

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»**

Рассмотрено
на заседании
педагогического совета

Протокол № 6
от 29 мая 2020

Утверждено
Приказ директора
ГАПОУ ТО «Тюменский
техникум индустрии
питания, коммерции и
сервиса»
№ 333/01-од
от 29 мая 2020 года

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

по специальности среднего профессионального образования

43.02.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ
(базовой подготовки)

в том числе адаптированная для инвалидов и лиц с ограниченными
возможностями здоровья

Квалификация:
менеджер

Формы обучения:
очная

Срок получения образования:
2 года 10 месяцев
на базе среднего общего образования

Основная профессиональная образовательная программа по специальности среднего профессионального образования 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании базовой подготовки составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07 мая 2014 года № 465 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 июня 2014 г. Регистрационный № 32672).

Организация- разработчик

ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» -
Межрегиональный центр компетенций в области искусства, дизайна и сферы услуг

Экспертная организация

Наименование экспертной организации

ООО *Управляющая компания «Восток»*

Экспертное заключение от *24 мая 2020 г.*

Эксперт *Иванович* *Иванова Т.С.* *Иван*
Должность ФИО Подпись

Эксперт *Иванова Т.С.* *Иванова Т.С.* *Иван*
Должность ФИО Подпись

СОДЕРЖАНИЕ

| | | |
|-------------------|---|---|
| 1 | ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ | 5 |
| | 1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы | 5 |
| | 1.2. Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы | 6 |
| 2 | ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ | 7 |
| | 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности | 7 |
| | 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции | 7 |
| | 2.3. Специальные требования | 9 |
| 3 | ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА | 10 |
| | 3.1. Рабочий учебный план | 10 |
| | 3.2. Календарный учебный график | 24 |
| | 3.3. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей | 24 |
| 4 | УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ | 25 |
| | 4.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение | 25 |
| | 4.2. Кадровое обеспечение | 25 |
| | 4.3. Материально-техническое обеспечение | 25 |
| | 4.4. Организация практик | 26 |
| 5 | ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ | 28 |
| | 5.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся | 28 |
| | 5.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников | 46 |
| 6 | АДАПТАЦИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ | 47 |
| 7 | СОЦИОКУЛЬТУРНАЯ СРЕДА | 50 |
| ПРИЛОЖЕНИЯ | | |
| Приложение 1 | Рабочий учебный план | |
| Приложение 2 | Календарный учебный график | |
| | Рабочие программы: | |
| Приложение 3 | ОГСЭ.01 | Основы философии |
| Приложение 4 | ОГСЭ.02 | История |
| Приложение 5 | ОГСЭ.03 | Иностранный язык |
| Приложение 6 | ОГСЭ.04 | Физическая культура |
| Приложение 7 | ЕН.01 | Математика |
| Приложение 8 | ОП.01 | Экономика организации |
| Приложение 9 | ОП.02 | Правовое обеспечение профессиональной деятельности |
| Приложение 10 | ОП.03 | Бухгалтерский учет |
| Приложение 11 | ОП.04 | Документационное обеспечение управления |
| Приложение 12 | ОП.05 | Финансы и валютно-финансовые операции организации |
| Приложение 13 | ОП.06 | Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| Приложение 14 | ОП.07 | Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда |

| | | | |
|---------------|-------|--|--|
| Приложение 15 | ОП.08 | Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации | |
| Приложение 16 | ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности | |
| Приложение 17 | ОП.10 | Основы предпринимательской деятельности/ Основы социализации и социальной адаптации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в современных условиях | |
| Приложение 18 | ОП.11 | Организация питания в гостиничных комплексах | |
| Приложение 19 | ОП.12 | Квередон-сервис | |
| Приложение 20 | ОП.13 | Основы финансовой грамотности | |
| Приложение 21 | ПМ.01 | Организация питания в организациях общественного питания | |
| Приложение 22 | ПМ.02 | Организация обслуживания в организациях общественного питания | |
| Приложение 23 | ПМ.03 | Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания | |
| Приложение 24 | ПМ.04 | Контроль качества продукции и услуг общественного питания | |
| Приложение 25 | ПМ.05 | Выполнение работ по профессии 16399 Официант | |
| Приложение 26 | | Рабочая программа учебной практики | |
| Приложение 27 | | Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) | |
| Приложение 28 | | Рабочая программа производственной практики (преддипломная) | |
| Приложение 29 | | Программа государственной итоговой аттестации | |
| Приложение 30 | | Сведения о профессиональной компетентности педагогических кадров | |
| Приложение 31 | | Справка о наличии печатных и электронных образовательных ресурсов | |
| Приложение 32 | | Справка о материально-техническом обеспечении образовательной деятельности | |
| Приложение 33 | | Программа воспитания и социализации | |
| Приложение 34 | | Программа коррекционной работы | |
| Приложение 35 | | План внеурочной деятельности | |

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа – программа подготовки специалистов среднего звена (далее – ОПОП ППССЗ) государственного автономного профессионального образовательного учреждения Тюменской области «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» (далее – Техникум) – комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности 43.02.01 Организации обслуживания в общественном питании базовой подготовки.

Нормативную правовую основу разработки ОПОП ППССЗ составляют:

1. Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. от 26.07.2019);
2. Федеральный закон Российской Федерации от 1 декабря 2007 г. N 307-ФЗ "О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в целях предоставления объединениям работодателей права участвовать в разработке и реализации государственной политики в области профессионального образования» (ред. от 29.12.2012 г.);
3. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 30.07.2013 г. № 29200);
4. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 26.12.2013 г. № 30861);
5. Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 43.02.01 Организации обслуживания в общественном питании, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 7 мая 2014 г. N 465 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 июня 2014 г. Регистрационный N 32672);
6. Профессиональный стандарт «Официант/бармен», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «01» декабря 2015 г. № 910н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25.12.2015 № 40269);
7. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 14.06.2013 г. № 28785) с изменениями и дополнениями от 18 августа 2016 года;
8. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации от 01.11.2013 г. № 30306) с изменениями и дополнениями от 31 января 2014 года, 17 ноября 2017 года;
9. Примерная программа по учебной дисциплине «Использование энергоэффективных и энергосберегающих технологий и оборудования в производственной сфере и быту», утвержденная Департаментом образования и науки Тюменской области в 2011 г.

10. Учебная дисциплина Основы предпринимательской деятельности, разработана на основании решения Совета директоров ПОО Тюменской области от 22.12.2017 г. и по рекомендации Департамента образования и науки Тюменской области о включении в образовательные программы регионального инвариативного курса «Основы предпринимательской деятельности».

11. Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.04.2015 г. № 06-830вн.

12. Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащённости образовательного процесса, утвержденные Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 26.12.2013 г. № 06-2412вн.

13. Устав ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса», утвержденный приказом директора Департамента образования и науки Тюменской области от 17.08.2018 № 514/ОД; принят на Общем собрании сотрудников и обучающихся, протокол от 06.06.2018 № 6 (с изменениями от 12.04.2019 № 239/од).

14. Локальные нормативные акты техникума.

При обучении инвалидов или обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, подавших заявление на обучение по адаптированной ОПОП ППССЗ, данная ОПОП ППССЗ считается адаптированной. Для адаптированной ОПОП ППССЗ выполнение требований, указанных в разделе 6 является обязательным.

1.2. Нормативный срок освоения программы

Сроки получения среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании базовой подготовки в очной форме обучения:

- на базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

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 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.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

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

ВД 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.

ВД 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.

ВД 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.

ВД 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.

ВД 5. Выполнение работ по профессии 16399 Официант

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 общественные мероприятия

ПК 5.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.

ПК 5.5. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию;

ПК 5.6. Обслуживать потребителей бара, буфета;

ПК 5.7. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговое-технологическое оборудование в процессе обслуживания;

ПК 5.8. Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями;

ПК 5.9. Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.

ПК 5.10. Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта;

ПК 5.11. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

2.3. Специальные требования

2.3.1. Региональные компетенции выпускника

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

2.3.2. Рабочая квалификация

Обучающиеся, получающие среднее профессиональное образование осваивают профессию рабочего в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках ОПОП ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности.

В рамках ОПОП ППССЗ реализуется профессиональный модуль Выполнение работ по рабочей профессии 16399 Официант.

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Рабочий учебный план

При формировании учебного плана по специальности 43.02.01 Организации обслуживания в общественном питании базовой подготовки на базе основного общего образования (Приложение 1) учитывались следующие нормы:

- максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки (ФГОС СПО, п. 7.3);

- максимальный объем аудиторной учебной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часов неделю (ФГОС СПО, п. 7.4);

- общая продолжительность каникул в учебном году составляет 23 недели, в том числе не менее 2-х недель в зимний период (ФГОС СПО, п. 7.7).

ОПОП ППССЗ предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общего гуманитарного и социально-экономического,

- математического и общего естественнонаучного,

- профессионального,

и разделов:

- учебная практика,

- производственная практика (по профилю специальности),

- производственная практика (преддипломная),

- промежуточная аттестация,

- государственная итоговая аттестация.

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

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

Структура программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки

| Индекс | Наименование учебных циклов, разделов, модулей | Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося (час./нед.) | В том числе часов обязательных учебных занятий | Коды формируемых компетенций |
|---------|---|--|--|------------------------------|
| | Обязательная часть учебных циклов | 4482 | 2988 | |
| ОГСЭ.00 | Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл | 642 | 428 | |
| | ОГСЭ.01. Основы философии | | 48 | ОК 1 - 10 |
| | ОГСЭ.02. История | | 48 | ОК 1 - 10 |
| | ОГСЭ.03. Иностранный язык | | 166 | ОК 1- 10 |
| | ОГСЭ.04. Физическая культура | | 166 | ОК 2, 3, 6 |

| Индекс | Наименование учебных циклов, разделов, модулей | Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося (час./нед.) | В том числе часов обязательных учебных занятий | Коды формируемых компетенций |
|--------|---|--|--|---|
| ЕН.00 | Математический и общий естественно-научный учебный цикл | 72 | 48 | |
| | ЕН.01. Математика | | 48 | ОК 2 |
| П.00 | Профессиональный учебный цикл | 3768 | 2512 | |
| ОП.00 | Общепрофессиональные дисциплины | 1677 | 1120 | |
| | ОП.01. Экономика организации | | 88 | ОК 1 - 4 ПК 1.4 |
| | ОП.02. Правовое обеспечение профессиональной деятельности | | 60 | ОК 1 - 4, 10 ПК 4.1 |
| | ОП.03. Бухгалтерский учет | | 78 | ОК 1, 3, 7, 10 ПК 1.4 |
| | ОП.04. Документационное обеспечение управления | | 48 | ОК 1, 10 ПК 2.4 |
| | ОП.05. Финансы и валютно-финансовые операции организации | | 58 | ОК 1 - 4, 7, 10 ПК 1.4, 2.5 |
| | ОП.06. Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | | 108 | ОК 1, 4, 5 ПК 2.4 |
| | ОП.07. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда | | 98 | ОК 2, 3, 10 ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6 |
| | ОП.08. Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации | | 206 | ОК 1 ПК 1.4, 2.2, 2.4, 2.5, 3.1 - 3.3, 4.3 |
| | ОП.09. Безопасность жизнедеятельности | | 68 | ОК 1 - 10 ПК 1.1, 1.4, 2.1, 2.2, 4.1 - 4.3 |
| | ОП.10 Основы предпринимательской деятельности /Основы социализации и социальной адаптации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в современных условиях | | 36 | ОК 1-4 ОК 11 |
| | ОП.11 Организация питания в гостиничных комплексах | | 84 | ОК 1 - 4, ОК 6 - 9 |
| | ОП.12 Квередон-сервис | | 152 | |
| | ОП.13 Основы финансовой грамотности | | 36 | ОК 1 - 8, ОК 11 |
| ПМ.00 | Профессиональные модули | 2091 | 1392 | |

| Индекс | Наименование учебных циклов, разделов, модулей | Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося (час./нед.) | В том числе часов обязательных учебных занятий | Коды формируемых компетенций |
|--------|--|--|--|------------------------------------|
| 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 | 470 | 308 | ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 1.1 - 1.4 |
| | | | 136 | |
| | | | 124 | |
| | | | 48 | |
| 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 | 737 | 490 | ОК 1 - 3, 6, 7, 10 ПК 2.1 - 2.6 |
| | | | 258 | |
| | | | 56 | |
| | | | 176 | |
| ПМ.03 | Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания МДК.03.01. Маркетинг в организациях общественного питания | 114 | 69 | ОК 1 - 4, 7 ПК 3.1 - 3.3 |
| | | | 69 | |
| 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 | 188 | 137 | ОК 1 - 3, 10 ПК 4.1 - 4.3 |
| | | | 75 | |
| | | | 62 | |
| ПМ.05 | Выполнение работ по рабочей профессии 16399 Официант/Выполнение работ по рабочей профессии 11176 Бармен МДК 05.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании МДК 05.02 организация и технология обслуживания в барах, буфетах | 582 | 388 | ПК 1.1 – ПК 1.4 |
| | | | 170 | |
| | | | 218 | |
| | Вариативная часть учебных циклов ППССЗ (определяется образовательной организацией самостоятельно) | 1350 | 900 | |

| Индекс | Наименование учебных циклов, разделов, модулей | Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося (час./нед.) | В том числе часов обязательных учебных занятий | Коды формируемых компетенций |
|--------|--|--|--|------------------------------|
| | Всего часов обучения по учебным циклам ППССЗ | 4482 | 2988 | |
| УП.00 | Учебная практика | 18 нед. | | ОК 1 - 10 ПК 1.1 - 4.3 |
| ПП.00 | Производственная практика (по профилю специальности) | 8 нед. | | |
| ПДП.00 | Производственная практика (преддипломная) | 4 нед. | | |
| ПА.00 | Промежуточная аттестация | 5 нед. | | |
| ГИА.00 | Государственная итоговая аттестация | 6 нед. | | |
| ГИА.01 | Подготовка выпускной квалификационной работы | 4 нед. | | |
| ГИА.02 | Защита выпускной квалификационной работы | 2 нед. | | |

Обязательная часть ОПОП ППССЗ по учебным циклам составляет 69,88 % от общего объема времени, отведенного на их освоение. Содержание обязательной части ОПОП ППССЗ разработано в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.01 Организации обслуживания в общественном питании, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 7 мая 2014 г. N 465.

Вариативная часть (30,12 %) дает возможность расширения и 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 (ФГОС СПО, п.6.2). Содержание вариативной части разработано с учетом рекомендаций работодателей-социальных партнеров Техникума, требований регионального рынка труда и Департамента образования и науки Тюменской области.

Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части ОПОП ППССЗ (1350 часов максимальной учебной нагрузки / 900 часов обязательных учебных занятий), использованы следующим образом:

| Индекс | Наименование учебных циклов, разделов, модулей | Обоснование дополнительных требований к результатам обучения | Количество часов на вариативную часть | | |
|--|---|--|---------------------------------------|-----------------------|-----------------|
| | | | Максимальная нагрузка | Обязательная нагрузка | Самостоятельная |
| П. Профессиональный цикл | | | 1350 | 900 | 450 |
| ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины | | | 615 | 412 | 203 |
| ОП.06 | Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | Формирование дополнительных умений в соответствии с требованиями профессионального стандарта и с региональными требованиями работодателей: | 90 | 72 | 18 |

| | | | | | |
|-------|---|---|----|----|----|
| | | <ul style="list-style-type: none"> - использовать компьютерные программы, для расчетов с потребителями в организациях питания (ПК) - продвигать ресторанные услуги на рынке Тюменского региона (ФК) | | | |
| ОП.07 | Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда | <p>Восполнение недостатка времени, отведенного на формирование умений и во исполнение ФЗ «Об энергосбережении и повышении энергетической эффективности» от 23.11.2009 г. № 261-ФЗ), обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контролировать соблюдение инструкций по безопасности (личной, общественной и предприятия) (ФК) - проверять исправность оборудования, барной, ресторанной мебели (ФК) - производить расчет с использованием систем автоматизации (ФК) | 48 | 32 | 16 |
| ОП.10 | Основы предпринимательской деятельности/ Основы социализации и социальной адаптации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в современных условиях | <p>На основании решения Совета директоров ПОО Тюменской области от 22.12.2017 г. и по рекомендации Департамента образования и науки Тюменской области о включении в образовательные программы регионального инвариативного курса Основы предпринимательской деятельности, обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать организационно-правовую форму новых компаний; - оценивать экономические и социальные условия осуществления предпринимательской деятельности; - налаживать коммуникации между членами команды; - управлять поведением команды посредством реализации моделей личности в организационном пространстве; - оценивать личностные качества и потенциал членов команды; - разрабатывать и обосновывать варианты эффективных хозяйственных решений в области управления предприятиями малого бизнеса; - определять предпочтения на основе веб ресурсов, работать с каталогом паспортов проектов; - выдвигать бизнес-идеи; - выбирать бизнес идеи, исходя из тенденций развития рынка; - использовать основные категории маркетинга в практической деятельности; - проводить маркетинговые исследования, анализировать их | 72 | 36 | 36 |

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | <p>результаты и принимать маркетинговые решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выявлять сегменты рынка; - определять тип рыночной структуры; - давать сравнительную характеристику видам и формам конкуренции; - создавать привлекательный образ предприятия: престиж, новации, невысокие цены; - доводить информацию о продукции, включая ее характеристики, до конечных потребителей; - сохранять актуальность товара (услуги); - воздействовать на конкретную аудиторию; - готовить мастер-классы; - демонстрировать готовую продукцию; - применять основные этапы рекламной кампании; - применять основные формы продвижения товара или услуги; - обосновать и установить цену на продукт в соответствии с одним из методов ценообразования (рыночным, затратным или параметрическим); - рассчитывать величины налогов; - обоснованно выбирать систему бухгалтерского учета, применить ее в практической деятельности; - формулировать ключевые качества успешного сотрудника; - определить степень клиентоориентированности компании; - осуществлять постановку цели; - выяснять потребности клиента; - применять технологии активных продаж; - вести переговоры; - вести деловую переписку; - классифицировать экспортные товары; - оценивать экспортный потенциал предприятия; - различать модели управления бизнес-процессами; - определять бизнес-процессы, которые можно ускорить путем автоматизации; - подбирать CRM-систему под потребности бизнеса; - сравнивать электронную и реальную коммерцию; - отстаивать свои права, читать нормативную документацию, договоры; - определять потребность в инвестициях; | | | |
|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | <ul style="list-style-type: none"> - выбирать оптимальный вид кредита; - определять доходы фирмы; - оценивать риски фирмы при организации ведения бизнеса; - сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план; - находить варианты вложения денежных средств; - выбирать оптимальный вариант международных расчетов; - юридически грамотно толковать действующие правовые нормы; - анализировать практику разрешения предпринимательских споров, оценивать правовые последствия решений, принятых арбитражами судами по конкретным спорам; - эффективно использовать нормативные документы, регулирующие предпринимательскую деятельность; - анализировать и решать юридические проблемы в сфере предпринимательства; - ставить цели в соответствии с бизнес-идеями, решать организационные вопросы создания бизнеса; - формировать пакет документов для получения государственной поддержки малого бизнеса; - начислять уплачиваемые налоги, заполнять налоговые декларации; - оформлять в собственность имущество; - формировать пакет документов для получения кредита; - проводить отбор, подбор и оценку персонала, оформлять трудовые отношения; - формировать пакет документов сопровождения инвестиционного проекта; - анализировать опыт выхода тюменских предприятий на внешний рынок; - ориентироваться в элементах макро- и микросреды организации; - использовать результаты стратегического анализа бизнес-среды для повышения конкурентоспособности малой фирмы; - выбирать инструментальные средства для реализации функциональности систем электронного бизнеса; - использовать систему «одно окно». <p>знать:</p> | | | |
|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | <ul style="list-style-type: none"> – механизм организации предпринимательской деятельности – от зарождения идеи до создания новой компании в малом бизнесе; – о навыках и компетенциях, которые необходимы членам команды; – основы эффективного управления предпринимательской деятельностью; – техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; – дифференциацию структуры потребностей по группам потребителей/ – основные положения и условия успешной реализации бизнес идеи; – процедуры работы с бизнес идеей как первой ступенью бизнес планирования; – принципы и функции маркетинга; – критерии и принципы сегментирования, пути позиционирования товара на рынке; – понятие и виды конкуренции; – понятие мотивирования всех участников, находящихся в цепочке сбыта товара; – понятие трансформация привычного восприятия продукции; – технологии распространения сведений о благонадежности компании; – техники продвижения дорогостоящих товаров; – формы ПР-мероприятий; – виды промо-акций; – понятие сейлзпромоушн; – понятие паблик рилейшнз; – понятие директ-маркетинг; – понятие брендинг; – понятие «цена», виды и функции цен; – методы ценообразования; – понятие «бухгалтерский учет»; – понятие «управленческий учет» и его компоненты; – виды налогов; – системы бухгалтерского учета; – понятие «клиентоориентированность» и ее измерение; – понятие «сервис»; – понятие «продажи»; – этапы продаж и содержание каждого этапа; – послепродажный сервис, администрирование, развитие клиента; – понятие «экспорт»; | | | |
|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | |
|--|--|---|--|--|--|
| | | <ul style="list-style-type: none"> – преимущества и недостатки экспорта; – понятие «стратегия»; – процесс выхода на внешний рынок; – этапы экспортных операций; – содержание и виды бизнес-процессов, модели управления ими; – понятие автоматизации и процессы, подлежащие автоматизации; – возможности CRM-систем; – плюсы и минусы электронной и реальной коммерции; – виды инвестиций и способы привлечения инвесторов; – современные виды кредитов для бизнеса, их сущность; – показатели кредитоспособности компании; – понятие кредитного риска и методы его снижения; – типы и сущность корпораций; – виды инвестиций и способы привлечения инвесторов; – современные виды кредитов для бизнеса, их сущность; – специфику и риски работы с венчурными фондами; – методы планирования расходов и покупок; – методы накопления личного капитала; – правила осуществления международных расчетов; – содержание и классификация валютных рисков; – требования к порядку осуществления валютных операций в соответствии с ФЗ № 173 «О валютном регулировании и валютном контроле»; – место и роль предпринимательского права в системе регулирования правовых отношений; – источники предпринимательского права; – принципы современного предпринимательского права; – принципы расширения инвестиционного портфеля; – права и обязанности субъектов предпринимательства; законодательство РФ и международные; – договоры, регулирующие отношения, входящие в предмет правовых основ предпринимательской деятельности; | | | |
|--|--|---|--|--|--|

| | | | | | |
|-------|--|--|-----|----|----|
| | | <ul style="list-style-type: none"> – основы правового регулирования организации отдельных видов товаров; – основы организации и документирования торгового оборота; порядок применения международных договоров; – права и обязанности субъектов предпринимательства; законодательство Р Ф и международные договоры, регулирующие отношения, входящие в предмет правовых основ предпринимательской деятельности; – основы правового регулирования организации отдельных видов товаров; – основы организации и документирования торгового оборота; порядок применения международных договоров; – формы государственной поддержки: имущественная, финансовая, информационная, консультационная; полномочия субъектов государственной власти и местного самоуправления по поддержке малого бизнеса; – меры поддержки малого бизнеса в условиях, сформировавшихся под влиянием глобального мирового кризиса; – виды деятельности, на осуществление которых предоставляются инвестиции; – требования, применяемые к Заявителям, претендующим на получение инвестиций; – подходы и методы анализа бизнес-среды; основные этапы проведения стратегического анализа бизнес-среды; – теоретические основы и методы развития электронного бизнеса; принцип «одного окна» | | | |
| ОП.11 | Организация питания в гостиничных комплексах | <p>В соответствии с региональными требованиями и с углублением подготовки в учебный план включена вариативная учебная дисциплина, обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать различные способы и приемы приготовления блюд и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания в гостиничных комплексах; - применять различные методы обслуживания; <p>обслуживать при гостиницах иностранных туристов</p> | 126 | 84 | 42 |

| | | | | | |
|-------|-------------------------------|--|-----|-----|----|
| | | <p>соблюдать порядок обслуживания в гостиничных номерах должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию гостиничных комплексов и их структуру; - виды меню в гостиничных комплексах; - ассортимент продукции бара и буфета в гостиничных комплексах; - требования к сервировке столов в гостиничных комплексах. - правила обслуживания иностранных туристов; <p>правила обслуживания в гостиничных номерах.</p> | | | |
| ОП.12 | Квередон-сервис | <p>С целью учета требований стандартов Worldskills в учебный план включена вариативная учебная дисциплина. Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - траншировать блюда (WS) -использовать технологию фондю (WS) -использовать технологию фламбирования (WS) -демонстрировать соответствующие элементы шоу способом GueridonService (WS): -использовать технологию фондю -использовать технологию фламбирования - порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей -демонстрировать соответствующие элементы шоу способом GueridonService - создавать атмосферу ресторана (WS) траншировать и филетировать - блюда (WS); - использовать технологию фондю (WS); - использовать технологию фламбирования (WS); - порционировать и доводить до готовности блюда, а присутствии потребителей (WS); - демонстрировать соответствующие элементы шоу способом Silver, Gueridon Service (WS) | 233 | 152 | 81 |
| ОП.13 | Основы финансовой грамотности | <p>В соответствии с распоряжением Правительства Российской Федерации от 25 сентября 2017 г. №2039-р. Стратегия повышения финансовой грамотности в Российской Федерации на 2017–2023 годы, в учебный план включена вариативная учебная дисциплина, обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать состояние финансовых рынков, используя различные источники информации; | 46 | 36 | 10 |

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | <ul style="list-style-type: none"> - применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни; - сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять свои материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план; - грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина; - анализировать и извлекать информацию, касающуюся личных финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.); - оценивать влияние инфляции на доходность финансовых активов; - использовать приобретенные знания для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с покупкой и продажей валюты; - определять влияние факторов, воздействующих на валютный курс; - применять полученные теоретические и практические знания для определения экономически рационального поведения; - применять полученные знания о хранении, обмене и переводе денег; - использовать банковские карты, электронные деньги; пользоваться банкоматом, мобильным банкингом, онлайн-банкингом; - применять полученные знания о страховании в повседневной жизни; выбор страховой компании; - сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия личного страхования, страхования имущества и ответственности; - применять знания о депозите, управления рисками при депозите, о кредите, сравнение кредитных предложений, учет кредита в личном финансовом плане, уменьшении стоимости кредита; - определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков, рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию; - оценивать и принимать ответственность за рациональные | | | |
|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | |
|---|---|---|-----|-----|-----|
| | | <p>решения и их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом;</p> <p>должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экономические явления и процессы общественной жизни; - структуру семейного бюджета и экономику семьи; - депозит и кредит. Накопления и инфляция, роль депозита в личном финансовом плане, понятия о кредите, его виды, основные характеристики кредита, роль кредита в личном финансовом плане; - расчетно-кассовые операции, хранение, обмен и перевод денег, различные виды платежных средств, формы дистанционного банковского обслуживания; - пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений; - виды ценных бумаг; - сферы применения различных форм денег; - основные элементы банковской системы; - виды платежных средств; - страхование и его виды; - налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация); - правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг; - признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц | | | |
| ПМ Профессиональные модули | | | 735 | 488 | 247 |
| ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания | | | 164 | 64 | 100 |
| МДК.01.01 | Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания | <p>С целью восполнения недостатка времени, отведенного на формирование умений.</p> <p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете (ПС); - распознавать по виду и запаху определённые виды пива, алкогольных напитков, крепленых вин, аперитивов и ликеров (WS); - классифицировать различные виды чая (ФК); - определять виды обжарок кофе и их предназначение (ФК); - идентифицировать ассортимент и оценивать качество вино-водочных изделий (ФК) | 164 | 64 | 100 |
| ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания | | | 44 | 36 | 8 |
| МДК.04.01 | Стандартизация, метрология и | С целью восполнения недостатка времени, отведенного на формирование умений, | 44 | 36 | 8 |

| | | | | | |
|--|--|--|-----|-----|-----|
| | подтверждение соответствия | обучающийся должен уметь: - <i>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании потребителей питания (ФК)</i> - <i>подавать алкогольные напитки в соответствии с действующим законодательством, в том, что касается объемов, возраста гостя, времени и места подачи (WS)</i> | | | |
| ПМ.05 Выполнение работ по профессии 16399 Официант | | | 500 | 361 | 139 |
| МДК.05.01 | Организация и технология обслуживания в общественном питании | С целью учета особенностей стандартов Worldskills обучающийся должен уметь: - <i>организовывать различные виды сервиса, включая высокую кухню, бистро, банкет, бар (WS)</i> - <i>предоставлять высококачественный ресторанный сервис в узкоспециализированном или международном ресторане (WS)</i> | 255 | 170 | 85 |
| МДК.05.02 | Организация и технология обслуживания в барах, буфетах | С целью восполнения времени, отведенного на формирование умений, обучающийся должен уметь: - <i>украшать коктейли в соответствии с правилами оформления (WS);</i> - <i>презентовать фирменные напитки и закуски с элементами шоу (WS)</i> | 327 | 218 | 109 |

При формировании ОПОП ППССЗ выполнение курсовой работы по междисциплинарному курсу МДК.02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания рассматривается как вид учебной деятельности по профессиональному модулю ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания профессионального учебного цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на его изучение.

Учебная и производственная практики (по профилю специальности) проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей (ФГОС СПО п.7.14). Преддипломная практика - 4 недели (144 часа) запланирована на 6 семестр.

Консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные, дистанционные) определяются преподавателями в соответствии с особенностями учебной дисциплины, профессионального модуля (МДК).

Для всех учебных дисциплин и профессиональных модулей, в т. ч. введенных за счет вариативной части ОПОП ППССЗ, обязательна промежуточная аттестация по результатам их освоения. Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов: зачеты, дифференцированные зачеты за счет времени, отведенного на освоение учебной дисциплины, профессионального модуля, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО. В каждом учебном году количество экзаменов не превышает 8, а количество зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре).

На государственную итоговую аттестацию (далее - ГИА) отводится 6 недель (4 недели - на подготовку выпускной квалификационной работы (далее – ВКР), 2 недели - на защиту ВКР.

3.2. Календарный учебный график

Срок получения СПО по ОПОП ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения составляет 147 недель в том числе:

| | |
|--|----------|
| Обучение по учебным циклам | 83 нед. |
| Учебная практика | 18 нед. |
| Производственная практика (по профилю специальности) | 8 нед. |
| Производственная практика (преддипломная) | 4 нед. |
| Промежуточная аттестация | 5 нед. |
| Государственная итоговая аттестация | 6 нед. |
| Каникулы | 23 нед. |
| Итого | 147 нед. |

Календарный учебный график составлен на основе ФГОС СПО с учетом нормативной обязательной, самостоятельной и максимальной недельной нагрузки.

3.3. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей (Приложения 3-25) разработаны преподавателями техникума в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организации обслуживания в общественном питании с учетом рекомендаций работодателей-социальных партнеров техникума, требований регионального рынка труда и Департамента образования и науки Тюменской области, рассмотрены на предметно-цикловых комиссиях и утверждены заместителем директора.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Программа подготовки специалистов среднего звена обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ОПОП ППССЗ.

Внеаудиторная работа сопровождается учебно-методическим обеспечением.

Реализация ОПОП обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ОПОП ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет (ширина канала-10 Мб/с).

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

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

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждых 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований российских журналов.

Обучающимся предоставляется возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет (Приложение 31)

4.2. Кадровое обеспечение

Реализация ОПОП 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 (Приложение 30)

4.3. Материально-техническое обеспечение

Техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских
и других помещений

Кабинеты:

гуманитарных и социально-экономических дисциплин;
математики;
иностранного языка;

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:

информационно-коммуникационных технологий;
технологии приготовления пищи.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
банкетный зал;
актовый зал.

Учебные кабинеты, мастерские и лаборатории оснащены учебным, лабораторным, специализированным оборудованием, вычислительной техникой, необходимым комплектом программного обеспечения и информационно-образовательными ресурсами в соответствии с ФГОС СПО по специальности.

Реализация ОПОП ППССЗ обеспечивает:

выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;
освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в Техникуме и в организациях - социальных партнерах Техникума, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

При использовании электронных изданий каждый обучающийся обеспечен рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин (Приложение 32).

4.4. Организация практики

При реализации ОПОП ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Порядок организации и проведения практики обучающихся определяется Положением о практике обучающихся, осваивающих ОПОП ППССЗ., утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 N 291.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько

периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Программы практик (Приложения 26-28) разрабатываются и утверждаются техникумом самостоятельно и являются составной частью ОПОП СПО, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО.

Направление на практику оформляется приказом директора техникума с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики. При прохождении практики на предприятиях, в учреждениях и организациях, работники которых подлежат обязательным медицинским осмотрам, обучающиеся перед началом и в период прохождения практики проходят медицинские осмотры.

Производственная практика проводится на предприятиях, соответствующих профилю подготовки обучающихся на основе договоров, заключаемых между организацией и техникумом под руководством преподавателей профессионального цикла и руководителей предприятий.

5. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся

Оценка качества освоения ОПОП ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и ГИА обучающихся.

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.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП ППССЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются (далее – ФОС), 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 техникумом самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

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

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Конкретизированные требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

| Индекс | Наименование учебных циклов, разделов, модулей | Содержание дисциплины (требования к знаниям, умениям практическому опыту) | Коды формируемых компетенций ОК/ПК |
|--|--|--|------------------------------------|
| Общий гуманитарный и социально-экономический цикл | | В результате изучения обязательной / вариативной части учебного цикла обучающийся должен: | |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные категории и понятия философии; - роль философии в жизни человека и общества; основы философского учения о бытии; - сущность процесса познания; - основы научной, философской и религиозной картин мира; - об условиях формирования личности, свободе и | ОК 1 - 10 |

| Индекс | Наименование учебных циклов, разделов, модулей | Содержание дисциплины (требования к знаниям, умениям практическому опыту) | Коды формируемых компетенций ОК/ПК |
|---|--|---|------------------------------------|
| | | ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; - о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий | |
| ОГСЭ.02 | История | уметь: - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; знать: - основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.); сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.; - основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; - назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности; о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения | ОК 1 - 10 |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык | уметь: - общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; - переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; - самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас; знать: - лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности | ОК 1 - 10 |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | уметь: - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; знать: - о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни. | ОК 2, 3, 6 |
| Математический и общий естественнонаучный цикл | | В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен: | |
| ЕН.01 | Математика | уметь: - применять математические знания и умения при решении задач профессиональной деятельности; знать: - значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ; основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности; | ОК 2 |

| Индекс | Наименование учебных циклов, разделов, модулей | Содержание дисциплины (требования к знаниям, умениям практическому опыту) | Коды формируемых компетенций ОК/ПК |
|--|--|---|------------------------------------|
| | | - основы теории вероятностей и математической статистики. | |
| Общепрофессиональные дисциплины | | В результате изучения обязательной/ вариативной части учебного цикла обучающийся должен: | |
| ОП.01 | Экономика организации | <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать основные экономические показатели деятельности организации; оценивать эффективность деятельности организации; - определять материально-технические, сырьевые, трудовые и финансовые ресурсы организации, показатели их эффективного использования; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современное состояние и перспективы развития общественного питания; - организационно-правовые формы организаций; перечень и характеристику материально-технических, сырьевых, финансовых ресурсов, показатели их эффективного использования, производственную, организационную структуру и инфраструктуру организаций; - перечень основных и оборотных средств, нормы и правила оплаты труда, производственные программы и мощность, ценообразование, экономические показатели хозяйственной деятельности, оценку ее эффективности; - механизмы ценообразования на продукцию (услуги); - формы оплаты труда | ОК 1 - 4 ПК 1.4 |
| ОП.02 | Правовое обеспечение профессиональной деятельности | <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - работать с нормативными правовыми документами, использовать их профессиональной деятельности; - защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством, соблюдать требования действующего законодательства; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; - основные положения законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих правоотношения в области профессиональной деятельности; - права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; - организационно-правовые формы юридических лиц; - правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; - порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; - правила оплаты труда; - роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; - основы права социальной защиты граждан; - понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; - виды административных правонарушений и административной ответственности; - нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров | ОК 1 - 4, 10 ПК 4.1 |
| ОП.03 | Бухгалтерский учёт | уметь: | ОК 1, 3, 7, |

| Индекс | Наименование учебных циклов, разделов, модулей | Содержание дисциплины (требования к знаниям, умениям практическому опыту) | Коды формируемых компетенций ОК/ПК |
|--------|---|--|------------------------------------|
| | | <ul style="list-style-type: none"> - использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы бухгалтерского учета, структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций, бухгалтерскую отчетность; особенности ценообразования в общественном питании; - нормативно-правовую базу бухгалтерского учета | 10 ПК 1.4 |
| ОП.04 | Документационное обеспечение управления | <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оформлять документы и/или проверять правильность оформления, хранения и учета их в соответствии с требованиями системы документационного обеспечения; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> цели, задачи, назначение, системы документационного обеспечения управления; - способы создания, функции и классификацию документов; унифицированные системы документов, правила их составления; - организацию работ с документами, компьютеризацию документационного обеспечения оформления | ОК 1, 10 ПК 2.4 |
| ОП.05 | Финансы и валютно-финансовые операции организации | <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям; - распознавать виды валют; - оформлять и использовать платежные документы при расчетах с потребителем; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> сущность и функции денег, денежное обращение; - финансы: сущность, функции, управление финансами, финансы государства и организаций, их использование, банковскую систему, финансовое планирование и контроль; - валютно-финансовые операции: виды валют, валютный курс и рынок; - валютные операции, их регулирование | ОК 1 - 4, 7, 10 ПК 1.4, 2.5 |
| ОП.06 | Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального; - применять компьютерные и телекоммуникационные средства; - осуществлять поиск необходимой информации; - использовать компьютерные программы, для расчетов с потребителями в организациях питания; - продвигать ресторанные услуги на рынке Тюменского региона <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; | ОК 1, 4, 5 ПК 2.4 |

| Индекс | Наименование учебных циклов, разделов, модулей | Содержание дисциплины (требования к знаниям, умениям практическому опыту) | Коды формируемых компетенций ОК/ПК |
|--------|--|--|--|
| | | <ul style="list-style-type: none"> - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности; - <i>использовать компьютерные программы, для расчетов с потребителями в организациях питания (ПС)</i> - <i>продвигать ресторанные услуги на рынке Тюменского региона (ФК)</i> | |
| ОП.07 | Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда | <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований; - оснащение организаций общественного питания и охрана труда соблюдать правила охраны труда; - предупреждать производственный травматизм и профзаболевания; - использовать противопожарную технику; - <i>контролировать соблюдение инструкций по безопасности (личной, общественной и предприятия);</i> - <i>проверять исправность оборудования, барной, ресторанной мебели;</i> - <i>производить расчет с использованием систем автоматизации;</i> <p><i>соблюдать порядок приема, учета и расходования материальных ресурсов</i></p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии - выбора, правила безопасной эксплуатации; основы нормативно-правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания; - принципы возникновения и профилактику производственного травматизма и профзаболеваний | ОК 2, 3, 10 ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6 |
| ОП.08 | Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации | <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - вести беседу (диалог, переговоры) профессиональной направленности на иностранном языке, работать с источниками профессиональной информации на иностранном языке; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лексико-грамматический материал по специальности, необходимый для профессионального общения; - различные виды речевой деятельности и формы речи; - источники профессиональной информации на иностранном языке; - технику перевода профессионально ориентированных текстов | ОК 1; ПК 1.4, 2.2, 2.4, 2.5, 3.1 - 3.3, 4.3 |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности | <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; - предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; | ОК 1 - 10 ПК 1.1, 1.4, 2.1, 2.2, 4.1 - 4.3 |

| Индекс | Наименование учебных циклов, разделов, модулей | Содержание дисциплины (требования к знаниям, умениям практическому опыту) | Коды формируемых компетенций ОК/ПК |
|--------|--|---|------------------------------------|
| | | <ul style="list-style-type: none"> - использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; - применять первичные средства пожаротушения; - ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; - применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; - владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; - оказывать первую помощь пострадавшим; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных | |
| ОП.10 | <p>Основы предпринимательской деятельности/ Основы социализации и социальной адаптации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в современных условиях</p> | <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>выбирать организационно- правовую форму новых компаний;</i> - <i>оценивать экономические и социальные условия осуществления предпринимательской деятельности;</i> - <i>налаживать коммуникации между членами команды;</i> - <i>управлять поведением команды посредством реализации моделей личности в организационном пространстве;</i> - <i>оценивать личностные качества и потенциал членов команды;</i> - <i>разрабатывать и обосновывать варианты эффективных хозяйственных решений в области управления предприятиями малого бизнеса;</i> - <i>определять предпочтения на основе веб ресурсов, работать с каталогом паспортов проектов;</i> - <i>выдвигать бизнес-идеи;</i> - <i>выбирать бизнес идеи, исходя из тенденций развития рынка;</i> - <i>использовать основные категории маркетинга в практической деятельности;</i> - <i>проводить маркетинговые исследования, анализировать их результаты и принимать маркетинговые решения;</i> - <i>выявлять сегменты рынка;</i> - <i>определять тип рыночной структуры;</i> - <i>давать сравнительную характеристику видам и формам конкуренции;</i> - <i>создавать привлекательный образ предприятия: престиж, новации, невысокие цены;</i> - <i>доводить информацию о продукции, включая ее характеристики, до конечных потребителей;</i> - <i>сохранять актуальность товара (услуги);</i> - <i>воздействовать на конкретную аудиторию;</i> - <i>готовить мастер-классы;</i> - <i>демонстрировать готовую продукцию;</i> - <i>применять основные этапы рекламной кампании;</i> - <i>применять основные формы продвижения товара или услуги;</i> | ОК 1-4 ОК 11 |

| Индекс | Наименование учебных циклов, разделов, модулей | Содержание дисциплины (требования к знаниям, умениям практическому опыту) | Коды формируемых компетенций ОК/ПК |
|--------|--|--|------------------------------------|
| | | <ul style="list-style-type: none"> - обосновать и установить цену на продукт в соответствии с одним из методов ценообразования (рыночным, затратным или параметрическим); - рассчитывать величины налогов; - обоснованно выбирать систему бухгалтерского учета, применить ее в практической деятельности; - формулировать ключевые качества успешного сотрудника; - определить степень клиентоориентированности компании; - осуществлять постановку цели; - выяснять потребности клиента; - применять технологии активных продаж; - вести переговоры; - вести деловую переписку; - классифицировать экспортные товары; - оценивать экспортный потенциал предприятия; - различать модели управления бизнес-процессами; - определять бизнес-процессы, которые можно ускорить путем автоматизации; - подбирать CRM-систему под потребности бизнеса; - сравнивать электронную и реальную коммерцию; - отстаивать свои права, читать нормативную документацию, договоры; - определять потребности в инвестициях; - выбирать оптимальный вид кредита; - определять доходы фирмы; - оценивать риски фирмы при организации ведении бизнеса; - сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план; - находить варианты вложения денежных средств; - выбирать оптимальный вариант международных расчетов; - юридически грамотно толковать действующие правовые нормы; - анализировать практику разрешения предпринимательских споров, оценивать правовые последствия решений, принятых арбитражами судами по конкретным спорам; - эффективно использовать нормативные документы, регулирующие предпринимательскую деятельность; - анализировать и решать юридические проблемы в сфере предпринимательства; - ставить цели в соответствии с бизнес-идеями, решать организационные вопросы создания бизнеса; - формировать пакет документов для получения государственной поддержки малого бизнеса; начислять уплачиваемые налоги, заполнять налоговые декларации; оформлять в собственность имущество; - формировать пакет документов для получения кредита; - проводить отбор, подбор и оценку персонала, оформлять трудовые отношения; | |

| Индекс | Наименование учебных циклов, разделов, модулей | Содержание дисциплины (требования к знаниям, умениям практическому опыту) | Коды формируемых компетенций ОК/ПК |
|--------|--|--|------------------------------------|
| | | <ul style="list-style-type: none"> - <i>формировать пакет документов сопровождения инвестиционного проекта;</i> - <i>анализировать опыт выхода тюменских предприятий на внешний рынок; ориентироваться в элементах макро- и микросреды организации;</i> - <i>использовать результаты стратегического анализа бизнес-среды для повышения конкурентоспособности малой фирмы;</i> - <i>выбирать инструментальные средства для реализации функциональности систем электронного бизнеса;</i> - <i>использовать систему «одно окно»</i> знать: <ul style="list-style-type: none"> - <i>механизм организации предпринимательской деятельности – от зарождения идеи до создания новой компании в малом бизнесе;</i> - <i>о навыках и компетенциях, которые необходимы членам команды;</i> - <i>основы эффективного управления предпринимательской деятельностью;</i> - <i>техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;</i> - <i>дифференциацию структуры потребностей по группам потребителей/</i> - <i>основные положения и условия успешной реализации бизнес идеи;</i> - <i>процедуры работы с бизнес идеей как первой ступенью бизнес планирования;</i> - <i>принципы и функции маркетинга;</i> - <i>критерии и принципы сегментирования, пути позиционирования товара на рынке;</i> - <i>понятие и виды конкуренции;</i> - <i>понятие мотивирования всех участников, находящихся в цепочке сбыта товара;</i> - <i>понятие трансформация привычного восприятия продукции;</i> - <i>технологии распространения сведений о благонадежности компании;</i> - <i>техники продвижения дорогостоящих товаров;</i> - <i>формы PR-мероприятий;</i> - <i>виды промоакций;</i> - <i>понятие сейлзпромоушн;</i> - <i>понятие паблик рилейшнз;</i> - <i>понятие директ-маркетинг;</i> - <i>понятие брендинг;</i> - <i>понятие «цена», виды и функции цен;</i> - <i>методы ценообразования;</i> - <i>понятие «бухгалтерский учет»;</i> - <i>понятие «управленческий учет» и его компоненты;</i> - <i>виды налогов;</i> - <i>системы бухгалтерского учета;</i> - <i>понятие «клиентоориентированность» и ее измерение;</i> - <i>понятие «сервис»;</i> - <i>понятие «продажи»;</i> - <i>этапы продаж и содержание каждого этапа;</i> | |

| Индекс | Наименование учебных циклов, разделов, модулей | Содержание дисциплины (требования к знаниям, умениям практическому опыту) | Коды формируемых компетенций ОК/ПК |
|--------|--|---|------------------------------------|
| | | <ul style="list-style-type: none"> - <i>послепродажный сервис, администрирование, развитие клиента;</i> - <i>понятие «экспорт»;</i> - <i>преимущества и недостатки экспорта;</i> - <i>понятие «стратегия»;</i> - <i>процесс выхода на внешний рынок;</i> - <i>этапы экспортных операций;</i> - <i>содержание и виды бизнес-процессов, модели управления ими;</i> - <i>понятие автоматизации и процессы, подлежащие автоматизации;</i> - <i>возможности CRM-систем;</i> - <i>плюсы и минусы электронной и реальной коммерции;</i> - <i>виды инвестиций и способы привлечения инвесторов;</i> - <i>современные виды кредитов для бизнеса, их сущность;</i> - <i>показатели кредитоспособности компании;</i> - <i>понятие кредитного риска и методы его снижения;</i> - <i>типы и сущность корпораций;</i> - <i>виды инвестиций и способы привлечения инвесторов;</i> - <i>современные виды кредитов для бизнеса, их сущность;</i> - <i>специфику и риски работы с венчурными фондами;</i> - <i>методы планирования расходов и покупок;</i> - <i>методы накопления личного капитала;</i> - <i>правила осуществления международных расчетов;</i> - <i>содержание и классификация валютных рисков;</i> - <i>требования к порядку осуществления валютных операций в соответствии с ФЗ № 173 «О валютном регулировании и валютном контроле»;</i> - <i>место и роль предпринимательского права в системе регулирования правовых отношений;</i> - <i>источники предпринимательского права;</i> - <i>принципы современного предпринимательского права;</i> - <i>принципы расширения инвестиционного портфеля;</i> - <i>права и обязанности субъектов предпринимательства; законодательство РФ и международные;</i> - <i>договоры, регулирующие отношения, входящие в предмет правовых основ предпринимательской деятельности;</i> - <i>основы правового регулирования организации отдельных видов товаров;</i> - <i>основы организации и документирования торгового оборота; порядок применения международных договоров;</i> - <i>права и обязанности субъектов предпринимательства; законодательство РФ и международные</i> - <i>договора, регулирующие отношения, входящие в предмет правовых основ предпринимательской деятельности;</i> - <i>основы правового регулирования организации отдельных видов товаров;</i> - <i>основы организации и документирования торгового оборота; порядок применения международных договоров;</i> - <i>формы государственной поддержки: имущественная, финансовая, информационная, консультационная;</i> | |

| Индекс | Наименование учебных циклов, разделов, модулей | Содержание дисциплины (требования к знаниям, умениям практическому опыту) | Коды формируемых компетенций ОК/ПК |
|--------|--|--|------------------------------------|
| | | <ul style="list-style-type: none"> - полномочия субъектов государственной власти и местного самоуправления по поддержке малого бизнеса; - меры поддержки малого бизнеса в условиях, сформировавшихся под влиянием глобального мирового кризиса; - виды деятельности, на осуществление которых предоставляются инвестиции; - требования, применяемые к Заявителям, претендующим на получение инвестиций; - подходы и методы анализа бизнес-среды; основные этапы проведения стратегического анализа бизнес-среды; - теоретические основы и методы развития электронного бизнеса; - принцип «одного окна» | |
| ОП.11 | Организация питания в гостиничных комплексах | <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать различные способы и приемы приготовления блюд и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания в гостиничных комплексах; - применять различные методы обслуживания; обслуживать при гостиницах иностранных туристов соблюдать порядок обслуживания в гостиничных номерах <p>должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию гостиничных комплексов и их структуру; - виды меню в гостиничных комплексах; - ассортимент продукции бара и буфета в гостиничных комплексах; - требования к сервировке столов в гостиничных комплексах. - правила обслуживания иностранных туристов; - правила обслуживания в гостиничных номерах | ОК 1-9 |
| ОП.12 | Квередон-сервис | <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - траншировать блюда (ФК); - использовать технологию фондю (ФК); - использовать технологию фламбирования (ФК); - демонстрировать соответствующие элементы шоу способом GueridonService(WS): - использовать технологию фондю; - использовать технологию фламбирования; - порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей; - демонстрировать соответствующие элементы шоу способом GueridonService | ОК 1-10 |

| Индекс | Наименование учебных циклов, разделов, модулей | Содержание дисциплины (требования к знаниям, умениям практическому опыту) | Коды формируемых компетенций ОК/ПК |
|--------|--|--|------------------------------------|
| ОП.13 | Основы финансовой грамотности | <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать состояние финансовых рынков, используя различные источники информации; - применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни; - сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять свои материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план; - грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина; - анализировать и извлекать информацию, касающуюся личных финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.); - оценивать влияние инфляции на доходность финансовых активов; - использовать приобретенные знания для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с покупкой и продажей валюты; - определять влияние факторов, воздействующих на валютный курс; - применять полученные теоретические и практические знания для определения экономически рационального поведения; - применять полученные знания о хранении, обмене и переводе денег; - использовать банковские карты, электронные деньги; пользоваться банкоматом, мобильным банкингом, онлайн-банкингом; - применять полученные знания о страховании в повседневной жизни; выбор страховой компании, - сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия личного страхования, страхования имущества и ответственности; - применять знания о депозите, управления рисками при депозите; - о кредите, сравнение кредитных предложений, учет кредита в личном финансовом плане, уменьшении стоимости кредита; - определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков, рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию; - оценивать и принимать ответственность за рациональные решения и их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом; <p>должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экономические явления и процессы общественной жизни; - структуру семейного бюджета и экономику семьи; - депозит и кредит. Накопления и инфляция, роль депозита в личном финансовом плане, понятия о | |

| Индекс | Наименование учебных циклов, разделов, модулей | Содержание дисциплины (требования к знаниям, умениям практическому опыту) | Коды формируемых компетенций ОК/ПК |
|-------------------------|---|---|------------------------------------|
| | | <p><i>кредите, его виды, основные характеристики кредита, роль кредита в личном финансовом плане;</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>расчетно-кассовые операции. Хранение, обмен и перевод денег, различные виды платежных средств, формы дистанционного банковского обслуживания;</i> - <i>пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений;</i> - <i>виды ценных бумаг;</i> - <i>сферы применения различных форм денег;</i> - <i>основные элементы банковской системы; -виды платежных средств;</i> - <i>страхование и его виды;</i> - <i>налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация);</i> - <i>правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг;</i> - <i>признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц</i> | |
| Профессиональные модули | | | |
| ПМ. 01 | <p>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</p> | <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности; - оперативного планирования работы производства; - получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования; участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания; - проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов; участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров; проведения приемки продукции по количеству и качеству; - контроля осуществления технологического процесса производства; - контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества; - контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери; - использовать нормативные и технологические документы; - готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания; - производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа; - составлять и заключать договора на поставку товаров; | ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 1.1 - 1.4 |

| Индекс | Наименование учебных циклов, разделов, модулей | Содержание дисциплины (требования к знаниям, умениям практическому опыту) | Коды формируемых компетенций ОК/ПК |
|--------|--|---|------------------------------------|
| | | <ul style="list-style-type: none"> - проводить приемку продукции; контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства; - определять вид, тип и класс организации общественного питания; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия и нормативную базу товароведения; ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения; - этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции; - классификацию организаций общественного питания, их структуру; - порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству; - правила оперативного планирования работы организации; - организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу | |
| ПМ. 02 | <p>Организация обслуживания в организациях общественного питания МДК.02.01.</p> <p>Организация обслуживания в организациях общественного питания: МДК.02.02.</p> <p>Психология и этика профессиональной деятельности МДК.02.03.</p> <p>Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания</p> | <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей; - управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей; - определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания; выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания; - анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию; - подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания; - организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов; осуществлять расчет с посетителями; - принимать рациональные управленческие решения; применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности; регулировать конфликтные ситуации в организации; - определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями; - выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса | ОК 1 - 3, 6, 7, 10 ПК 2.1 - 2.6 |

| Индекс | Наименование учебных циклов, разделов, модулей | Содержание дисциплины (требования к знаниям, умениям практическому опыту) | Коды формируемых компетенций ОК/ПК |
|--------|--|---|------------------------------------|
| | | <p>обслуживания в организациях общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей; - определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость); - выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; - классификацию услуг общественного питания; этапы процесса обслуживания; - особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; - специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания; - характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями; - цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива; - психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением; - требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; специальные виды услуг и формы обслуживания; <p>информационное обеспечение услуг общественного питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование; - показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение; <p>- критерии и показатели качества обслуживания</p> | |
| ПМ.03 | <p>Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания МДК.03.01. Маркетинг в организациях общественного питания</p> | <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выявления и анализа потребностей в продукции и услугах общественного питания; - участия в разработке комплекса маркетинга; - определения подкрепления продукции и услуг; - анализа сбытовой и ценовой политики; - консультирования потребителей; - разработки предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности; - выявления конкурентов организации общественного питания и определения конкурентоспособности ее продукции и услуг; | ОК 1 - 4, 7 ПК 3.1 - 3.3 |

| Индекс | Наименование учебных циклов, разделов, модулей | Содержание дисциплины (требования к знаниям, умениям практическому опыту) | Коды формируемых компетенций ОК/ПК |
|--------|---|---|------------------------------------|
| | | <ul style="list-style-type: none"> - участия в маркетинговых исследованиях; уметь: - выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания; - проводить сегментацию рынка; - участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию; - разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания; - определять направления сбытовой и ценовой политики, обосновывать целесообразность их выбора; - выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта; - собирать и анализировать информацию о ценах; осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации; - разрабатывать анкеты и опросные листы; - составлять отчет по результатам исследования и интерпретировать результаты; - обосновывать целесообразность применения средств и методов маркетинга, выбирать и использовать наиболее рациональные из них, давать свои предложения при разработке маркетинговых мероприятий, направленных на совершенствование работы организации в области сбыта и ценообразования; - выбирать, определять и анализировать показатели конкурентоспособности (качество, цену), учитывать их при анализе конкурентных преимуществ, делать выводы о конкурентоспособности организации; знать: - цели, задачи, принципы, функции, концепции, объекты, средства, методы маркетинга, понятие и структуру маркетинговой среды организации; - особенности жизненного цикла продукции и услуг общественного питания: этапы, маркетинговые мероприятия особенности маркетинга услуг общественного питания; - средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания; - комплекс маркетинга, средства и методы маркетинговой деятельности, стратегии маркетинга; - маркетинговые исследования: понятие, значение, виды, объекты, методы, этапы и правила проведения; - источники и критерии отбора маркетинговой информации; - критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, методики оценки | |
| ПМ.04 | Контроль качества продукции и услуг общественного питания МДК.04.01. Стандартизация, метрология и | <ul style="list-style-type: none"> иметь практический опыт: - контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг; - участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного | ОК 1 - 3, 10 ПК 4.1 - 4.3 |

| Индекс | Наименование учебных циклов, разделов, модулей | Содержание дисциплины (требования к знаниям, умениям практическому опыту) | Коды формируемых компетенций ОК/ПК |
|--------|---|---|------------------------------------|
| | <p>подтверждение соответствия МДК.04.02. Контроль качества продукции и услуг общественного питания</p> | <p>питания; контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие; уметь: - анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества; - работать с нормативно-правовой базой; пользоваться измерительными приборами и приспособлениями; - проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия; - контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания; - идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации; - <i>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании потребителей питания;</i> - <i>подавать алкогольные напитки в соответствии с действующим законодательством, в том, что касается объемов, возраста гостя, времени и места подачи</i> знать: - цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия; - основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации; - способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения</p> | |
| ПМ.05 | <p>Выполнение работ по профессии 16399 Официант МДК.05.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании МДК.05.02 Организация и технология обслуживания в барах, буфетах</p> | <p>иметь практический опыт: - <i>выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;</i> - <i>встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;</i> - <i>приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</i> - <i>рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;</i> - <i>подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;</i> - <i>расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей;</i> - <i>подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;</i> - <i>обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;</i> - <i>обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</i></p> | ОК 1-10 ПК 5.1. - ПК 5.4. |

| Индекс | Наименование учебных циклов, разделов, модулей | Содержание дисциплины (требования к знаниям, умениям практическому опыту) | Коды формируемых компетенций ОК/ПК |
|--------|--|---|------------------------------------|
| | | <ul style="list-style-type: none"> - применения передовых, инновационных методов и форм организации труда подготовки бара, буфета к обслуживанию; - встречи гостей бара и приёма заказа; - обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками; - приготовления и подачи горячих напитков; - приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей; - приготовления и подачи простых закусок; - принятия и оформления платежей; - оформления отчётно-финансовых документов; - подготовки бара, буфета к закрытию; - подготовки к обслуживанию выездного мероприятия. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; - осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос; - осуществлять приём заказа на блюда и напитки; - обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях; - консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; - осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; - соблюдать требования к безопасности готовой продукции и технике безопасности в процессе обслуживания потребителей; - предоставлять счет и производить расчет с потребителем; - соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями; - соблюдать личную гигиену; - организовывать различные виды сервиса, включая высокую кухню, бистро, банкет, бар (WS); - предоставлять высококачественный ресторанный сервис в узкоспециализированном или международном ресторане (WS); - осуществлять прогрессивные формы обслуживания (WS); - подготавливать бар, буфет к обслуживанию; - обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; - принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета; - готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления; | |

| Индекс | Наименование учебных циклов, разделов, модулей | Содержание дисциплины (требования к знаниям, умениям практическому опыту) | Коды формируемых компетенций ОК/ПК |
|--------|--|--|------------------------------------|
| | | <ul style="list-style-type: none"> - эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил; - готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления; - соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете; - производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию; - осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете; оформлять необходимую отчётно-учётную документацию; - соблюдать правила профессионального этикета; - готовить и презентовать фирменные напитки и закуски с элементами шоу (WS); - готовить и подавать различные виды коктейлей (WS); - готовить напитки на основе чая (WS); - готовить кофе и напитки на основе кофе (WS); - украшать коктейли в соответствии с правилами оформления (WS); знать: - виды, типы и классы организаций общественного питания; - основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания; - материально-техническую и информационную базу обслуживания; - правила личной подготовки официанта к обслуживанию; - виды, правила, последовательность и технику сервировки столов; - способы расстановки мебели в торговом зале; - правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе; - методы организации труда официантов; - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способы подачи блюд; - правила, очередность и технику подачи блюд и напитков; - правила и технику уборки использованной посуды; - порядок оформления счетов и расчёта с потребителем; - кулинарную характеристику блюд; - правила сочетаемости напитков и блюд; - требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; - правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями. - виды и классификации баров; - планировочные решения баров, буфетов; - материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета; | |

| Индекс | Наименование учебных циклов, разделов, модулей | Содержание дисциплины (требования к знаниям, умениям практическому опыту) | Коды формируемых компетенций ОК/ПК |
|--------|--|---|------------------------------------|
| | | <ul style="list-style-type: none"> - правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета; - характеристику алкогольных и безалкогольных напитков; - правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию; - виды и методы обслуживания в баре, буфете; - технологию приготовления смешанных и горячих напитков; - технологию приготовления простых закусок; - правила ведения учётно-отчетной и кассовой документации; - сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции; - правила личной подготовки бармена к обслуживанию; - правила охраны труда; - правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями | |

5.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

К ГИА допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план (или индивидуальный учебный план).

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

ГИА осуществляется в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 № 968.

Программа ГИА (Приложение 29) разрабатывается ежегодно ведущей предметно-цикловой комиссией по специальности и утверждается директором техникума после предварительного согласования с работодателями и обсуждения на заседании Педагогического совета.

Программа ГИА определяет:

- вид ГИА;
- объем времени на подготовку и проведение ГИА;
- сроки проведения ГИА;
- тематику и объем ВКР;
- необходимые материалы для выполнения ВКР;
- условия подготовки и процедура проведения ГИА;
- формы проведения ГИА;
- критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника.

Программа ГИА доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

6. Адаптация основной профессиональной образовательной программы при обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

6.1. Адаптация настоящей ОПОП ППССЗ проводится в целях обеспечения права инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на получение среднего профессионального образования, а также реализации специальных условий для обучения данной категории обучающихся (далее – адаптированная ОПОП ППССЗ) при наличии обучающихся инвалидов или лиц с ограниченными возможностями здоровья, подавших заявление о переводе на обучение по адаптированной образовательной программе.

Реализация адаптированной ОПОП ППССЗ СПО ориентирована на решение следующих задач:

- создание условий, необходимых для получения среднего профессионального образования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья, их социализации и адаптации;
- повышение уровня доступности среднего профессионального образования для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- повышение качества образования инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья;
- формирование социокультурной среды образовательной организации.

Зачисление на обучение по адаптированной образовательной программе осуществляется по личному заявлению поступающего инвалида или поступающего с ограниченными возможностями здоровья на основании рекомендаций, данных по результатам медико-социальной экспертизы или психолого-медико-педагогической комиссии. Также возможен перевод обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья на адаптированную образовательную программу в процессе обучения.

Инвалид, указавший в заявлении при поступлении о желании обучаться по адаптированной образовательной программе, должен предъявить индивидуальную программу реабилитации инвалида (ребенка-инвалида) с рекомендацией об обучении по данной специальности, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда.

Лицо с ограниченными возможностями здоровья указавшее в заявлении при поступлении о желании обучаться по адаптированной образовательной программе, должно предъявить заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной специальности, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения.

По личному заявлению поступившего на обучение по ОПОП ППССЗ СПО инвалида, лица с ограниченными возможностями здоровья, возможно его обучение по индивидуальному учебному плану. При необходимости (обоснованной на основании рекомендаций социальной экспертизы или психолого-медико-педагогической комиссии), срок получения образования может быть увеличен не более чем на 1 год по сравнению с указанным в разделе 1 настоящей ООП.

6.2. При обучении инвалида, лица с ограниченными возможностями здоровья по адаптированной образовательной программе, в индивидуальный учебный план включается адаптационная дисциплина ОП.10 Основы социализации и социальной адаптации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в современных условиях (в объеме 72 часов). Изучение адаптационной дисциплины проводится за счет исключения в индивидуальном учебном плане учебной дисциплины ОП. 10 Основы предпринимательской деятельности.

Возможность адаптации образовательной программы к особым образовательным потребностям обучающегося инвалида и лица с ограниченными возможностями здоровья

отражена в отдельном разделе рабочих программ всех учебных дисциплин (за исключением адаптационных дисциплин) и профессиональных модулей. При обучении инвалида и (или) лица с ограниченными возможностями здоровья по адаптированной образовательной программы, реализация вышеуказанного раздела рабочей программы является обязательной.

Образование инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по адаптированной ОПОП ППССЗ, по их письменному заявлению, может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательной организацией установлен особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья – занятие в общей группе, но выполнение заданий, учитывающих тип и степень нарушения здоровья обучающегося.

6.3. Адаптация материально-технической базы осуществляется путем обеспечения ее доступности к особым образовательным потребностям обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Учебные кабинеты (мастерские, специализированные лаборатории), при наличии обучающихся по адаптивной образовательной программы, должны быть оснащены оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения для обучающихся с имеющимися видами ограничений здоровья, в количестве, достаточном для обеспечения каждого обучающегося инвалида (лица с ограниченными возможностями здоровья).

Учебные аудитории, в которых обучаются лица с нарушением слуха оборудуются компьютерной техникой, аудиотехникой, видеотехникой и (или) мультимедийной системой.

Для слабовидящих обучающихся в учебных аудиториях предусматриваются просмотр удаленных объектов при помощи видеоувеличителей для удаленного просмотра, использования Брайлевской компьютерной техники, электронных луп, программ не визуального доступа к информации, технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах.

Для обучающихся с нарушением опорно-двигательного аппарата в аудитории устанавливаются передвижные регулируемые парты с источником питания (либо в непосредственной близости от источника питания).

6.4. Форма проведения учебной и производственной практики для обучающихся по адаптированной образовательной программе устанавливается с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

При определении мест прохождения практики для данной категории обучающихся необходимо учитывать рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащейся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

При необходимости для прохождения практики инвалидами создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с нормативными требованиями.

6.5. Формы и методы контроля и оценки результатов обучения для обучающихся по адаптированной образовательной программе устанавливаются с учетом ограничения здоровья обучающихся. Целью текущего контроля является своевременное выявление затруднений обучающегося с ограниченными возможностями здоровья и внесение коррективов в учебную деятельность.

Форма промежуточной аттестации устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

При проведении промежуточной аттестации обучающемуся предоставляется время на подготовку к ответу, увеличенное не более чем в три раза от установленного для подготовки к ответу обучающимся, не имеющим ограничений в состоянии здоровья.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья возможно создание специальных условий при прохождении государственной итоговой аттестации. Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации. В специальные условия могут входить: предоставление отдельной аудитории, увеличение времени для подготовки ответа, присутствие ассистента, оказывающего необходимую техническую помощь, выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения государственной итоговой аттестации, формы предоставления заданий и ответов (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, письменно на языке Брайля, с использованием услуг ассистента (сурдопереводчика, тифлосурдопереводчика), использование специальных технических средств, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и др.

Процедура защиты выпускной квалификационной работы для выпускников- инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья предусматривает предоставление необходимых технических средств и при необходимости оказание технической помощи.

6.6. Информационное и методическое обеспечение обучающихся должно обеспечивать возможность реализации адаптированной образовательной программы.

Доступ к информационным и библиографическим ресурсам, должен быть представлен в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (не менее одного вида):

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;
- в печатной форме на языке Брайля.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

Для лиц с нервно-психическими нарушениями (расстройство аутистического спектра, нарушение психического развития):

- использование текста с иллюстрациями;
- мультимедийные материалы.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

6.7. Реализацию адаптированной образовательной программы обеспечивают педагогические работники, ознакомленные с психофизическими особенностями обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями

При реализации адаптированной образовательной программы важным фактором социальной адаптации является индивидуальная поддержка обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – сопровождение). Сопровождение привязано к структуре образовательного процесса, определяется его целями, построением, содержанием и методами, имеет предупреждающий характер и особенно

актуально, когда у обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья возникают проблемы учебного, адаптационного, коммуникативного характера, препятствующие своевременному формированию необходимых компетенций.

Сопровождение должно носить непрерывный и комплексный характер:

- организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль учебы обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с графиком учебного процесса в условиях инклюзивного обучения;

- психолого-педагогическое сопровождение осуществляется для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, имеющих проблемы в обучении, общении и социальной адаптации и направлено на изучение, развитие и коррекцию личности обучающегося и адекватность становления его компетенций;

- профилактически-оздоровительное сопровождение предусматривает решение задач, направленных на повышение психических ресурсов и адаптационных возможностей инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, гармонизацию их психического состояния, профилактику обострений основного заболевания, а также на нормализацию фонового состояния, включая нормализацию иммунного статуса, что непосредственно снижает риск обострения основного заболевания;

- социальное сопровождение решает широкий спектр вопросов социального характера, от которых зависит успешная учеба инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательной организации. Это содействие в решении бытовых проблем проживания в общежитии, транспортных вопросов, социальные выплаты, выделение материальной помощи, вопросы стипендиального обеспечения, назначение именных и целевых стипендий различного уровня, организация досуга, летнего отдыха обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и вовлечение их в студенческое самоуправление, организация волонтерского движения и т.д.

Для осуществления личностного, индивидуализированного социального сопровождения обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в образовательной организации внедрена такая форма сопровождения, как волонтерское движение среди студенчества. Волонтерское движение не только способствует социализации инвалидов, но и влияет на развитие общекультурного уровня у остальных обучающихся, формирует гражданскую, правовую и профессиональную позицию готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству, к способности толерантно воспринимать социальные, личностные и культурные различия.

7. Социокультурная среда

В Техникуме сформирована социокультурная среда, необходимая для обеспечения воспитания гармонично развитой и социально ответственной личности, ориентированная на системно-деятельностный подход к развитию и социализации обучающихся, оказания им помощи в профессиональном становлении. Созданы условия для самореализации личности, включая участие обучающихся в деятельности по направлениям: гражданско-патриотическое, культурно-творческое, спортивное и здоровьесберегающее, профилактическое, студенческое самоуправление, молодежное предпринимательство, профориентационное, экологическое. Воспитательная и социальная работа с обучающимися Техникума организована на основании локальных нормативных документов. Для формирования общих компетенций, обучающихся в Техникуме в соответствии с планом работы, организуются и реализуются внеучебные мероприятия: кружки, спортивные секции, творческие студии, советы, клубы. Обучающиеся принимают участие в конкурсах, соревнованиях, фестивалях различных уровней, в проектной деятельности.