



**Аннотация программы**

Образовательная программа среднего профессионального образования - программа подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 7 мая апреля 2014 г. № 465, с учетом требований стандартов WorldSkills Russia по компетенции «Ресторанный сервис».

ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании разработана с целью:

* обеспечения востребованности и конкурентоспособности выпускников ГБПОУ «Дзержинский техникум бизнеса и технологий» по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании;
* подготовка обучающихся по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании к участию в соревнованиях WorldSkills Russiа (далее – WSR) по компетенции «Ресторанный сервис»;
* подготовка выпускников по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании к работе на предприятиях индустрии питания и гостеприимства в различных субъектах Российской Федерации.

Правообладатель программы: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Дзержинский техникум бизнеса и технологий» (606000, Нижегородская область, г. Дзержинск, ул. Чкалова, д. 19, тел./факс 8(813)22-18-45).

Срок освоения ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании на базе основного общего образования по очной форме обучения составляет 3 года 10 месяцев.

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Общие положения | 6 |
| 1.1**.** Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании | 6 |
| 1.2.Нормативные документы для разработки ППССЗ специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании | 6 |
| 1.3.Общая характеристика ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании | 6 |
| 1.4. Требования к абитуриенту | 9 |
| 1.5. Квалификационная характеристика выпускника | 9 |
| 2.Характеристика профессиональной деятельности выпускника по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании | 9 |
| 2.1. Область профессиональной деятельности выпускника | 9 |
| 2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника | 9 |
| 2.3. Виды деятельности выпускника | 9 |
| 3**.** Компетенции выпускника по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, формируемые в результате освоения ППССЗ | 10 |
| 4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании | 11 |
| 4.1. Календарный учебный график реализации ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании | 11 |
| 4.2. Учебный план ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании | 12 |
| 4.3. Перечень рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании | 15 |
| 4.4. Программа учебной и производственной практик | 16 |
| 5. Фактическое ресурсное обеспечение ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании | 18 |
| 5.1. Кадровое обеспечение учебного процесса | 18 |
| 5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса | 18 |
| 5.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса | 18 |
| 6. Характеристика среды техникума, обеспечивающая развитие общих и профессиональных компетенций выпускников | 20 |
| 7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании | 20 |
| 7.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация | 21 |
| 7.2. Государственная итоговая аттестация выпускников по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании | 22 |
| 8. Возможности продолжения образования выпускников | 23 |
| Приложения. |  |
| Приложение 1. Календарный учебный график реализации ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании по программе базовой подготовки |  |
| Приложение 2. Учебный план ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании по программе базовой подготовки |  |
| Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании |  |
| Приложение 4. Проект программы государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании |  |
| Приложение 5. Фонды оценочных средств ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании |  |

**ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

**1. Общие положения**

**1.1. Программа 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 реализуется ГБПОУ «Дзержинский техникум бизнеса и технологий» (далее – ГБПОУ ДТБТ) на базе основного общего образования по очной форме обучения.

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППССЗ.

ППССЗ представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ГБПОУ ДТБТ на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, на основе требований федерального государственного стандарта среднего общего образования с учетом получаемой специальности и требований регионального рынка труда.

ППССЗ определяет цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), программы учебной и производственной практик, оценочные и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии и качество подготовки обучающихся.

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

Реализация ППССЗ осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

**1.2 Нормативные документы для разработки ППССЗ специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.**

Нормативную правовую базу разработки ППССЗ составляют:

1. Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012г. №273-ФЗ;
2. Федеральный закон Российской Федерации от 08.06.2020 № 164-ФЗ «О внесении изменений в статьи 71.1 и 108 Федерального закона Об образовании в Российской Федерации»;
3. Федеральный закон Российской Федерации от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон Об образовании в Российской Федерации»;
4. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 465 от 7 мая 2014г.;
5. Разъяснения по реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования, одобренные Научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» (Протокол № 1, 10.04.2014г.);
6. Нормативно-правовые документы Минобрнауки РФ и Минпросвещения РФ:

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства

образования и науки РФ от 17.05.2012г. № 413;

- Приказ Минобрнауки РФ от 29 июня 2017 г. N 613 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки РФ 17 мая 2012г. №413»;

- Приказ Минобрнауки России от 29.10.2013г. № 1199 «Об утверждении перечня профессий среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства просвещения РФ от 03.12.2019 № 655 «О внесении изменений в перечни профессий и специальностей

среднего №1199».

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего

профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от

14 июня 2013 г. № 464;

–Приказ Министерства просвещения РФ от 28.08.2020 N 441 "О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013г. №464";

- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утверждённое приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013г. N 291;

– Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013г. N 968;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 ноября 2017г. № 1138 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968";

- Письмо Минобрнауки России от 20.10.2010г. № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО»;

1. Устав ГБПОУ «Дзержинский техникум бизнеса и технологий».
2. Стандарт WSR по компетенции «Ресторанный сервис»;
3. Профессиональный стандарт по профессии "Официант/бармен", утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 910н.

**1.3. Общая характеристика ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

**1.3.1. Цель (миссия) ППССЗ специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

ППССЗ имеет своей целью развитие у обучающихся личностных качеств, формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности. Выпускник ГБПОУ ДТБТ в результате освоения ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании будет профессионально готов к профессиональной деятельности на таких должностях, как: менеджер на предприятиях и в организациях общественного питания, официант на предприятиях и в организациях общественного питания, бармен на предприятиях и в организациях общественного питания.

ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании ориентирована на реализацию следующих принципов:

* приоритет практикоориентированных знаний выпускника;
* ориентацию на развитие местного и регионального профессионального сообщества;
* формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях;
* формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере.

**1.3.2. Срок освоения ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Уровень образования, необходимый для приема на обучение | Наименование квалификации базовой подготовки | Срок получения СПО  по специальности  43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании  базовой подготовки  по очной форме обучения |
| основное общее образование | Менеджер | 3 года 10 месяцев |

**1.3.3. Трудоемкость ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

|  |  |
| --- | --- |
| **Учебные циклы** | **Количество недель** |
| Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам | 122 |
| Учебная практика | 9 |
| Производственная практика (по профилю специальности) | 17 |
| Производственная практика (преддипломная) | 4 |
| Промежуточная аттестации | 7 |
| Государственная итоговая аттестация | 6 |
| Каникулярное время | 34 |
| Итого: | 199 |

**1.4. Требования к абитуриенту**

Абитуриент при поступлении должен иметь документ государственного образца:

* аттестат об основном общем образовании.

**1.5.Квалификационная характеристика выпускника**

Выпускник по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании готов к выполнению работ по организации обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов.

Квалификация: менеджер.

Выпускник по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании должен быть готов к участию в чемпионатах WSR по компетенции «Ресторанный сервис» на региональном и национальном уровнях.

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

**2.1. Область профессиональной деятельности выпускников**

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

Прикладные сферы профессиональной деятельности - работа на предприятиях и в организациях общественного питания различных форм собственности, различных концепций и национальных кухонь, работа на выездном обслуживании (кейтеринг).

**2.2. 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 деятельности выпускников:**

Менеджер готовится 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 (16399 Официант).

**3. Компетенции выпускников по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, формируемые в результате освоения ППССЗ**

**3.1. Менеджер 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 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.

**3.2. Менеджер 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 (16399 Официант)**.

ПК.5.1 Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом, классом организации общественного питания.

ПК.5.2 Встречать потребителей организации питания и принимать заказы от них.

ПК.5.3 Обслуживать потребителей организацией общественного питания всех форм собственности различных видов, типов и классов.

ПК.5.4 Производить подачу готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания.

ПК.5.5 Проводить расчеты с потребителями за выполненные заказы.

ПК.5.6 Обслуживать массовые мероприятия в организациях питания.

ПК.5.7 Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.

**4. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

**4.1. Календарный учебный график**

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

Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения по ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Курс | Обучение по дисциплинам и междисциплинар-ным курсам | Учебная практика | Производственная практика | | Промежу-точная аттестация | Государст-венная итоговая аттестация | Кани-кулы | Всего по курсам |
| по профилю специальности | преддипломная |
| 1 | 39 |  |  |  | 2 |  | 11 | 52 |
| 2 | 32 | 2 | 5 |  | 2 |  | 11 | 52 |
| 3 | 27 | 5 | 8 |  | 2 |  | 10 | 52 |
| 4 | 24 | 2 | 4 | 4 | 1 | 6 | 2 | 43 |
| всего | 122 | 9 | 17 | 4 | 7 | 6 | 34 | 199 |

Календарный учебный график по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании приведен в Приложении 1.

**4.2. Учебный план специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

Учебный план определяет такие качественные и количественные характеристики ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании как:

* 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;
* виды учебных занятий;
* распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам;
* распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения государственной итоговой аттестации.

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

Объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения не превышает 36 академических часов в неделю.

Общая продолжительность каникул в учебном году составляет 8-11 недель, в том числе не менее 2-х недель в зимний период.

Обязательная аудиторная нагрузка обучающихся предполагает лекции, практические занятия, включая семинары, выполнение курсовых работ. Количество часов внеаудиторной (самостоятельной) работы обучающихся составляют в целом по образовательной программе 50% от количества часов аудиторной нагрузки. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения курсовых работ, индивидуальных проектов, подготовки рефератов, докладов, презентаций, самостоятельного изучения отдельных тем и т.п.

Консультации в объёме из расчёта 4 часа в год на одного обучающегося проводятся в форме групповых и индивидуальных занятий.

ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании предусматривает изучение следующих учебных циклов и разделов.

**Учебные циклы**:

* общеобразовательный (ОД),
* общий гуманитарный и социально-экономический (ОГСЭ),
* математический и общий естественнонаучный (ЕН),
* профессиональный (П)

**Разделы:**

* учебная практика;
* производственная практика (по профилю специальности);
* производственная практика (преддипломная);
* промежуточная аттестация;
* государственная итоговая аттестация.

**4.2.1. Обязательная часть ППССЗ 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

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

Общеобразовательный, общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный учебные циклы состоят из дисциплин.

В общеобразовательный цикл включен индивидуальный проект, представляющий собой особую форму организации деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект). Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

Результаты выполнения индивидуального проекта должны отражать:

сформированность навыков коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления;

способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;

сформированность навыков проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретенных знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей;

способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов.

Индивидуальный проект выполняется обучающимся на 1 курсе в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом, и должен быть представлен в виде завершенного учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного.

Профессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулейв соответствии с видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю специальности).

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла ППССЗ базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных учебных дисциплин: ОГСЭ.01 Основы философии, ОГСЭ.02 История, ОГСЭ.03 Иностранный язык, ОГСЭ.04 Физическая культура.

Учебная дисциплина ОГСЭ.04 Физическая культура предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных секциях системы дополнительного образования ГБПОУ ДТБТ).

Обязательная часть профессионального учебного цикла ППССЗ предусматривает изучение учебную дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности. Объём часов на учебную дисциплину ОП.09 Безопасность жизнедеятельности составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы – 48 часов.

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы (согласно пункта 1 статьи 13 Федерального закона «О воинской обязанности и военной службе» от 28 марта 1998 года № 53-ФЗ и Приказа Минобразования и науки РФ №134 от 24 февраля 2010г.). Часть учебного времени учебной дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности, отведённого на изучение основ военной службы (48ч), используется для освоения основ медицинских знаний для девушек.

Выполнение курсовой работы является видом учебной деятельности по дисциплине профессионального учебного цикла и (или) профессиональному модулю и реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение.

Предусмотрено выполнение обучающимися трех курсовых работ: по дисциплине ОП.01. Экономика организации – в 5 семестре, по МДК.02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания – в 6 семестре, по МДК.03.01. Маркетинг в организациях общественного питания - в 7 семестре.

**4.2.2. Вариативная часть ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Вариативная часть (30%) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускникав соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования, а также с учетом профессионального стандарта по профессии «Официант, бармен» и требований стандартов WSR по компетенции «Ресторанный сервис».

Часы вариативной части ППССЗ в количестве 900 часов распределены:

на изучение общепрофессиональных дисциплин - 18 часов, в том числе ОП.05. Финансы и валютно-финансовые операции организации (18ч);

на изучение профессиональных модулей - 882 часа, в том числе ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания (130ч), ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания (340ч), ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания (100ч), ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания (120ч), ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (192ч).

Часы вариативной части ППССЗ распределены для формирования дополнительных знаний и умений с учетом потребности работодателей, требований профессионального стандарта по профессии Официант/бармен и требований стандарта WorldSkills по компетенции «Ресторанный сервис», что позволяет обеспечить повышение конкурентоспособности выпускников на рынке труда и степени их соответствия требованиям работодателей.

**4.3. Перечень рабочих программ учебных дисциплин, междисциплинарных курсов и профессиональных модулей по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

|  |  |
| --- | --- |
| Индекс дисциплин, профессионального модуля, практики по ФГОС | **Наименование циклов, дисциплин и профессиональных модулей, междисциплинарных курсов** |
| **ОД.00** | **Общеобразовательный учебный цикл** |
|  | **Общие учебные дисциплины** |
| ОУД.01. | Русский язык |
| ОУД.02. | Литература |
| ОУД.02.1 | Родная литература (русская) |
| ОУД.03. | Иностранный язык |
| ОУД.04. | Математика |
| ОУД.05. | Астрономия |
| ОУД.06. | История |
| ОУД.07. | Физическая культура |
| ОУД.08. | ОБЖ |
| ИП.01 | Индивидуальный проект |
|  | **Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей** |
| ОУДп.09 | Информатика |
| ОУД.13 | Обществознание |
| ОУДп.14 | Экономика |
| ОУДп.15 | Право |
| ОУД.16 | Естествознание |
| ОУД.18 | География |
|  |  |
|  | **Дополнительные дисциплины** |
| УД.19 | Основы геометрических и графических построений |
| Основы экологии |
| **ОГСЭ.00** | **Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл** |
| ОГСЭ.01. | Основы философии |
| ОГСЭ.02. | История |
| ОГСЭ.03. | Иностранный язык |
| ОГСЭ.04. | Физическая культура |
| **ЕН.00** | **Математический и общий естественнонаучный учебный цикл** |
| ЕН.01. | Математика |
| **П.00** | **Профессиональный учебный цикл** |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональные дисциплины** |
| ОП.01. | Экономика организации |
| ОП.02. | Правовое обеспечение профессиональной деятельности |
| ОП.03. | Бухгалтерский учет |
| ОП.04. | Документационное обеспечение управления |
| ОП.05. | Финансы и валютно-финансовые операции организации |
| ОП.06. | Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОП.07. | Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда |
| ОП.08. | Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации |
| ОП.09. | Безопасность жизнедеятельности |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** |
| **ПМ.01** | **Организация питания в организациях общественного питания** |
| МДК.01.01. | Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания |
| МДК.01.02. | Организация и технология производства продукции общественного питания |
| МДК.01.03. | Физиология питания, санитария и гигиена |
| **ПМ.02** | **Организация обслуживания в организациях общественного питания** |
| МДК.02.01. | Организация обслуживания в организациях общественного питания |
| МДК.02.02. | Психология и этика профессиональной деятельности |
| МДК.02.03. | Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания |
| **ПМ.03** | **Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания** |
| МДК.03.01. | Маркетинг в организациях общественного питания |
| **ПМ.04** | **Контроль качества продукции и услуг общественного питания** |
| МДК.04.01. | Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия |
| МДК.04.02. | Контроль качества продукции и услуг общественного питания |
| **ПМ.05** | **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** |
| **МДК 05.01** | Выполнение работ по профессии Официант |

Учебный план по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании приведен в Приложении 2.

**4.4. Программы учебной и производственной практик**

Согласно п. 7.14. ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании предусматривает следующие виды практик: учебная и производственная.

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

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Учебная и производственная (по профилю специальности) практики реализуются концентрированно в несколько периодов.

Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, способствуют комплексному формированию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Учебная практика может проводиться как на базе техникума, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (на предприятиях общественного питания различных форм собственности). При организации учебной практики на базе техникума используется материально-техническая база: лаборатория приготовления пищи, банкетный зал, структурное подразделение ГБПОУ ДТБТ – специализированный центр профессиональных компетенций по компетенции «Поварское дело».

**Целями учебной практики являются**:

* закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
* развитие и накопления специальных навыков, изучение и участие в разработке организационно-методических и нормативных документов для решения отдельных задач по месту прохождения практики;
* усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных практических исследований;
* приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности или в отдельных ее разделах.

**Задачи учебной практики**:

* закрепить знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов;
* выработать практические навыки и способствовать комплексному формированию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Аттестация по итогам учебной практики проводится в форме дифференцированного зачета (в том числе комплексного дифференцированного зачета) на основании предоставленных отчетов, отзывов руководителей практики (отзывов с мест прохождения практики) в форме аттестационного листа.

Производственная практика (практика по профилю специальности и преддипломная практика) проводится на предприятиях и в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (на предприятиях и в организациях общественного питания различных форм собственности).

**Цель производственной практики**: получение практического опыта при освоении профессиональных компетенций в рамках изучения профессиональных модулей.

Основными задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся;

- развитие общих и профессиональных компетенций;

- освоение современных производственных процессов, технологий;

- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

Задачами преддипломной практики являются изучение нормативных и методических материалов, фундаментальной и периодической литературы по вопросам, разрабатываемым обучающимся в выпускной квалификационной работе (дипломной работе); анализ деятельности организации по направлению, соответствующему теме выпускной квалификационной работы; разработка рекомендаций по ее совершенствованию.

Аттестация по итогам производственной практики проводится в форме дифференцированного зачета (в том числе комплексного дифференцированного зачета) на основании предоставленных отчетов и отзывов с мест прохождения практики в форме аттестационного листа.

Базами учебной, производственной (по профилю специальности и преддипломной) практик являются организации и предприятия общественного питания городского округа город Дзержинск.

Обучающиеся проходят практику на основе договоров с предприятиями:

ИП Полякова (сеть школьных столовых), ООО «Валекс» (ресторан «Дружба»), ООО «Макдонаналдс», ООО «Школьное питание», ООО «Лина» ИП Куракова О.А. (загородный клуб «Чайка»), ООО «Экспрессо» (детское кафе «Золотой ключик»), ООО «Тортуга», ООО ТД «Дзержинскхлеб» (кафе «Дуэт»), ООО «Троица» (кафе «Сельский клуб»), ООО «Степ» (кафе «Блин бар»), ИП Киреева М.А. (кафе «Розмарин»), ООО «Продукт-Сервис», ООО «Каравелла», АО «Тандер» (ГМ «Магнит»), ООО «Правильная кухня», ООО «Парус», ООО «Лотос» (кафе «Де-Багота»).

**5. Фактическое ресурсное обеспечение ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

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

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

**5.1. Кадровое обеспечение учебного процесса**

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

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

Доля штатных преподавателей, реализующих дисциплины и модули профессионального цикла составляет 100 %.

Педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы и проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Специфические требования, дополняющие условия реализации ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании:

* педагогические кадры должны знать требования профессионального стандарта по профессии «Официант, бармен»;
* педагогические кадры должны знать требования стандарта WSR по компетенции «Ресторанный сервис»;
* педагогические кадры должны иметь представление о потребностях регионального рынка труда в сфере общественного питания и потребительских услуг;
* педагогические кадры должны знать особенности национальной кухни.

**5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса**

Реализация ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет (в соответствии с утверждённым графиком) в читальном зале библиотеки техникума и в кабинетах информационных технологий.

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

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

Техникум предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет и электронной библиотеки издательства «IPR-books».

**5.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса**

**5.3.1. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений в соответствии с ФГОС СПО:**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Кабинеты:** |
| 1 | гуманитарных и социально-экономических дисциплин |
| 2 | математики |
| 3 | иностранного языка |
| 4 | правового обеспечения профессиональной деятельности |
| 5 | технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда |
| 6 | физиологии питания и санитарии |
| 7 | товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания |
| 8 | экономики и финансов |
| 9 | организации и технологии отрасли |
| 10 | организации обслуживания в организациях общественного питания |
| 11 | организации и технологии обслуживания в барах |
| 12 | менеджмента и управления персоналом |
| 13 | маркетинга |
| 14 | психологии и этики профессиональной деятельности |
| 15 | бухгалтерского учета |
| 16 | документационного обеспечения управления |
| 17 | безопасности жизнедеятельности |
| 18 | стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия |
|  | **Лаборатории:** |
| 1 | информационно-коммуникационных технологий |
| 2 | технологии приготовления пищи |
|  | **Спортивный комплекс:** |
| 1 | спортивный зал |
| 2 | открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий |
| 3 | место для стрельбы |
|  | **Залы:** |
| 1 | библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет |
| 2 | банкетный зал |
| 3 | актовый зал |

**5.3.2. Перечень дополнительных помещений, используемых при реализации ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании:**

**-** специализированный центр профессиональных компетенций по компетенции «Поварское дело».

**6. Характеристика среды ГБПОУ ДТБТ, обеспечивающая развитие общих и профессиональных компетенций выпускников**

В ГБПОУ ДТБТ сформирована социокультурная среда, создающая условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствующая развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе объединений дополнительного образования, спортивных и творческих клубов.

Обучающимся ГБПОУ ДТБТ обеспечиваются меры социальной поддержки в соответствии с локальными нормативными актами техникума.

ГБПОУ ДТБТ взаимодействует по вопросам развития студенческого самоуправления, досуговой и спортивно-оздоровительной студенческой деятельности с Отделом молодёжной политики Администрации г. Дзержинска, МБУ «Центр молодёжных инициатив», МБУ «ФОК «Ока», МБУ ДОД «Дворец детского творчества», спортивными организациями, образовательными учреждениями и средствами массовой информации. Взаимодействия осуществляются на основе планов совместных мероприятий и договоров о сотрудничестве.

В воспитательных мероприятиях ГБПОУ ДТБТ принимают систематическое участие родители или законные представители обучающихся, представители местных органов управления, работодатели.

В рамках студенческого самоуправления создан студенческий совет.

В системе дополнительного образования техникума работают студия карвинга, студия современного дизайна оформления блюд.

**7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании оценка качества освоения обучающимися ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

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

* оценка уровня освоения дисциплин;
* оценка уровня овладения компетенциями.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

**7.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация**

Текущий контроль успеваемости осуществляется в соответствии с локальным нормативным актом техникума и рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Знания и умения выпускников определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно».

В журналах оценки проставляются цифрами «5», «4», «3», «2».   
В зачетных книжках – 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно),   
2 (неудовлетворительно).

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Промежуточная аттестация обучающихся предусмотрена в форме экзаменов, экзаменов (квалификационных) и дифференцированных зачетов (в т.ч. комплексных дифференцированных зачетов).

Промежуточная аттестация в форме экзамена, экзамена (квалификационного) проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (в т.ч. комплексного дифференцированного зачета) проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины.

Промежуточная аттестация по учебной и производственной практике (по профилю специальности) проводится в форме дифференцированного зачета (в т.ч. комплексного дифференцированного зачета).

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся по очной форме получения образования не превышает 8, а количество дифференцированных зачетов – не превышает 10 (без учета дифференцированных зачётов по физической культуре).

Промежуточная аттестация может проводиться концентрированно и рассредоточенно.

Во 2, 3, 4, 5, 6 семестрах промежуточная аттестация проводится концентрированно - по окончании изучения учебных дисциплин (в форме экзамена) и освоения учебной и производственной практик (в форме квалификационного экзамена).

В 8 семестре промежуточная аттестация проводится рассредоточенно по окончании изучения соответствующих учебных дисциплин и МДК (в форме экзамена), по окончании освоения учебной и производственной практик в форме квалификационного экзамена без предоставления свободного времени на подготовку.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) ГБПОУ ДТБТ создает фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

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

Фонды оценочных средств включают контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, контрольных работ, дифференцированных зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику курсовых работ, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

С целью проверки сформированности компетенций и готовности к выполнению определенного вида деятельности по профессиональному модулю проводится экзамен (квалификационный).

ГБПОУ ДТБТ создает условия для максимального приближения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности – для чего, кроме преподавателей конкретной учебной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели, читающие смежные дисциплины и работодатели организаций, направлении деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

**7.2. Государственная итоговая аттестация выпускников по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

Государственная итоговая аттестация выпускника является обязательной и осуществляется после освоения ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и выполнивший в полном объёме учебный план или индивидуальный учебный план по данной ППССЗ.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (в форме дипломной работы), тематика которой соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определены ГБПОУ ДТБТ Программой государственной итоговой аттестации выпускников по ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

**8. Возможности продолжения образования выпускника**

Выпускник по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании подготовлен:

* к освоению основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.01 Сервис гостиничных и ресторанных комплексов.