

**ПРОТОКОЛ
согласования ППСЗ**

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
срок обучения 2г.10 мес.

Дата 28.08.2015 г.

Программная документация, представляемая на согласование:

Учебный план

Рабочие программы учебных дисциплин

Рабочие программы профессиональных модулей

Рабочие программы производственных практик

Программы промежуточной аттестации

1. Содержание программ общепрофессиональных дисциплин: соответствует требованиям к знаниям и умениям.
2. Содержание программ профессиональных модулей, междисциплинарных курсов: соответствует требованиям к знаниям и умениям. Перечень блюд и изделий составлен на основании профессионального стандарта индустрии питания.
3. Содержание программ производственных практик: соответствует требованиям к практическому опыту и умениям.
4. Объем времени на освоение УД, МДК, ПМ, ПП: достаточен для освоения указанного содержания учебного материала.
5. Объем и содержание лабораторных и практических работ: соответствуют требованиям к умениям и знаниям.
6. Тематика курсовых работ: соответствует целям и задачам освоения профессионального модуля.
7. Наличие учебных кабинетов, лабораторий: обеспечивает изучение УД, МДК, проведение всех видов лабораторных и практических работ.
8. Программы промежуточной аттестации позволяют определить уровень сформированности компетенций, определенных в ФГОС.

Представленная на согласование ППСЗ соответствует требованиям ФГОС СПО.

В целом программа соответствует актуальному уровню развития производственных технологий и технико-экономических условий труда на предприятиях общественного питания, может обеспечивать формирование необходимых компетенций, умений, навыков.



Согласовано
Председатель Чебоксарской ассоциации кулинаров
/Уездный Н.Т./

ППССЗ составлена на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного 7 мая 2014 года № 465 Министерством образования и науки Российской Федерации, зарегистрированного в Минюст России 11 июня 2014 г. № 32672.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
 - 1.1. Нормативно-правовые основы разработки ППССЗ
 - 1.2. Нормативный срок освоения ППССЗ
 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ППССЗ
 - 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности
 - 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции
 - 2.3. Специальные требования
 3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.
 - 3.1. Учебный план
 - 3.2. Календарный учебный график
 - 3.3. Программы дисциплин, профессиональных модулей, практик, промежуточной аттестации
 - Программы общего гуманитарного и социально-экономического цикла**
 - ОГСЭ.01 Основы философии
 - ОГСЭ.02 История
 - ОГСЭ.03 Иностранный язык
 - ОГСЭ.04 Физическая культура
 - Программы математического и общего естественнонаучного цикла**
 - ЕН.01 Математика
 - Программы общепрофессиональных дисциплин**
 - 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
 - Программы профессиональных модулей**
 - ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания
 - ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания
 - ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания
 - ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания
 - ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
 4. Требования к условиям реализации ППССЗ
 5. Требования к оцениванию качества освоения ППССЗ
 - 5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся.
 - 5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы.
 - 5.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников.
- Приложения:** Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, практик, программы промежуточной аттестации.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки ППССЗ

Нормативную правовую основу разработки ППССЗ составляют:
 Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" от 29 декабря 2012 г., № 273-ФЗ;
 Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г., № 464 «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
 Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г., № 968 «Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
 Федеральный государственный образовательный стандарт СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании;
 Устав ГАПОУ «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции» Минобразования Чувашии.

1.2. Нормативный срок освоения ППССЗ

Нормативный срок освоения ППССЗ при очной форме получения образования на базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев.
 Квалификация выпускника: менеджер.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ППССЗ

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

Код	Наименование
ВПД 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 оценивании эффективности деятельности организации общественного питания.
ВПД 2	Обслуживание обслуживания в организациях общественного питания
ПК 2.1	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного пи-

	тания 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.
ВПД 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.
ВПД 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.
ВПД 5	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ПК 5.1	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.
ПК 5.2	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК 5.3	Обслуживать массовые банкетные мероприятия.
ПК 5.4	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.
ПК 5.6	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.
ПК 5.7	Обслуживать потребителей бара, буфета.
ПК 5.8	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.
ПК 5.9	Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.
ПК 5.10	Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.
ПК 5.11	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.
ПК 5.12	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.
ПК 5.13	Готовить и оформлять основные и простые блюда из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста, рыбы, мяса.
ПК 5.14	Готовить простые супы, соусы, холодные блюда и закуски, сладкие блюда и напитки.
ПК 5.15	Готовить и оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.

Общие компетенции выпускника

Код	Наименование
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, прояв-

	лять 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), 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.

2.3. Специальные требования

Лица, поступающие на обучение, должны иметь документ о получении среднего общего образования.

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения Российской Федерации.

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

3.1. Учебный план

4. Требования к условиям реализации ППССЗ

ППССЗ обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

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

Реализация ППССЗ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся имеют доступ к сети Интернет.

Материальная база обеспечивает проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным 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 литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящего не менее чем из трех наименований отечественных журналов.

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусматривается производственная практика.

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

Производственная практика (по профилю специальности) проводится образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Консультации для обучающихся предусматриваются 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.

Реализация ППССЗ по специальности обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся 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.

5. Требования к оцениванию качества освоения ППССЗ

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

В соответствии с ФГОС СПО оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Формы и методы текущего контроля и промежуточной аттестации разрабатываются техникумом и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Текущий контроль осуществляется преподавателем в течение семестра, в ходе повседневной учебной работы.

Промежуточная аттестация (*зачет, экзамен*) осуществляется в рамках завершения изучения дисциплины, профессионального модуля, практики и позволяет определить качество усвоения изученного материала.

По завершению освоения профессиональных модулей проводятся экзамены (квалификационные). Для проведения экзамена (квалификационного) создается независимая аттестационная комиссия из представителей работодателей.

В соответствии с требованиями ФГОС для аттестации студентов на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ техникум создает фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

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

Фонды оценочных средств включают в себя типовые задания, контрольные работы, тесты и другие оценочные средства, позволяющие оценить знания, умения и практический опыт, а также уровень приобретенных профессиональных и общих компетенций. Каждое оценочное средство по теме должно обеспечивать проверку усвоения конкретных элементов учебного материала.

Комплект оценочных средств должен соответствовать п.2. рабочей программы учебной дисциплины - «Структура и содержание учебной дисциплины» и п. 3 рабочей программы профессионального модуля – «Структура и содержание профессионального модуля».

5.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации разрабатываются и утверждаются техникумом после предварительного положительного заключения работодателей.