрабатывать и  представлять предложения по повышению качества  обслуживания.  ПК.3.1.Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации  общественного питания П.3.2.Формировать спрос на услуги общественного  питания, стимулировать их сбыт.  ПК3.3.Оценивать конкурентноспособность продукции и услуг  общественного питания  ,оказываемых организацией.  ПК4.1.Контролировать соблюдение требований  нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.  ПК4.2.Проводить  производственный контроль продукции в организациях общественного питания.  ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания | | |
| **ПП.00 «Производственная практика (преддипломная)»** |  | | Задачами  преддипломной практики являются:   1. обобщение и   совершенствование знаний и  практических навыков, полученных студентами в  процессе обучения по специальности;   1. проверка возможностей   самостоятельной работы будущего специалиста в условиях конкретного производства;   1. сбор материала для выполнения дипломного проекта. | | | 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.  ОК7. 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  ОК10 Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных  правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов | | 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. ПК 2.1. Организовывать и контролировать  подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.  ПК 2.2Управлять  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. |
|  |  | |  | | |  | | ПК.3.1.Выявлять  потребности потребителей продукции и услуг организации  общественного питания П.3.2.Формировать  спрос на услуги  общественного питания, стимулировать их сбыт. ПК3.3.Оценивать конкурентноспособность продукции и услуг  общественного питания, оказываемых организацией  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 |

Приложение 2

# МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ТУЛЬСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области**

**«Техникум технологий пищевых производств»**

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО | УТВЕРЖДАЮ |
| Председатель Государственной экзаменационной комиссии | Директор |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.Х.Хачатрян | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.Ю.Макарова |
| «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_201\_ г | «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_201\_ г |

**ПРОГРАММА**

**ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ**

специальность **43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»**

# ОДОБРЕНА:

Педагогическим советом

# Протокол №

от 201 года

Рассмотрено

на заседании предметно-цикловой комиссии

Составлена в соответствии с требованиями

Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования

43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

# Протокол №

от 201 года

Председатель предметной

# Заместитель директора по УПР

Н.В.Трофимова

(цикловой) комиссии

Подпись \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Подпись Инициалы Фамилия

# « » 201 года

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Содержание |  |
| Пояснительная записка …………………………………………… | | 74 |
| 1. | Паспорт программы государственной итоговой аттестации... | 75 |
| 2. | Структура и содержание государственной итоговой аттестации | 79 |
| 3. | Условия реализации государственной итоговой аттестации . | 81 |
| 4. | Оценка результатов государственной итоговой аттестации . | 84 |

**Пояснительная записка**

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным Приказом Министерства образования и науки РФ № 968 от 16 августа 2013 года (с изменениями от 31 января 2014г. № 74,) и нормативно-правовым регулированием в сфере образования, определенном в соответствии со статьей 59 Федерального закона РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012г.N 273-ФЗ.

Целью государственной итоговой аттестации является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций в соответствии с федеральным государственным образовательном стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01«Организация обслуживания в общественном питании».

Программа государственной итоговой аттестации является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании».

Государственная итоговая аттестация, завершающая освоение программы подготовки специалистов среднего звена, является обязательной.

Государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основных образовательных программ соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта.

Государственная итоговая аттестация по специальности СПО 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект).

Проведение государственной итоговой аттестации в форме выпускной квалификационной работы позволяет одновременно решить целый комплекс задач: ориентирует каждого преподавателя и обучающегося на конечный результат; позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки специалистов объективность оценки подготовленности выпускников; систематизирует знания, умения и опыт, полученные обучающимися во время обучения и во время прохождения производственной практики; расширяет полученные знания за счет изучения новейших практических разработок и проведения исследований в профессиональной сфере; значительно упрощает практическую работу Государственной экзаменационной комиссии при оценивании выпускника (наличие перечня профессиональных компетенций, которые находят отражение в выпускной работе).

В программе государственной итоговой аттестации разработана тематика ВКР, отвечающая следующим требованиям: овладение профессиональными компетенциями, комплексность, реальность, актуальность, уровень современности используемых средств. Требования к выпускной квалификационной работе по специальности доведены до обучающихся в процессе изучения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. Обучающиеся ознакомлены с содержанием, методикой выполнения выпускной квалификационной работы и критериями оценки результатов защиты.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план.

В Программе государственной итоговой аттестации определены:

* материалы по содержанию государственной итоговой аттестации;
* сроки проведения государственной итоговой аттестации;
* условия подготовки и процедуры проведения государственной итоговой аттестации;
* критерии оценки уровня качества подготовки выпускника.

# 1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

**1.1Область применения Программы государственной итоговой аттестации**

Программа государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА) – является

частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» в части освоения **видов профессиональной деятельности** (ВПД) специальности:

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

# соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

**1.Вид деятельности: 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 выполнение заказа.

ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

**2. Вид деятельности: 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.Вид деятельности: 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 конкурентноспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.

4.Вид деятельности: Контроль качества продукции и услуг общественного питания:

ПК 4.1. контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказания услуг.

ПК 4.2.проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

# Цели и задачи государственной итоговой аттестации

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся, Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании».

ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

# 1.3. Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию:

Общий объем – 6 недель, в том числе:

* выполнение выпускной квалификационной работы - 4 недели,
* защита выпускной квалификационной работы - 2 недели.

# 2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

* 1. **Вид и сроки проведения государственной итоговой аттестации**: Вид – выпускная квалификационная работа (дипломная работа).

Объем времени и сроки, отводимые на выполнение выпускной квалификационной работы: 4

# недели согласно графика учебного процесса.

Сроки защиты выпускной квалификационной работы: 2 недели согласно графика учебного процесса.

Содержание государственной итоговой аттестации

| №  п/п | Тематика выпускных квалификационных работ | Профессиональный  модуль |
| --- | --- | --- |
| 1 | Планирование и организация приема-ужина на 42 персоны в ресторане в честь приезда иностранной делегации | ПМ. 02 «Организация обслуживания  в организациях общественного питания» |
| 2 | Организация процесса обслуживания в десертном баре на 40 мест |
| 3 | Планирование и организация процесса обслуживания приема- |  |
|  | коктейля на 60 человек в ресторане высшего класса |  |
| 4 | Планирование и организация обслуживания тематического  вечера «Русская зима» на 74 человека в кафе общего типа |  |
| 5 | Планирование и организация процесса обслуживания участников фестиваля в количестве 200 человек в  ресторане при отеле |  |
| 6 | Планирование и организация процесса обслуживания |  |
|  | тематического мероприятия в молодежном кафе на 75 мест |  |
| 7 | Планирование и организация процесса обслуживания банкета по протоколу на 70 человек в ресторане высшего класса |  |
| 8 | Планирование и организация проведения банкета на 100 человек  в честь празднования «Дня Победы» в ресторане первого класса |  |
| 9 | Планирование и организация процесса обслуживания в кафе с самообслуживанием на 120 мест при торговом центре |  |
| 10 | Планирование и организация обслуживания банкета |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | «Золотая свадьба» на 42 человека в ресторане высшего  класса |  |
| 11 | Планирование и организация процесса обслуживания  воскресного бранча в ресторане на 100 мест при гостиничном комплексе |
| 12 | Планирование и организация обслуживания юбилея на 128  персон в ресторане высшего класса |
| 13 | Организация работы службы Рум-Сервис при  четырехзвездочном отеле с количеством проживающих 160 человек |
| 14 | Планирование в ресторане и организация процесса  обслуживания выездного мероприятия |
| 15 | Организация процесса обслуживания в чебуречной на 50  мест |
| 16 | Планирование и организация процесса обслуживания в кафе- мороженое на 70 мест |
| 17 | Планирование и организация процесса обслуживания банкета «День Рождения» на 40 персон в ресторане  первого класса |
| 18 | Планирование и организация обслуживания иностранных туристов в ресторане на 80 мест при гостинице |
| 19 | Планирование и организация обслуживания свадебного банкета на 60 гостей в ресторане первого класса |
| 20 | Меню и карта вин – маркетинговое орудие ресторана | ПМ. 03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания |
| 21 | Порядок проведения контроля качества продукции и услуг  ( на примере работы предприятия общественного питания ) |
| 22 | Порядок проведения внутрифирменного контроля качества  (на примере работы п.о.п ) |  |
|  |  |
| 23 | Идентификация услуг общественного питания (на примере |  |
|  | работы п.о.п ) |  |

Перечень тем по выпускным квалификационным работам разрабатывается преподавателями ПЦК в рамках профессиональных модулей, представителями работодателей и других заинтересованных организаций; рассматривается на заседаниях предметно-цикловых комиссий; утверждается заместителем директора по учебно-производственной работе.

# Структура выпускной квалификационной работы:

* титульный лист;
* содержание;

-введение;

-основная часть;

-выводы и заключение, рекомендации относительно применения полученных результатов;

-список используемых источников и литературы;

-приложения.

**Во введении** обосновывается актуальность и практическая значимость выбранной темы, формулируются цель и задачи.

# Основная часть содержит:

* обзор литературы;

-результаты собственных исследований: характеристика объектов и методов исследования

,полученные результаты и их анализ, статистическая обработка результатов исследования, иллюстративный материал.

**Заключение** содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с

поставленной целью и задачами, раскрывает значимость полученных результатов.

**Список использованных источников и литературы** включает упоминаемые или цитируемые в работе источники.

**Приложение** выделяется в самостоятельный раздел, если приводятся материалы, отражающие технику расчетов, образцы анкет, тестов, иллюстрации вспомогательного характера и т.д.

# Защита выпускных квалификационных работ

Защита ВКР проводится с целью выявления соответствия уровня и качества подготовки выпускников ФГОС СПО и готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по соответствующим образовательным программам.

# Документы государственной итоговой аттестации

Решение ГЭК о присвоении квалификации «МЕНЕДЖЕР » по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании», о выдаче диплома выпускникам, прошедшим ГИА оформляется протоколом ГЭК и приказом директора техникума. По окончании государственной итоговой аттестации ГЭК составляет ежегодный отчет о работе, который заслушивается на педагогическом совете техникума.

# 3.1.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению при выполнении выпускной квалификационной работы:**

-реализация программы ГИА предполагает наличие кабинета подготовки к государственной

итоговой аттестации Оборудование кабинета:

-рабочее место для консультанта-преподавателя;

-компьютер, принтер;

рабочие места для обучающихся;

лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения;

-график проведения консультаций по выпускным квалификационным работам;

-график поэтапного выполнения выпускных квалификационных работ;

-комплект учебно-методической документации.

## При защите выпускной квалификационной работы:

для защиты выпускной работы отводится специально подготовленный кабинет. Оснащение кабинета:

-рабочие места для членов Государственной экзаменационной комиссии;

-компьютер, мультимедийный проектор, экран;

-лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения.

# 3.2 Информационное обеспечение государственной итоговой аттестации

1. Программа государственной итоговой аттестации
2. Методические рекомендации по выполнению и оформлению выпускной квалификационной работы
3. Федеральные законы и нормативные документы

# Общие требования к организации и проведению государственной итоговой аттестации

1.Для проведения ГИА создается Государственная экзаменационная комиссия в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утверждённом Приказом Минобрнауки РФ № 968 от 16 августа 2013 г. (с изменениями и дополнениями от )

1. Защита выпускной квалификационной работы включает доклад обучающегося (не более 10-15 минут), вопросы членов комиссии и ответы обучающихся. Процедура защиты ВКР также может включать выступление руководителя, рецензента или чтение оценки рецензента, отзыва руководителя.
2. В основе оценки выпускной квалификационной работы лежит пятибалльная система. Критерии оценки ВКР:

* уровень теоретической и практической подготовки выпускника;

-правильность и полнота ответа на поставленные вопросы;

-качество представленного демонстративного материала;

-способность аргументировать и отстаивать свою точку зрения;

-вести научную дискуссию.

**«Отлично»** выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

* работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, глубокий анализ проблемы, критический разбор деятельности предприятия (организации), характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями;
* имеет положительные отзывы руководителя и рецензента;
* при защите работы обучающий показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения по улучшению положения предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы.

**«Хорошо»** выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

* работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, достаточно подробный анализ проблемы и критический разбор деятельности предприятия (организации), характеризуется последовательным изложением материала с соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями;
* имеет положительный отзыв руководителя и рецензента;
* при защите обучающий показывает знания вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по улучшению деятельности предприятия (организации),

эффективному использованию ресурсов, во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

**«Удовлетворительно»** выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

* носит исследовательский характер, содержит теоретическую базу, основывается на практическом материале, но отличается поверхностным анализом и недостаточно критическим разбором деятельности предприятия (организации), в ней просматривается не последовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения;
* в отзывах руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы;
* при защите обучающийся проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы.

**«Неудовлетворительно»** выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

* не носит исследовательского характера, не содержит анализа и практического разбора деятельности предприятия (организации), не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях;
* не имеет выводов либо они носят декларативный характер;
* в отзывах руководителя и рецензента имеются существенные критические замечания;
* при защите студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки, к защите не подготовлены наглядные пособия или раздаточный материал.

1. При подготовке к ГИА обучающемуся оказываются консультации руководителями от образовательного учреждения, назначенными приказом директора. Во время подготовки обучающимся может быть предоставлен доступ в Интернет.
2. Требования к учебно-методической документации: наличие рекомендаций к выполнению выпускных квалификационных работ.

# Кадровое обеспечение государственной итоговой аттестации

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих руководство выполнением выпускных квалификационных работ: наличие высшего или среднего профессионального образования, соответствующего профилю специальности.

# ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

**4.1. ОЦЕНКА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии | | показатели | | | | | | |
| оценки « 2 - 5» | | | | | | |
| «неудовлетворительно» | | «удовлетворительно» | | «хорошо» | | «отлично» |
| **Актуальность** | | Актуальность  исследования  специально автором не обосновывается.  Сформулированы цель, задачи не точно и не полностью,  (работа не зачтена – необходима  доработка). Неясны цели и задачи работы (либо они есть, но  абсолютно не согласуются с содержанием) | | Актуальность либо вообще не  сформулирована, сформулирована в  самых общих чертах  – проблема не выявлена и, что самое главное, не  аргументирована (не обоснована со  ссылками на источники. Не четко  сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе | | Автор обосновывает актуальность направления исследования в целом, а не собственной темы.  Сформулирован ы цель, задачи, предмет, объект исследования.  Тема работы  сформулирована более или менее точно (то есть отражает основные аспекты изучаемой  темы). | | Актуальность проблемы исследования обоснована анализом состояния  действительности  .  Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе. |
| **Логика работы** | | Содержание и тема работы плохо согласуются между собой. | | Содержание и тема работы не всегда согласуются между собой. Некоторые части работы не связаны с целью и задачами работы | | Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы, имеются небольшие отклонения.  Логика изложения, в общем и целом, присутствует – одно положение вытекает из  другого. | | Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы. Тема  сформулирована конкретно, отражает направленность  работы. В каждой части (главе, параграфе) присутствует обоснование, почему эта часть рассматривается в рамках данной темы |
| **Сроки** | | Работа сдана с  опозданием (более 3-х дней задержки) | | Работа сдана с опозданием (более 3- х дней задержки). | | Работа сдана в срок (либо с опозданием в 2-3 дня) | | Работа сдана с соблюдением всех сроков |
| **Самостоятельность в работе** | Большая часть работы списана из одного источника, либо заимствована из сети Интернет. Авторский текст почти отсутствует (или присутствует только авторский текст.) Научный руководитель не знает ничего о процессе написания студентом работы, студент отказывается показать черновики, конспекты | | Самостоятельные выводы либо отсутствуют, либо присутствуют только формально. Автор недостаточно хорошо ориентируется в  тематике, путается в изложении содержания.  Слишком большие отрывки (более двух абзацев) переписаны из источников. | | После каждой главы, параграфа автор работы  делает выводы. Выводы порой слишком расплывчаты, иногда не связаны с содержанием параграфа, главы Автор не всегда обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу  основных аспектов содержания работы. | | После каждой главы, параграфа автор работы  делает самостоятельные выводы. Автор четко, обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания  работы. Из разговора с автором научный руководитель  делает вывод о том, что студент достаточно свободно ориентируется в терминологии, используемой в  ВКР | |
| **Оформление работы** | Много нарушений правил оформления пояснительной записки, текста программы, проекта и т.д. и низкая культура ссылок. | | Представленная ВКР имеет отклонения и не во всем соответствует предъявляемым требованиям | | Есть некоторые недочеты в оформлении работы (пояснительной  записки и текста программы, проекта и т.д.), в  оформлении ссылок. | | Соблюдены все правила оформления работы (пояснительной  записки и текста программы, проекта и т.д.). | |
| **Литература** | Автор совсем не ориентируется в тематике, не может назвать и кратко изложить содержание используемых книг. Изучено менее 5 источников | | Изучено менее двадцати  источников. Автор слабо ориентируется в тематике, путается в содержании используемых книг. | | Изучено более 20 источников. Автор ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг | | Количество источников более  25. Все они использованы в работе. Студент легко ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание  используемых книг. | |