

Частное профессиональное образовательное учреждение
«Тверской кооперативный техникум Тверского облпотребсоюза»

УТВЕРЖДАЮ

Директор техникума

Павлова Т.А.Павлова

30 августа 2016 г.

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ
В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ**

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1 Общие положения	3
Раздел 2 Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании ..	6
Раздел 3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса	9
Раздел 4 Материально-техническое обеспечение	11
Раздел 5 Оценка результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена	13
Раздел 6. Программа воспитательной работы	15

РАЗДЕЛ 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Нормативно-правовые основы программы подготовки специалистов среднего звена

Программа подготовки специалистов среднего звена - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Нормативную правовую основу разработки программы подготовки специалистов среднего звена (далее - программа) составляют:

- федеральный закон 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, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014 N 465;
- приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 N 291 "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 14.06.2013 N28785)
- приказ от 16 августа 2013 г. N 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»
- нормативно-методические документы Минобрнауки России:
 - Разъяснения ФИРО по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального

профессионального образования / среднего профессионального образования;

- Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин (и профессиональных модулей) начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования

1.2 Нормативный срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена

Сроки получения СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании базовой подготовки по очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в Таблице 1.

Таблица 1

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

Сроки получения СПО по ППССЗ базовой подготовки независимо от применяемых образовательных технологий увеличиваются:

а) для обучающихся по заочной форме обучения: на базе среднего общего образования - не более чем на 1 год; на базе основного общего образования - не более чем на 1,5 года;

б) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

- не более чем на 10 месяцев.

1.3 Трудоемкость программы

Учебные циклы	Число недель	Количество часов
Аудиторная нагрузка		2988
Самостоятельная работа		1494
Учебная практика	7	
Производственная практика (по профилю специальности)	19	
Производственная практика (преддипломная)	4	
Промежуточная аттестация	5	
Государственная итоговая аттестация	6	
Каникулярное время	23	
Итого:		4482

1.4 Язык образования

Реализация программы осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

1.5 Востребованность выпускников

Выпускники специальности 43.02.01 востребованы в организациях общественного питания разных типов и классов.

1.6 Возможности продолжения образования выпускника

Выпускник, освоивший ППССЗ по специальности 43.02.01 подготовлен к освоению ОПОП по направлению подготовки высшего образования – бакалавриат 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, 38.03.02 Менеджмент и 38.03.03 Управление персоналом.

РАЗДЕЛ 2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

2.1 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 общественного питания
- Продукция общественного питания
- Первичные трудовые коллективы.

2.2 Виды профессиональной деятельности и компетенции

Менеджер готовится к следующим видам деятельности:

2.2.1. Организация питания в организациях общественного питания

2.2.2. Организация обслуживания в организациях общественного питания

2.2.3. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания

2.2.4. Контроль качества продукции и услуг общественного питания

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

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

Менеджер должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими видам деятельности:

Организация питания в организациях общественного питания

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

потребителей

ПК 1.2 Организовывать выполнение заказов потребителей

ПК 1.3 Контролировать качество выполнения заказа

ПК 1.4 Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания

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

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

Контроль качества продукции и услуг общественного питания

ПК 4.1 Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность 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

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

РАЗДЕЛ 3 ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

- 1.Федеральный государственный образовательный стандарт
- 2.Учебный план
- 3.Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей:
 - ОГСЭ.01 Основы философии
 - ОГСЭ.02 История
 - ОГСЭ.03 Иностранный язык
 - ОГСЭ.04 Физическая культура
 - ЕН.01 Математика
 - 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
 - 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
 - ОП.10в История потребительской кооперации
 - ОП.11в Профессиональная эстетика
 - ОП.12в Основы исследовательской деятельности
 - ОП.13в Кухни народов мира
 - ОП.14в Ценообразование в общественном питании
 - ОП.15в Анализ финансово-хозяйственной деятельности

ОП.16в Основы предпринимательства

ОП.17в Закон «О защите прав потребителей»

ОП.18в Товароведение вкусовых товаров

ОП.19в Сервисная деятельность

ОП.20в Организация коммерческой деятельности

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 профессии Официант

Программа производственной и учебной практики

Положения Тверского кооперативного техникума:

- О языке образования
- О правилах оказания платных образовательных услуг
- О реализации программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ СПО
- Об очном отделении
- О заочном отделении
- О воспитательной работе
- О студиях
- О физическом воспитании
- О психологической работе
- О фонде оценочных средств
- О спортивных секциях
- О посещении учебных занятий с целью контроля
- О практических занятиях
- О консультациях для обучающихся
- О зачетной книжке и студенческом билете

- О режиме занятий обучающихся
- О порядке пересчета УД, МДК, ПМ и практик
- О предметных олимпиадах
- Об организации текущего и промежуточного контроля знаний
- О практиках обучающихся
- Об организации внеаудиторной самостоятельной работы
- О научно-исследовательской работе студентов
- О ликвидации академической задолженности
- О предоставлении академического отпуска
- О порядке отчисления, восстановления и перевода обучающихся
- О порядке применения и снятия мер дисциплинарного взыскания с обучающихся
- Об итоговой аттестации выпускников
- О порядке заполнения, учета и выдачи дипломов СПО
- Правила приема
- Правила внутреннего распорядка
и другие.

РАЗДЕЛ 4 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ

Техникум располагает достаточной материально-технической базой , обеспечивающей проведение всех видов аудиторной и внеаудиторной подготовки обучающихся, предусмотренных учебным планом.

Здание техникума располагается по адресу: Волоколамский проспект, дом 20. Имеет 4 этажа. Общая площадь – 2531 кв. м.

Площадь помещений, в которых осуществляется образовательная деятельность, в расчете на одного студента – _____ кв. м.

Количество учебных помещений для проведения занятий – 22.

Кабинеты:

- Социально-экономических дисциплин
- Иностранного языка
- Математики
- Правового обеспечения профессиональной деятельности
- Технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда
- Физиологии питания и санитарии
- Товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания
- Экономики и финансов
- Организации и технологии отрасли
- Организации обслуживания в организациях общественного питания
- Организации и технологии обслуживания в барах
- Менеджмента и управления персоналом
- Маркетинга
- Психологии и этики профессиональной деятельности
- Бухгалтерского учета
- Документационного обеспечения управления
- Безопасности жизнедеятельности
- Стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия

Лаборатории:

- Информационных технологий в профессиональной деятельности
- Технологии приготовления пищи

Спортивный зал.

Залы:

- Библиотека
- Актный зал

Все кабинеты оборудованы и имеют акты о разрешении учебной

деятельности.

В компьютерных классах имеется необходимое программное обеспечение. Со всех учебных компьютеров имеется выход в Интернет.

Количество компьютеров в расчете на одного студента - 0,17 единиц.

С целью обеспечения студентов техникума учебными изданиями в объеме соответствующем требованиям ФГОС заключен договор с ЭБС Юрайт (www.biblio-online.ru, www.urait.ru) на использование электронным библиотечным фондом учебников и учебных пособий издательства.

Обеспеченность студентов учебными печатными и/или электронными изданиями по дисциплинам профессионального цикла, по каждому междисциплинарному курсу в среднем соответствует требованиям законодательства.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Читальный зал библиотеки через сеть Интернет имеет доступ к информационным ресурсам справочной правовой системы «КонсультантПлюс», что позволяет обеспечить студентов необходимыми официальными и справочными материалами в соответствии с требованиями ФГОС.

РАЗДЕЛ 5 ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

5.1 Контроль и оценка достижений обучающихся

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются:

- текущий контроль знаний
- промежуточная аттестация

- государственная (итоговая) аттестация.

Порядок и критерии оценивания достижений обучающихся определены ПОЛОЖЕНИЕМ об организации текущего контроля и промежуточной аттестации студентов.

5.1.1 Текущий контроль

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала, систематически осуществляемую на протяжении семестра. Организация текущего контроля осуществляется в соответствии с учебным планом.

Формирование фонда оценочных средств, включая разработку контрольно-измерительных материалов, используемых для проведения текущего контроля успеваемости, обеспечивает преподаватель учебной дисциплины или междисциплинарного курса.

5.1.2 Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация осуществляется в конце семестра и может завершать изучение как отдельной дисциплины, так и ее раздела (разделов).

Цель осуществления промежуточной аттестации - установить степень соответствия достигнутых обучающимися промежуточных результатов обучения (освоенных компетенций) планировавшимся при разработке ППСЗ результатам.

Контроль осуществляется с помощью определенных форм: зачет/дифференцированный зачет; экзамен/квалификационный экзамен; курсовая работа.

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с графиком учебного процесса дважды в год. В ходе промежуточных аттестаций проверяется уровень сформированности компетенций, которые являются базовыми при переходе к следующему году обучения.

5.1.3 Государственная (итоговая) аттестация

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

РАЗДЕЛ 6 ПРОГРАММА ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ТЕХНИКУМА

Техникум формирует социокультурную среду, необходимую для всестороннего развития и социализации личности, формирования общих и профессиональных компетенций, в соответствии с программой воспитательной работы, утвержденной директором техникума.

Программа воспитательной работы охватывает основные направления воспитания, которые позволяют обучающимся реализовать себя в современных условиях, сформировать гражданскую зрелость, культурно-нравственную личность, воспитать трудолюбие, профессиональные качества личности и быть востребованным со стороны государства и общества.

Воспитательная деятельность осуществляется через учебный процесс, учебную и производственную практики, исследовательскую работу обучающихся и систему внеучебной работы.

Характеристика среды техникума, обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников

В техникуме созданы условия для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданских, общекультурных качеств обучающихся.

К возможностям техникума в формировании общих компетенций выпускников можно отнести:

- наличие студенческих общественных организаций (культмассовый сектор, спортивный сектор, студенческий совет);
- организацию и проведение внеучебной общекультурной работы, в т.ч. занятия в танцевальной и вокальной студиях.

Среда культмассового направления и творческих коллективов позволяет формировать у обучающихся способность совершенствоваться и повышать свой общекультурный уровень; проявлять инициативу и формировать навыки взаимодействия с окружающими, раскрыть творческие способности.

Обучающиеся, входящие в состав культмассового сектора, регулярно принимают участие в районных, городских и региональных мероприятиях