


«УТВЕРЖДАЮ»
И.о. директора ГБПОУ УКИПиС
 Т.А. Христофорова
Приказ № 232
« 30 » августа 2019

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Специальность: 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Уровень подготовки: базовый

Квалификация: менеджер

Форма обучения: очная

Образовательная база приема: основное общее образование

Срок освоения программы: 3 года 10 месяцев

ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании утвержден приказом Министерства образования и науки России от 07.05.2014 № 465 (зарегистрировано в Минюсте России 11.06.2014 № 326772)

Уфа, 2019

РАССМОТРЕНО:
На заседании методической
комиссии
протокол № 1
«28» июня 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий филиала ГБПОУ УКИПИС
 Н. Ф. Чупина
Приказ № 1 от 8 29 » августа 2019 г.

СОГЛАСОВАНО:
ИП Захрова, Е. А. «Ешь-ка!»
 Е. А. Захрова

**Программа подготовки специалистов среднего звена
среднего профессионального образования**

Специальность: 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
Уровень подготовки: базовый
Квалификация: менеджер
Форма обучения: очная
Образовательная база приема: основное общее образование
Срок освоения программы: 3 года 10 месяцев

ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
утвержден Приказом Министерства образования и науки России 07.05.2014 г. № 465
зарегистрирован в Минюсте России 11.06.2014 г. № 326772)

Салават, 2019г.

РАССМОТРЕНО:
На заседании методической
комиссии
протокол № 1
«29» июля 2019 г.

СОГЛАСОВАНО:
И.И. Янгиров, кафе «Айгуль»
Р. А. Янгиров



УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий филиала ГБПОУ УКИПиС
И.И. Янгиров
Н. Ф. Чупина
Приказ № 1 от «29» августа 2019 г.

**Программа подготовки специалистов среднего звена
среднего профессионального образования**

Специальность: 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Уровень подготовки: базовый

Квалификация: менеджер

Форма обучения: очная

Образовательная база приема: основное общее образование

Срок освоения программы: 3 года 10 месяцев

ФГОС СПО по специальности 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании

утвержден Приказом Министерства образования и науки России 07.05.2014 г. № 463

известно в Минюсте России 11.06.2014 г. № 326772)

Салават, 2019г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения.....	с.4
1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования по специальности 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании.....	с.4
1.2. Нормативный срок освоения программы.....	с.5
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена.....	с..6
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности.....	с.6
2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции.....	с.6
2.3. Специальные требования.....	с.7
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.....	с.9
3.1. Учебный план	
3.2. Календарный учебный график.....	
3.3. Программы общих гуманитарных и социально-экономического цикла	
3.3.1. Программа ОГСЭ.01 Основы философии	
3.3.2. Программа ОГСЭ. 02. История	
3.3.3. Программа ОГСЭ. 03. Иностранный язык	
3.3.4. Программа ОГСЭ 04. Физическая культура	
3.4. Программы математического и общего естественнонаучного цикла	
3.4.1. Программа ЕН.01. Математика	
3.5. Программы общепрофессионального учебного цикла.....	
3.5.1.1. Программа ОПД.01 Экономика организации.....	
3.5.1.2. Программа ОПД.02. Правовое обеспечение профессиональной деятельности.....	
3.5.1.3. Программа ОПД.03. Бухгалтерский учет.....	
3.5.1.4. Программа ОПД.04. Документационное обеспечение управления	
3.5.1.5. Программа ОПД.05. Финансы и валютно-финансовые операции организации.....	
3.5.1.6. Программа ОПД.06. Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.....	
3.5.1.7. Программа ОПД.07. Техническое оснащение организации общественного питания и охраны труда.....	
3.5.1.8. Программа ОПД.08. Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации.....	
3.5.1.9. Программа ОПД. 09. Безопасность жизнедеятельности.....	
3.6. Программы общеобразовательных дисциплин.....	

- 3.6.1.1. Программа ОУД.01. Русский язык.....
- 3.6.1.2. Программа ОУД.02. Литература.....
- 3.6.1.3. Программа ОУД.03. Английский язык.....
- 3.6.1.4. Программа ОУД.04. Математика
- 3.6.1.5. Программа ОУД. 05. История
- 3.6.1.6. Программа ОУД. 06. Физическая культура
- 3.6.1.7. Программа ОУД. 07. Основы безопасности жизнедеятельности..
- 3.6.1.8. Программа ОУД. 08. Информатика.....
- 3.6.1.9. Программа ОУД. 09. Обществознание.....
- 3.6.1.10. Программа ОУД. 10. Экономика.....
- 3.6.1.11. Программа ОУД.11. Право.....
- 3.6.1.12. Программа ОУД. 12. Естествознание
- 3.6.1.13. Программа ОУД. 13. Астрономия.....
- 3.6.1.14. Программа ОУД. 14. География
- 3.6.1.15. Программа ОУД. 15. Экология
- 3.6.1.16. Программа ОУД. 16. Башкирский язык.....
- 3.6.1.17. Программа ОУД. 17. Родной язык и литература.....
- 3.7. Программы профессиональных модулей.....
- 3.7.1. Программа ПМ.01. Организация питания в организациях общественного питания.....
 - 3.7.1.1. МДК.01.01. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания.....
 - 3.7.1.2. МДК.01.02. Организация и технология производства продукции общественного питания.....
 - 3.7.1.3. МДК.01.03. Физиология питания, санитария и гигиена.....
- 3.7.2. Программа ПМ.02. Организация обслуживания в организациях общественного питания.....
 - 3.7.2.1. МДК. 02.01. Организация обслуживания в организациях общественного питания.....
 - 3.7.2.2. МДК.02.02. Психология и этика профессиональной деятельности
 - 3.7.2.3. МДК.02.03. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания.....
- 3.7.3. Программа ПМ.03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания
 - 3.7.3.1. МДК 03.01. Маркетинг в организациях общественного питания.....
- 3.7.4. Программа ПМ.04. Контроль качества продукции и услуг общественного питания.....
 - 3.7.4.1. МДК.04.01. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия.....

- 3.7.4.2. МДК.04.02. Контроль качества продукции и услуг общественного питания.....
- 3.7.5. Программа ПМ.05. Выполнение работ по профессии официант и по профессии бармен.....
 - 3.7.5.1. МДК.05.01. Технология обслуживания в ресторанах.....
 - 3.7.5.2. МДК.05.02. Технология обслуживания в барах.....
- 3.8. Программа производственной (преддипломной) практики.....
- 4. Материально-техническое обеспечение реализации программы подготовки специалистов среднего звена.....
- 5. Кадровое обеспечение реализации программы подготовки специалистов среднего звена.....
- 6. Контроль и оценка результатов освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.....
 - 6.1. Контроль и оценка достижений обучающихся.....
 - 6.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы.
 - 6.3. Организация итоговой государственной аттестации выпускников.....

Приложения: рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

1. Общие положения

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

43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Уфимский колледж индустрии питания и сервиса – это комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности менеджер

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

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании В Российской Федерации» ;
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании утвержден приказом Министерства образования и науки России от 07.05.2014 № 465 (зарегистрировано в Минюсте России 11.06.2014 № 326772);

- Приказ от 20.08.2008 г. № 241 «О внесении изменений в Федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом Министерства образования Российской Федерации от 9 марта 2004 года № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 (в редакции от 22.01.2014) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.10.2010 № 12-696 «О разъяснениях при формировании учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования/среднего профессионального образования»;
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015 г. № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований Федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Письмо Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Устав Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Уфимский колледж индустрии питания и сервиса.
- Письмо Минобрнауки России от 20.10.2010 № 12-6986 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО»;

- Рекомендации Министерства образования Республики Башкортостан от 20.05.2011 г. № 03-13/104

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы базовой подготовки по специальности 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ШССЗ

Настоящая программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании представляет собой совокупность обязательных требований к среднему профессиональному образованию согласно ФГОС по специальности

Характеристика профессиональной деятельности выпускников разрабатывается на основе ФГОС СПО по указанной специальности и включает в себя:

- область профессиональной деятельности;
- объекты профессиональной деятельности;
- виды профессиональной деятельности.

2.1. Область профессиональной деятельности.

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

2.2. Объекты профессиональной деятельности.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

2.3. Виды профессиональной деятельности

Обучающиеся по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» готовятся к следующим видам деятельности:

- организация питания в организациях общественного питания;
- организация обслуживания в организациях общественного питания;

- маркетинговая деятельность в организациях общественного питания;
- контроль качества продукции и услуг общественного питания;
- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к ФГОС)

2.4. Специальные требования

К работе в качестве менеджера общественного питания, официанта, Бармена, или буфетчика принимаются лица:

- Прошедшие медицинский осмотр и имеющие личную санитарную книжку;
- Прошедшие курс по санитарно-гигиенической подготовке со сдачей зачета;
- Прошедшие вводный и первичный инструктажи по технике безопасности труда на рабочем месте

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

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

Выпускник, освоивший ППССЗ должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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), результат выполнения заданий.

ОК 8 . Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

Выпускник , освоивший ППССЗ должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими видам деятельности:

1. Организация питания в организациях общественного питания.

ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

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

2. Организация обслуживания в организациях общественного питания.

ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.

ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.

ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.

ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

3. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.

ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.

ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.

ПК.3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.

4. Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.

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

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

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

4. ДОКУМЕНТЫ РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА.

Содержание и организация образовательного процесса при реализации ППССЗ регламентируется:

- учебным планом и графиком учебного процесса (Приложение №1);
- рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей (Приложение № 2);
- Положением и программой государственной (итоговой) аттестации (Приложение №3)

Виды практик, предусмотренные программой, указаны в учебных планах. Прохождение практики осуществляется на основе долгосрочных договоров между Колледжем и различными организациями.

5. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Программа подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ СПО) 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Уфимского колледжа индустрии питания и сервиса (далее ГБПОУ УКИПиС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержден приказом Министерства образования и науки России от 07.05.2014 № 465 (зарегистрировано в Минюсте России 11.06.2014 № 326772), с учетом требований федерального законодательства и потребностей республиканского и регионального рынка труда.

Нормативный срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена по данной специальности для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели (1 год) и составляет 3 года 10 месяцев.

Основная профессиональная образовательная программа по специальности

СПО предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общего гуманитарного и социально-экономического;
- математического и общегосударственнонаучного;
- профессионального;
- и разделов:
- учебная практика;
- производственная практика (по профилю специальности);
- производственная практика (преддипломная);
- промежуточная аттестация;
- государственная (итоговая) аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы).

Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы по циклам должна составлять около 70 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение.

Вариативная часть (около 30 процентов) дает возможность расширения (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определяются образовательной организацией.

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл состоит из дисциплин:

«Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура»,

Математический и общий естественнонаучный цикл состоит из дисциплин:

«Математика»,

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин: «Экономика организации», «Правовое обеспечение профессиональной деятельности»,

«Бухгалтерский

учет», «Документационное обеспечение управления», «Финансы валютно-финансовые операции организации», «Информационно-коммуникационные

технологии в профессиональной

деятельности», «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда», «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации», «Безопасность

жизнедеятельности» (68 часов, из них на освоение основ военной службы –

48 часов), и профессиональных модулей в соответствии с основными видами 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 служащих», «В состав профессионального модуля вводится один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и (или) производственная практика (по профилю специальности).

Общеобразовательный цикл ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании сформирован в соответствии с «Рекомендациями по реализации образовательной программы среднего общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (письмо Минобрнауки России от 29.05.2007 г № 03-1180), и согласно «Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ СПО на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС СПО» от 17.03.2015 г № 06 – 259

Учебное время, отведенное на изучение дисциплин общеобразовательного цикла (1404 ч.), распределено на изучение базовых и профильных учебных дисциплин, и определяется тем, что специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании относится к **социально-экономическому профилю**.

При формировании ППССЗ колледж имеет право ежегодно использовать объем времени отведенное на вариативную часть учебных циклов ППССЗ, увеличивать объем времени, отведенный на дисциплины и модули обязательной части, меняя часы или вводить новые дисциплины и модули в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательной организации

Ежегодно обновлять ППССЗ с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, культуры, науки, экономики. Техники, технологий и социальной сферы в рамках установленных ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

В рабочих учебных программах всех дисциплин и профессиональных модулей сформулированы требования к результатам их освоения компетенциями, приобретенному практическому опыту, знаниям и умениям.

При определении самостоятельной работы обучающимся на уроке эффективно используется управление со стороны преподавателей и мастеров производственного обучения.

ППССЗ обязана формировать социокультурную среду. Создавать условия необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствовать развитию воспитательного компонента образовательного процесса.

ППССЗ предусматривает реализацию компетентностного подхода использования в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- **ОГСЭ** - Общего гуманитарного и социально-экономического;
- **ЕН** – Математического и общего естественнонаучного;
- **П**– Профессионального;

и разделов:

- **УП** – учебная практика;
- **ПП** – производственная практика (по профилю специальности)
- **ПДП** – производственная практика (преддипломная);
- **ПА** – промежуточная аттестация;
- **ГИА** – государственная (итоговая аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы.)

РАССМОТРЕНО:

На заседании методического
объединения
протокол № ____
« ____ » _____ 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ:

И.о.директора ГБПОУ УКИПиС

Г.А.Христофорова
Приказ № ____ от «__»__ 2019 г

5.1. Учебный план

Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения

Уфимский колледж индустрии питания и сервиса.

по специальности среднего профессионального образования

43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании

Программа подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования **базовой** подготовки

Квалификация: менеджер

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

Рабочий учебный план (приложение)

УТВЕРЖДАЮ:

И.о.Директора ГБПОУ УКИПС

_____ Т.А.Христофорова

« ____ » _____ 2019 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения

Уфимского колледжа индустрии питания и сервиса

по программе подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании

Уровень подготовки: базовый;

Квалификация: менеджер;

Форма обучения: очная;

Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев

Образовательная база приема: основного общего образования

курс	Обучение по дисциплинам междисциплинарным курсам	Промежуточная аттестация		Практика			ГИА		каникулы	всего
				Учебная практика	Производственная практика (по профилю специальности)	Производственная практика (преддипломная)	подготовка	проведение		
I	39 н (1404ч.)	2 (72 ч)	---	---	---	---	---	11	52	
II	30н (1080ч.)	1 (36ч)	5 (180ч)	5 (180 ч)	---	---	---	11	52	
III	31н (1116ч.)	2 (72ч)	6 (216 ч)	3 (108 ч)	---	---	---	10	52	
IV	22 н. (792 ч.)	2 (72ч)	3(108ч)	4 (144ч)	4(144ч)	4(144ч)	2 (72ч)	2	43	
ВСЕГО	122н (4392ч)	7 (252ч)	14 (504 ч)	12(432ч)	4(144ч)	4(144ч)	2(72ч)	34н(1224ч)	199 (7164ч)	

**План учебного процесса
Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения**

Уфимский колледж индустрии питания и сервиса
по специальности СПО 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании

Индекс	Наименование циклов, разделов дисциплин, профессиональных модулей МДК, практик	Формы контроля		Учебная нагрузка						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.всемаестр)								
		экзамены	зачеты	Дифференциальные зачеты	максимальная	самостоятельная	Аудиторная	В т.ч.			I курс		II курс		III курс		IV курс	
								лекций	Лабораторных практик	Курсовая работа	1 сем. 17 нед. (612 ч)	2 сем. 22 нед. (792)	3 сем. 17 нед.	4 сем. 23 нед.	5 сем. 16 нед.	6 сем. 24 нед.	7 сем. 16 нед.	8 сем. 13 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ	3	2	11			1404			612	792							
	Общие																	
ОУД.01	Русский язык	1к			117	39	78			36	42							
ОУД.02	Литература			1к	175	58	117			60	57							
ОУД.03	Английский язык	1к			175	58	117			50	67							
ОУД.04	Математика	1к			351	117	234			100	134							
ОУД.05	История			1к	175	58	117			60	57							
ОУД.06	Физическая культура/ адаптированная программа			1к	175	58	117			30	87							
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности			1к	105	35	70			30	40							
	По выбору из обязательных предметных областей																	
ОУД.08.	Информатика			1к	150	50	100			50	50							
ОУД.09	Обществознание			1к	117	39	78			38	40							
ОУД.10	Экономика			1к	54	18	36				36							
ОУД.11	Право			1к	73	26	53			20	33							
ОУД.12	Естествознание			1к	162	54	108 (48+30+30)			108								
ОУД.13	Астрономия			1к	54	18	36			10	26							
ОУД.14	География			1к	54	18	36				36							
ОУД.15	Экология			1к	54	18	36			20	16							
	Дополнительные																	
ОУД.16	Башкирский язык			1к	58	19	39				39							
ОУД.17	Родной язык и литература			1к	48	16	32				32							
III	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА						1394											
ОГС Э	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	1	1	4			428											
ОГСЭ 01	Основы философии			4к	72	24	48	44	4								48	

Индекс	Наименование циклов, разделов дисциплин, профессиональных модулей МДК, практик	Формы контроля			Учебная нагрузка						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.всмаестр)							
		экзамены	зачеты	Дифференциальный зачет	максимальная	самостоятельная	Аудиторная	В т.ч.			I курс		II курс		III курс		IV курс	
								лекций	Лабораторно-практич	Курсовая работа	1 сем. 17 нед. (612 ч)	2 сем. 22 нед. (792)	3 сем. 17 нед.	4 сем. 23 нед.	5 сем. 16 нед.	6 сем. 24 нед.	7 сем. 16 нед.	8 сем. 13 нед.
1	2	3	4	5		8		9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
ОГСЭ 02	История			2к	72	24	48	44	4					48				
ОГСЭ 03	Иностранный язык			4к	249	83	166	5	161					30	28	30	32	46
ОГСЭ 04	Физическая культура			3к	249	83	166	2	164					30	30	30	33	46
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	-	-	1			48											
ЕН 01	Математика			2к	72	24	48							48				
II	Профессиональный цикл																	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины**	2		7			918 (708+210)											
ОПД.01	Экономика организации**	4к			180	60	120 (80+40)	80	30	20				30	40	50		
ОПД.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности			4к	120	40	80	32	48					20	20	20	20	
ОПД.03	Бухгалтерский учет**			4к	195	65	130 (80+50)	82	48						20	60	50	
ОПД.04	Документационное обеспечение управления			4к	90	30	60	22	38						30	20	10	
ОПД.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации			4у	150	50	100	48	52					20	30	20	30	
ОПД.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности**			4к	150	50	100 (80+20)	50	50				10	40		30	20	
ОПД.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охраны труда			3к	120	40	80	40	40				22	18	20	20		
ОПД.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации**	4к			270	90	180 (80+100)	-	180					50	30	50	50	
ОПД.09	Безопасность жизнедеятельности			2к	102	34	68	42	24					36	32			
ПМ.00	Профессиональные модули**	8	1	14			1594 (904+690)											
ПМ.01	Организация питания в организациях общественного питания**	2	-	2														
МДК.01	Товароведение продовольственных			2к	204	68	136	100	42					60	76			

Индекс	Наименование циклов, разделов дисциплин, профессиональных модулей МДК, практик	Формы контроля			Учебная нагрузка						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.всемаестр)							
		экзамены	зачеты	Дифференциальный зачет	максимальная	самостоятельная	Аудиторная	В т.ч.			I курс		II курс		III курс		IV курс	
								лекций	Лабораторный практикум	Курсовая работа	1 сем. 17 нед. (612 ч)	2 сем. 22 нед. (792)	3 сем. 17 нед.	4 сем. 23 нед.	5 сем. 16 нед.	6 сем. 24 нед.	7 сем. 16 нед.	8 сем. 13 нед.
1	2	3	4	5		8		9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
01	товаров и продукции общественного питания***					(124+12)												
МДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания***	2к			381	127	254 (120+134)	150	104			100	154					
МДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена			2к	75	25	50	30	20			50						
УП.01	Учебная практика						108						108					
ПП.01	Производственная практика						144						144					
ПМ.02	Организация обслуживания в организациях общественного питания**	1		3														
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания**	2к			441	147	294 (200+94)	128	126			40	40	100	74			
МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности**			3к	243	81	162 (70+92)	82	80					50	50	62		
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания**			3к	192	64	128 (70+58)	64	64	16				48		80		
УП.02	Учебная практика			3к			72									72		
ПП.02	Производственная практика						36										36	
ПМ.03	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания**	-	-	2														
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания**			2к	135	45	90 (58+32)	50	40			50	40					
УП.03	Учебная практика			2к			36						36					
ПП.03	Производственная практика						36						36					
ПМ.04	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	3к	-	2														
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия			3к	60	20	40 (34+6)	22	18							40		
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания			3к	60	20	40 (34+6)	24	16							40		
УП.04	Учебная практика						36										36	

Индекс	Наименование циклов, разделов дисциплин, профессиональных модулей МДК, практик	Формы контроля		Учебная нагрузка							Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.всемаестр)							
		экзамены	зачеты	Дифференциальный зачет	максимальная	самостоятельная	Аудиторная	В т.ч.			I курс		II курс		III курс		IV курс	
								лекций	Лабораторных практик	Курсовая работа	1 сем. 17 нед. (612 ч)	2 сем. 22 нед. (792)	3 сем. 17 нед.	4 сем. 23 нед.	5 сем. 16 нед.	6 сем. 24 нед.	7 сем. 16 нед.	8 сем. 13 нед.
3	4	5	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18					
ПП.04	Производственная практика					36											36	
ПМ.05	Выполнение работ по профессии официант и по профессии бармен**	-	-	4														
МДК.05.01	Организация и технология обслуживания в ресторанах**			3к	255	85	170 (72+98)	114	56			100	70					
МДК.05.02	Организация и технология обслуживания в барах**			4к	345	115	230 (72+158)	157	82					130	100			
УП.05	Учебная практика			3к			252						36	72	144			
ПП.05	Производственная практика			4к			180								108		72	
	Всего учебной практики						504											
	Всего производственной практики						432											
	ВСЕГО																	
ПДП	Преддипломная практика -4 нед						144										4	
ПА.00	Промежуточная аттестация-7 нед						252				0	2	0	1	1	1	1	
ГИА	Государственная итоговая аттестация- 6 нед						216										6	
Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 400 часов)							Дисциплин и МДК			612	792	612	468	576	540	576	216	
Государственная (итоговая) аттестация:							Учебной практики			-	-	-	180	-	216	-	108	
Дипломная работа							Производственной практики			-	-	-	180	-	108	-	144	
Выполнение дипломной работы - 4 недели							Преддипломной практики										144	
Защита дипломной работы – 2 недели							Экзаменов				3		2				2	
							Дифференцированных зачетов				9	4	4	3	3	2	6	
							Зачетов				2	1	1	1	7	1	1	

1. Пояснительная записка к учебному плану.

1.1. Нормативная база реализации ППССЗ

ГБПОУ Уфимский колледж индустрии питания и сервиса

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена, государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Уфимский колледж индустрии питания и сервиса разработан:

- На основе Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании В Российской Федерации» ;
- разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержден приказом Министерства образования и науки России от 07.05.2014 № 465 (зарегистрировано в Минюсте России 11.06.2014 № 326772) , с учетом требований федерального законодательства и потребностей республиканского и регионального рынка
- Приказа от 20.08.2008 г. № 241 «О внесении изменений в Федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом Министерства образования Российской Федерации от 9 марта 2004 года № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»;
- Приказа Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего(полного) общего образования»;
- Приказа Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 (ред. от 22.01.2014) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.10.2010 № 12-696 «О разъяснениях при формировании учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования/среднего профессионального образования»;
- Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015 г. № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований Федеральных государственных образовательных

- стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;
- Федерального базисного учебного плана по специальности организация обслуживания в общественном питании ;
 - Разъяснений ФИРО по формированию примерных программ учебных дисциплин начального и среднего профессионального образования на основе ФГОС СПО учебного плана макета учебного плана» от 29.08.2009 ;
 - Приказа Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
 - Письма Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;
 - Устава Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Уфимский колледж индустрии питания и сервиса.
 - Письма Минобрнауки России от 20.10.2010 № 12-6986 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО»;
 - Рекомендациям Министерства образования Республики Башкортостан от 20.05.2011 г. № 03-13/104;
 - СанПиНов 2.4.2.2821-10

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный план ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании регламентирует порядок реализации программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования **базовой** подготовки по специальности менеджер с учетом **социально-экономического профиля**.

Образовательный процесс регламентирован Уставом и локальными актами учебного учреждения.

- Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной нагрузки по освоению программы подготовки специалиста среднего звена;
- Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.
- Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет не 8-11 недель, из них не менее 2 недель в зимний период;

- Выполнение курсового проекта (работы) рассматривается как вид учебной деятельности по дисциплине (дисциплинам) профессионального учебного цикла и (или) профессиональному модулю (модулям) профессионального учебного цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на ее изучение.
- Учебное время, отведенное на обучение (5940 ч), распределено следующим образом:
 - на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла - 1404 часа
 - промежуточная аттестация – 72 часа (2 недели);
 - обязательная часть учебных циклов ППССЗ – 2088 часов, из них на
 - общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл – 428;
 - математический и общий естественнонаучный учебный цикл – 48 ч.;
 - общепрофессиональные дисциплины – 708 часов
 - профессиональные модули – 904 часа
 - на увеличение профессиональной составляющей ППКРС СПО с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций устанавливается – 900 часов вариативной части;
 - учебная практика - 504 часа (14 недель);
 - производственная практика (по профилю специальности – 432 часа (12 недель)
 - производственная (преддипломная практика) – 144 часа (4 недели);
 - промежуточная аттестация – 5 недель;
 - Государственная итоговая аттестация – 6 недель;
- На самостоятельную внеаудиторную работу отводится 50 % учебного времени от обязательной аудиторной нагрузки (в час)
- При получении СПО по ППССЗ на базе основного общего образования, обучающиеся изучают общеобразовательные дисциплины в течении всего срока освоения соответствующей образовательной программы (приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 (ред. от 22.01.2014));
- Срок освоения ППССЗ в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели из расчета:
 - теоретическое обучение (при обязательной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 недель;
 - промежуточная аттестация – 2 недели;
 - каникулы – 11 недель.
- Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультации, лекции, семинар), самостоятельную работу, практику, а также другие виды учебной деятельности, определенные учебным планом

- Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется на первом курсе (1404 часа);
- При проведении лабораторных, практических работ учебная группа может делиться на подгруппы численностью не менее 8 – 12 человек, по предметам «Информатика», МДК, лабораторные работы, учебная практика, «Иностранный язык»;
- Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена включает в себя: текущий контроль знаний; промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.
- Текущий контроль успеваемости предназначен для проверки качества освоения учебного материала в течение всего учебного процесса, управления учебно-воспитательным процессом, активизации самостоятельной работы обучающихся и совершенствования методики проведения занятий. Текущий контроль знаний осуществляется преподавателем в ходе проведения всех видов занятий в форме, избранной преподавателем. При этом предусматривается контроль в виде устных и письменных форм, в том числе: оценивание выполнения домашних заданий и работ, выполнение контрольных работ, рефератов, лабораторных и практических работ, проверку знаний и умений обучающихся на лекционных, практических занятиях, по отдельным дисциплинам и модулям возможна рейтинговая система оценки знаний. Результаты текущего контроля отражаются в журнале учета учебных занятий.
- Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов. Завершающим этапом промежуточной аттестации являются итоговые экзамены: два из которых – русский язык и математика являются обязательными, а третий – информатика – определен образовательным учреждением, как профильный для получаемой профессии.
- Всего за период обучения соблюдаются требования: не превышение 8 экзаменов и 10 дифференцированных зачетов в учебном году (дифференцированные зачеты по физической культуре в указанное количество не входят). Дисциплины общеобразовательного цикла заканчиваются зачетами, дифференцированными зачетами или экзаменами. Дисциплины общепрофессионального цикла - зачетами, дифференцированными зачетами. Профессиональные модули – экзаменами квалификационными.
- Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются образовательной организацией из расчета – 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций – групповые, индивидуальные, письменные, устные. – определяются решением по усмотрению преподавателя.

- Учебная производственная практика организована в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих программы среднего профессионального образования, утвержденные приказом Минобрнауки России от 18.04.2013 г. № 291. И является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика. Учебная и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрировано в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.
- Учебная и производственная практика проводится на предприятиях города, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, согласно заключенных договоров между колледжем и каждой организацией, куда направляется обучающийся с мастером.
- Аттестация по итогам учебной практики осуществляется в форме дифференцированного зачета, по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций, на базе которых проходила производственная практика.

1.3. Общеобразовательный цикл.

Общеобразовательный цикл программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих формируется в соответствии с Федеральным образовательным стандартом среднего общего образования в пределах программы подготовки специалистов среднего звена, формируемых на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании; в соответствии с федеральными базисными учебными планами и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации и Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования с учетом требований ФГОС с учетом социально-экономического профиля.

Общеобразовательный цикл – обязательный раздел учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, содержащий общеобразовательные учебные дисциплины и часы на их изучение с учетом осваиваемой специальности и профессий СПО.

- На общеобразовательный цикл программы выделено 1404 часа (39 недель).
- В соответствии с «Рекомендациями Министерства образования Республики Башкортостан № 03 – 13/104 от 20.05.2011 г. для освоения регионального

компонента в учебный план включена учебная дисциплина «Башкирский язык» (39 часов);

- На основании Письма Министерства образования и науки Российской Федерации об организации изучения учебного предмета «Астрономия» от 20 июня 2017 г № ТС – 194/08 в учебный план введена учебная дисциплина «Астрономия» в количестве – 36 часов на первом курсе.
- В соответствии с Рекомендациями общеобразовательная подготовка осуществляется в течении первого курса обучения.
- На дисциплину «Физическая культура» отводится еженедельно 3 часа, обязательных аудиторных занятий (приказ Минобрнауки России от 30.08.2010 г);
- На дисциплину ОБЖ отводится – 70 часов (приказ Министерства образования и науки от 20.09.2008 г);
- Для подгрупп девушек часть учебного времени (4 часа) дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» отведенного на изучение основ военной службы используется на освоение основ медицинских знаний;
- Экзамены проводятся по русскому языку, математике и английский язык в сетке часов учебного времени, выделенных для этого;
- Промежуточная аттестация по общеобразовательным дисциплинам проводится в форме зачета, дифференцированного зачета, экзамена. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета проводится за счет времени, отведенного на общеобразовательные дисциплины и непосредственно после завершения освоения программы учебной дисциплины;
- Промежуточная аттестация по остальным дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в форме дифференцированных зачетов и зачетов.

1.4. Формирование вариативной части ППКРС

Вариативная часть дает возможность расширения и углубления подготовки, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентно-способности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможности продолжения образования.

Максимальный объем вариативной части согласно ФГОС СПО по специальности 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании выделяется – 900 часов включая лабораторные и практические работы, и распределен следующим образом:

Наименование дисциплин и ПМ	Количество часов по ФГОС	Кол-во часов вариативной части	Итого часов
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл			
	428		428

Наименование дисциплин и ПМ	Количество часов по ФГОС	Кол-во часов вариативной части	Итого часов
Основы философии	48		48
История	48		48
Иностранный язык	166		166
Физическая культура	166		166
Математический и общий естественно-научный цикл			
	48	---	48
Математика	48		48
Общепрофессиональные дисциплины			
	708	210	918
Экономика организации**	80	40	120
Правовое обеспечение профессиональной деятельности	80	--	80
Бухгалтерский учет**	80	50	130
Документационное обеспечение управления	60	---	60
Финансы и валютно-финансовые операции организации	100	--	100
Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности**	80	20	100
Техническое оснащение организаций общественного питания и охраны труда	80	----	80
Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации**	80	100	180
Безопасность жизнедеятельности	68	----	68
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ			
	904	690	1594
Организация питания в организациях общественного питания**			
Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания***	124	12	136
Организация и технология производства продукции общественного питания**	120	134	254
Физиология питания, санитария и гигиена	50	----	50
Организация обслуживания в организациях общественного питания**			
Организация обслуживания в организациях общественного питания**	200	94	294
Психология и этика профессиональной деятельности**	70	92	162
Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания**	70	58	128
Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания**			
Маркетинг в организациях общественного питания**	58	32	90
Контроль качества продукции и услуг общественного питания			
Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	34	6	40
Контроль качества продукции и услуг общественного питания	34	6	40
Выполнение работ по профессии официант и по профессии бармен**			
Организация и технология обслуживания в ресторанах**	72	98	170
Организация и технология обслуживания в барах**	72	158	230
ИТОГО:	2088	900	2988

1.5. Порядок аттестации обучающихся.

Для всех учебных дисциплин и профессиональных модулей, в т.ч. введенных за счет вариативной части, обязательна промежуточная аттестация по результатам их освоения.

- Итоговый контроль учебных достижений обучающихся при реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах ППСЗ проводится в форме экзаменов и дифференцированных зачетов;
- Экзамены проводятся по русскому языку, математике и одной из профильных дисциплин (информатика) за счет времени, выделяемого ФГОС СПО на промежуточную аттестацию
- Дифференцированные зачеты проводятся по всем остальным учебным дисциплинам общеобразовательного цикла за счет учебного времени, выделяемого в учебном плане на изучение соответствующей образовательной дисциплины;
- Экзамены по русскому языку и математике проводятся письменно:
 - По русскому языку – с использованием экзаменационных материалов в виде набора контрольных заданий либо текста (художественного или публицистического) для изложения с заданиями творческого характера;
 - По математике – с использованием экзаменационных материалов в виде набора контрольных заданий, требующих краткого ответа и/или полного решения;
- Выбор вида экзаменационных материалов осуществляется преподавателем соответствующей учебной дисциплины и согласовывается в установленном порядке с руководителем образовательного учреждения;
- Экзамен по профильной учебной дисциплине (английский язык) проводится устно или письменно. Форма проведения экзамена и вид экзаменационных материалов определяется преподавателем соответствующей дисциплины и согласовывается в установленном порядке с руководством образовательного учреждения;
- Дифференцированные зачеты по дисциплинам общеобразовательного цикла учебного плана ППСЗ проводится с использованием контрольных материалов в виде набора заданий тестового типа, текста для изложения, в том числе с заданиями творческого характера, тем для сочинений, рефератов, набора заданий для традиционной контрольной работы, вопросов для устного опроса обучающихся и др.
- Вид и содержание контрольных материалов определяется преподавателем соответствующей учебной дисциплины.
- Формы промежуточной аттестации указывается для каждой учебной дисциплины или промежуточного модуля в ячейках столбца 3 учебного плана
 - По дисциплинам общеобразовательного цикла, кроме «Физическая культуры», используем формы промежуточной аттестации – ДЗ (дифференцированный зачет) или Э (экзамен);

- По дисциплине «Физическая культура» в составе общеобразовательного цикла форма промежуточной аттестации в каждом семестре – З (зачет), а в последнем семестре – ДЗ (дифференцированный зачет);
- Обязательная форма промежуточной аттестации по профессиональным модулям – по МДК - ДЗ (дифференцированный зачет) или Э (экзамен), по учебной и производственной практике – З (зачет).
- Государственная (итоговая) аттестация включает в себя подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (выполнение дипломного проекта (работы). обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей
- К государственной (итоговой) аттестации допускаются обучающиеся не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по ППССЗ.
- Государственная итоговая аттестация проверяет готовность обучающихся к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций определенных ФГОС СПО.
- Государственная итоговая аттестация проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей.

Обязательная часть ППССЗ по учебным циклам составляет около 70 % от общего объема времени отведенного на их освоение.

Общий гуманитарный и социально-экономический циклы ППССЗ предусматривает изучение следующих дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура». По дисциплинам «Физическая культура» еженедельно предусмотрены 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях.

Обязательная часть математического и общего естественнонаучного цикла ППССЗ предусматривает изучение дисциплины «Математика».

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов, учебная практика и (или) производственная практика (по профилю специальности)

Обязательная часть профессионального цикла ППССЗ предусматривает изучение следующих профессиональных дисциплин: «Экономика организации»,

«Правовое обеспечение профессиональной деятельности», «Бухгалтерский учет», «Документационное обеспечение управления», «Финансы и валютно-финансовые операции организации», «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности», «Техническое оснащение организаций общественного питания и охраны труда», «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации», дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», объемные параметры которой составляют 68 часов, из них на освоение основ военной службы – 48 часов.

Обязательная часть профессионального цикла ППССЗ предусматривает также освоение обучающимися профессиональных модулей: «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».

При реализации основной образовательной программы по специальности предусмотрено обязательное выполнение курсовых работ по МДК 02.01 «Организация обслуживания в организациях общественного питания» (6 семестр), по дисциплине общепрофессионального цикла «Экономика организации» (8 семестр).

Учебная практика в количестве 14 недель проводится в рамках программ профессиональных модулей в специально выделенный период (концентрированно) после освоения обучающимися содержания МДК); производственная практика в количестве 12 недель проводится концентрированно после освоения содержания МДК и прохождения учебной практики по ПМ на базе предприятий, соответствующих профилю подготовки; преддипломная практика в количестве 4 недель проводится концентрированно после последней сессии и реализуется по направлению образовательного учреждения.

Объем вариативной части составляет 30 % (900 ч.) и дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентно способности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Реализация ППССЗ осуществляется образовательной организацией на государственном языке Российской Федерации

6. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Ресурсное обеспечение ОПОП 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» сформировано на основе требований к условиям реализации основных образовательных программ, определяемых ФГОС СПО по данной специальности.

6.1. Кадровое обеспечение реализации ООП

- Реализация программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании обеспечена педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).
- Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей. Отвечающих за освоение обучающимися профессионального учебного цикла
- Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года

Информационное обеспечение образовательного процесса при реализации основной профессиональной образовательной программы.

- Основная образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППССЗ.
- Обучающимся обеспечен доступ к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающихся в библиотеке им обеспечен доступ к сети Интернет.
- Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, в т.ч. изданными за последние 5 лет .
- Объем основной учебной литературы с грифом Министерства образования и других федеральных органов составляет – 90 %, дополнительной литературы – 60%, что соответствует нормативам.
- 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 и зарубежных журналов.
- Каждый обучающийся обеспечен учебно-методическими печатными и электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального учебного цикла и по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные

базы периодических изданий). Коэффициент обеспеченности учебной литературой на одного обучающегося: основная учебная литература – 1,1; дополнительная – 1,07.

- Перечень печатных изданий основной и дополнительной учебной литературой приведен в разделе «Информационное обеспечение обучения» рабочих программ дисциплин, профессиональных модулей и практик.

6.2. Основные материально-технические условия для реализации основной профессиональной образовательной программы.

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных учебным планом колледжа и соответствующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Колледж обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений.

№ п/п	Наименование кабинетов
	Кабинеты :
1.	Гуманитарных и социально-экономических дисциплин
2.	Математики
3.	Иностранного языка
4.	Правового обеспечения профессиональной деятельности
5.	Технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда
6.	Физиологии питания и санитарии
7.	Товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания
8.	Экономики и финансов
9.	Организации и технологии отрасли
10.	Организации обслуживания в организациях общественного питания
11.	Менеджмента, маркетинга и управление персоналом
12.	Психологии и этики профессиональной деятельности
13.	Бухгалтерского учета
14.	Документационного обеспечения управления
15.	Безопасности жизнедеятельности
16.	Стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия
17.	Кабинет башкирского языка
	Лаборатории:
18.	Информационно-коммуникационных технологий
19.	Технологии приготовления пищи

Спортивный комплекс:	
1.	Спортивный зал
2.	Спортивная площадка
3.	Место для стрельбы
Залы:	
1	Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет
2.	Актовый зал
	Банкетный зал

- В рамках реализации ППССЗ обеспечивает выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий как обязательный компонент практические занятия с использованием персональных компьютеров
- Колледж в рамках использования электронных изданий обеспечивает учащихся рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин

7 .ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании» оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация проводятся в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, утвержденной решением педагогического совета колледжа и введенным в действие приказом директора.

Для аттестации обучающихся на соответствие достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоение компетенции.

Фонды оценочных средств для текущего контроля, промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются преподавателями и утверждаются на заседании цикловых комиссий, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации – разрабатывается и утверждаются на заседании научно-методического совета колледжа, после предварительного положительного заключения работодателей.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины в качестве внешних экспертов должны активно привлекаться преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности образовательной организацией в качестве внештатных экспертов должны активно привлекаться работодатели

К государственной (итоговой) аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождение практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Для этих целей выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов и т.п., творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики и т.д.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы осуществляется государственной аттестационной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций.

Содержание и порядок проведения государственной (итоговой) аттестации определены в Положении о государственной (итоговой) аттестации и программе ГИА

Исполнительный директор _____ инвент

Заведующий кафедрой _____ *Ильин*

