

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

об экспертизе основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

код и наименование специальности

нормативный срок обучения 3 г. 10 м. по программе базовой подготовки

срок, уровень подготовки

ФГОС СПО по специальности

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

(приказ Минобрнауки РФ от 07 мая 2014 года № 465 зарегистрировано в Минюсте РФ 11 июня 2014 г. регистрационный № 32672)

код и наименование ФГОС СПО

представленного **Государственным автономным профессиональным образовательным учреждением Тюменской области «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»**

указывается организация-разработчик

Экспертом С.Л.Усольцевым, директором ООО «Атон-Агро» проведена экспертиза Основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена.

Представленная на экспертизу основная профессиональная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании соответствует целям подготовки профессиональных кадров по специальности с ориентацией на модульно - компетентностный подход.

Содержание программы соответствует современным требованиям сферы труда, квалификационным требованиям, предъявляемым Федеральным государственным образовательным стандартом к официанту, бармену и менеджеру. Программа включает характеристику профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы, виды профессиональной деятельности и компетенции, в том числе с учетом профессиональных стандартов Руководитель предприятия общественного питания, Официант, Бармен, региональных требований работодателей, учитывает требования к квалификационным характеристикам.

Программа обеспечивает подготовку специалистов, владеющих следующими видами профессиональной деятельности: организацией питания в организациях общественного питания, организацией обслуживания в организациях общественного питания, маркетинговой деятельностью в организациях общественного питания, контролем качества продукции и услуг общественного питания, выполнение работ по профессии официант, бармен.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются: услуги организаций общественного питания; процессы, обеспечивающие предоставление услуг организаций общественного питания; продукция общественного питания; первичные трудовые коллективы.

Программа содержит характеристику профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения профессиональной образовательной программы базовой подготовки. Программа ориентирована на подготовку специалистов, способных к организации обслуживания в организациях обслуживания общественного питания разных типов и классов. Программа содержит обязательную и вариативную части. Изучение дисциплин предусматривается в последовательности, обеспечивающей более глубокое формирование профессиональных компетенций. Изучение модулей завершается учебной или производственной практикой, формирующей умения рабочей профессии. Содержание программы соответствует представленному тематическому плану. Планируемое время для освоения дисциплин и модулей обеспечено увеличением часов за счет вариативной части.

Часы вариативной части циклов программы распределены между элементами обязательной части цикла и используются для изучения дополнительных разделов, дисциплин, междисциплинарных курсов. Определение дополнительных разделов дисциплин и междисциплинарных курсов произведено на основе запросов работодателей, с учетом требований Ворлдскиллс по компетенции Ресторанный сервис, в целях повышения качества подготовки обучающихся по профессиям, формирования общих и профессиональных компетенций.

Распределение вариативной части
основной профессиональной образовательной программы

Код УД, ПМ, МДК	УД, ПМ, МДК / раздел, тема	Обоснование	Учебная нагрузка	
			самостоя тельная	обязате льная
ОГСЭ.5	Культура речи и этика поведения специалиста	<p>Дисциплина введена с целью восполнения недостатка времени, отведенного на освоение компетенций:</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>Формирование умений в соответствии с региональными требованиями работодателей, отраженными в Функциональной карте по специальности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами;</i> - <i>анализировать свою речь с точки зрения её нормативности, уместности и целесообразности; устранять ошибки и недочёты в устной и письменной речи;</i> - <i>соблюдать в речи этические нормы, связанные с соблюдением принципа вежливости, не нарушать достоинство партнера (партнеров) по общению.</i> - <i>пользоваться словарями русского языка, употреблять основные выразительные средства русского литературного языка, продуцировать тексты различных жанров.</i> 	28	56
ОП.05	Финансы и валютно-	Дисциплина введена с целью	25	50

	финансовые операции организации	восполнения недостатка времени, отведенного на освоение компетенций: ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания. ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей. Формирование дополнительных умений в соответствии с региональными требованиями работодателей, отраженными в Функциональной карте по специальности: - контролировать использование материально-технических ресурсов; - контролировать наличие необходимых запасов товарно-материальных ресурсов; - обеспечивать высокий уровень продаж		
ОП.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Восполнения недостатка времени, отведенного на освоение общих и профессиональных компетенций: 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 ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания. Формирование дополнительных умений в соответствии с региональными требованиями работодателей - продвигать ресторанные услуги на рынке Тюменского региона (ФК)	19	38
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда Раздел «Использование энергоэффективных и энергосберегающих технологий и оборудования в производственной сфере и быту»	Формирование региональной компетенции: РК 01 Применять энергоэффективные и энергосберегающие технологии в производстве и быту (Во исполнение ФЗ «Об энергосбережении и повышении энергетической эффективности» от 23.11.2009 г. № 261-ФЗ)	16	32
ОП.10	Профессиональная эстетика	Формирование региональной компетенции РК.03 Осуществлять эстетический дизайн ресторанов, баров, кафе с учетом особенностей региона (ФК)	24	48

ОП.11	Основы предпринимательской деятельности	Формирование региональной компетенции <i>РК 02. Развивать собственную предпринимательскую компетентность (В соответствии с письмом Департамента образования и науки ТО от 26.01.09 № 342)</i>	16	32
ОП.12	Организация питания в гостиничных комплексах	Формирование региональных требований: уметь: <i>использовать различные способы и приемы приготовления блюд и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания в гостиничных комплексах;</i> <i>применять различные методы обслуживания;</i> <i>обслуживать при гостиницах иностранных туристов;</i> <i>соблюдать порядок обслуживания в гостиничных номерах.</i> знать: <i>классификацию гостиничных комплексов и их структуру;</i> <i>виды меню в гостиничных комплексах;</i> <i>ассортимент продукции бара и буфета в гостиничных комплексах;</i> <i>требования к сервировке столов в гостиничных комплексах.</i> <i>правила обслуживания иностранных туристов;</i> <i>правила обслуживания в гостиничных номерах</i> (в соответствии с региональными требованиями работодателей, отраженными в Функциональной карте по специальности)	42	84
ОП.13	Ресторанный бизнес	Формирование региональных компетенций в соответствии с региональными требованиями работодателей: <i>РК 04. Определять специфику регионального рынка услуг в общественном питании.</i> <i>РК 05. Осуществлять сервисную деятельность в соответствии с этнокультурными и историческими традициями региона. (ФК)</i>	40	80
МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания Раздел «Ассортимент и качество вино-водочных изделий»	Формирование региональной компетенции в соответствии с региональными требованиями работодателей: <i>РК 06. Идентифицировать ассортимент и оценивать качество вино-водочных изделий. (ФК)</i>	35	70
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания	Формирование умений в соответствии с региональными требованиями работодателей: - <i>проводить рекламные мероприятия</i> - <i>внедрять новые формы обслуживания</i> - <i>обеспечивать высокий уровень продаж</i> восполнения недостатка времени, отведенного на освоение	21	42

		<p>профессиональных компетенций:</p> <p>ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.</p> <p>ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.</p> <p>ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией</p>		
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	<p>Восполнение недостатка времени, отведенного на формирование умений:</p> <p>ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг</p>	14	28
МДК.05.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании	<p>Формируемые профессиональные компетенции:</p> <p>ПК 5.1. Выполнять подготовку залов обслуживанию в соответствии с ее характером, типом и классом организации общественного питания.</p> <p>ПК 5.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов</p> <p>ПК 5.3. Обслуживать массовые общественные мероприятия</p> <p>ПК 5.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.</p>	85	170
МДК.05.02	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	<p>Формируемые профессиональные компетенции:</p> <p>ПК 5.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.</p> <p>ПК 5.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.</p> <p>ПК 5.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.</p> <p>ПК 5.4. Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.</p> <p>ПК 5.5. Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.</p> <p>ПК 5.6. Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.</p> <p>ПК 5.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.</p>	85	170

Содержание программ достаточно глубокое по всем разделам и темам. Тематика и распределение бюджета учебного времени практических, лабораторных и семинарских занятий соответствует требованиям. Содержание программы предусматривает разностороннюю самостоятельную работу. Содержание учебной и производственной (в том числе – преддипломной) практики обеспечивает формирование профессиональных компетенций.

Самостоятельная работа и производственная практика содержит отдельные вопросы по проведению исследовательской работы по разработке концепций предприятий общественного питания, оптимизации управления подразделениями и службами ресторана, процессами обслуживания.

Вариативность представленных программ дисциплин и разделов модулей обеспечивает возможность овладения необходимыми знаниями, умениями и практическим опытом с учетом современных требований к специалисту в период рыночных отношений.

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка (уровень)		
		Высокий	средний	Низкий
Экспертиза раздела 2 «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы»				
1	Раздел 2. «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы» Пункт 2.2. «Виды профессиональной деятельности и компетенции». Формулировка наименования вида профессиональной деятельности (ВПД) и перечень профессиональных компетенций (ПК) соответствует ФГОС /конкретизируют и/или расширяют требования ФГОС в соответствии с региональными требованиями работодателей).	+		
2	Перечень региональных компетенций (РК) представлен достаточно, отражает требования сферы труда	+		
Экспертиза приложений – программ общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей				
3	ОУД.00 Общеобразовательные дисциплины	+		
	Программа ОУД.01 Русский язык и литература	+		
	Программа ОУД.02 Иностранный язык	+		
	Программа ОУД.04 История	+		
	Программа ОУД.05 Физическая культура			
	Программа ОУД.06 ОБЖ	+		
	Программа ОУД.11 Обществознание	+		
	Программа ОУД.13 Право	+		
	Программа ОУД.14. Естествознание	+		
	ПД. Профильные дисциплины			
	Программа ОУД.03 Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия (профиль)		+	
	Программа ОУД.07 Информатика (профиль)		+	
	Программа ОУД.12 Экономика (профиль)	+		
	ОГСЭ.00. Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		+	
	Программа ОГСЭ.01 Основы философии	+		
Программа ОГСЭ.02 История	+			
Программа ОГСЭ.03 Иностранный язык	+			
Программа ОГСЭ.04 Физическая культура	+			
Программа ОГСЭ.05 Культура речи и этика поведения специалиста	+			
Программа ЕН.01 Математика	+			
4	ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины			
	Программа ОП.01 Экономика организации	+		
	Программа ОП.02 Правовое обеспечение профессиональной деятельности	+		

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка (уровень)		
		Высокий	средний	Низкий
	Программа ОП.03. Бухгалтерский учет	+		
	Программа ОП.04. Документационное обеспечение управления	+		
	Программа ОП.05. Финансы и валютно-финансовые операции организации	+		
	Программа ОП.06. Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	+		
	Программа ОП.07 Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда	+		
	Программа ОП.08 Иностраный язык в сфере профессиональной коммуникации	+		
	Программа ОП.09. Безопасность жизнедеятельности	+		
	Программа ОП.10. Профессиональная эстетика	+		
	Программа ОП.11. Основы предпринимательской деятельности	+		
	Программа ОП.12. Организация питания в гостиничных комплексах	+		
	Программа ОП.13. Ресторанный бизнес	+		
5	ПМ.00 Профессиональные модули			
	Программа профессионального модуля ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания	+		
	Программа профессионального модуля ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания	+		
	Программа профессионального модуля ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	+		
	Программа профессионального модуля ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания	+		
	Программа профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по рабочей профессии 16399 Официант/Выполнение работ по рабочей профессии 11176 Бармен	+		
6	Программа учебной практики	+		
7	Программа производственной практики (по профилю специальности)	+		
8	Программа производственной практики(преддипломной)	+		

Содержание разделов программы, описанные результаты соответствуют ее целям и задачам. В целом программа обеспечивает достаточно высокое качество подготовки по специальности.

Замечание эксперта.

Продолжить работу над формированием электронного методического обеспечения образовательных программ дисциплин и профессиональных модулей, в том числе дидактических материалов, учебных пособий.

На основании анализа эксперт считает, что содержание основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании соответствует федеральному государственному образовательному стандарту и требованиям к уровню подготовки выпускников по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и может быть рекомендовано к реализации в образовательном процессе учебного заведения.

Эксперт С.Л. Усольцев
директор ООО «Атон-Агро»

« 30 » июля 2015 г.

