

## 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 2 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, зафиксированным в техническом описании Ворлдскиллс по компетенции Ресторанный сервис.

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	
			самостоятельная	обязательная
ОГСЭ.5	Русский язык и культура речи	В соответствии с региональными требованиями работодателей, отраженными в Функциональной карте по специальности: - <i>владеть профессиональной культурой речи (ФК)</i> - <i>вести деловые переговоры и переписку с соблюдением правил деловых коммуникаций (ФК)</i> - <i>устно общаться с гостями ресторана, партнерами и органами контроля (ФК)</i>	28	56
ОП.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Формирование дополнительных умений в соответствии с требованиями Профессионального стандарта и с региональными требованиями работодателей: - <i>использовать компьютерные программы, для расчетов с потребителями в организациях питания (ПС)</i> - <i>продвигать ресторанные услуги на рынке Тюменского региона (ФК)</i>	19	38
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда	Формирование дополнительных умений в соответствии с региональными требованиями работодателей : - <i>контролировать соблюдение инструкций по безопасности (личной, общественной и предприятия) (ФК)</i> - <i>проверять исправность оборудования, барной, ресторанной мебели (ФК)</i> - <i>производить расчет с использованием систем автоматизации (ФК)</i> - <i>соблюдать порядок приема, учета и расходования материальных ресурсов (ФК)</i> Формирование умений, регламентированных требованиями к овладению профессиональными навыками по компетенции «Ресторанный сервис» для Конкурса WorldSkills («Техническое описание НЧ 2017г.): - <i>организовывать рабочее место и подбирать необходимое оборудование и инвентарь в соответствии с видами модульных заданий (WS)</i> Формирование региональной компетенции: <i>РК 2 Уметь действовать с применением знаний в производственных и бытовых ситуациях, связанных с эффективным использованием топливных и</i>	16	32

		<i>энергетических ресурсов, энергосберегающих технологий и оборудования (Во исполнение ФЗ «Об энергосбережении и повышении энергетической эффективности» от 23.11.2009 г. № 261-ФЗ)</i>		
ОП.10	Профессиональная эстетика	<p>Формирование умений в соответствии с требованиями Профессионального стандарта и региональными требованиями работодателей :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>соблюдать правила ресторанного этикета (ПС)</i></li> <li>- <i>поддерживать внутрифирменную культуру и социальную этику (ФК)</i></li> <li>- <i>оформлять интерьер зала и украшение стола с учетом стиля ресторана и дизайнерских тенденций (ФК)</i></li> </ul> <p>Формирование умений, регламентированных требованиями к овладению профессиональными навыками по компетенции «Ресторанный сервис» для Конкурса WorldSkills («Техническое описание НЧ 2017г.):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>управлять сервисным циклом для различных стилей обслуживания (WS)</i></li> </ul>	24	48
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности	<p>Формирование региональной компетенции <i>РК 1. Развивать собственную предпринимательскую компетентность (В соответствии с письмом Департамента образования и науки ТО от 26.01.09 № 342)</i></p>	35	70
ОП.12	Организация питания в гостиничных комплексах	<p>Формирование умений в соответствии с региональными требованиями работодателей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>обслуживать при гостиницах иностранных туристов (ФК)</i></li> <li>- <i>соблюдать порядок обслуживания в гостиничных номерах (ФК)</i></li> </ul>	42	84
ОП.13	Кверидон-сервис	<p>Формирование умений, регламентированных требованиями к овладению профессиональными навыками по компетенции «Ресторанный сервис» для Конкурса WorldSkills («Техническое описание НЧ 2017г.):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>траншировать блюда (WS)</i></li> <li>- <i>использовать технологию фондю (WS)</i></li> <li>- <i>использовать технологию фламбирования (WS)</i></li> <li>- <i>порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей (WS)</i></li> <li>- <i>демонстрировать соответствующие элементы шоу способом GueridonService (WS)</i></li> </ul>	53	96
МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	<p>Формирование умений в соответствии с региональными требованиями работодателей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете (ПС)</i></li> <li>- <i>классифицировать различные виды чая (ФК)</i></li> <li>- <i>определять виды обжарок кофе и их предназначение (ФК)</i></li> </ul>	55	100

		<p>- идентифицировать ассортимент и оценивать качество вино-водочных изделий (ФК)</p> <p>Формирование умений, регламентированных требованиями к овладению профессиональными навыками по компетенции «Ресторанный сервис» для Конкурса WorldSkills («Техническое описание НЧ 2017г.):</p> <p>- распознавать по виду и запаху определённые виды пива, алкогольных напитков, крепёных вин, аперитивов и ликеров (WS)</p>		
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	<p>Восполнение недостатка времени, отведенного на формирование умений:</p> <p>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании потребителей питания(ФК)</p> <p>Формирование умений, регламентированных требованиями к овладению профессиональными навыками по компетенции «Ресторанный сервис» для Конкурса WorldSkills («Техническое описание НЧ 2017г.):</p> <p>- подавать алкогольные напитки в соответствии с действующим законодательством, в том, что касается объёмов, возраста гостя, времени и места подачи (WS)</p>	8	36
МДК.05.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании	<p>Формируемые профессиональные компетенции:</p> <p>ПК 5.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его 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> <p>Формирование умений, регламентированных требованиями к овладению профессиональными навыками по направлению «Ресторанный сервис» для Конкурса WorldSkills («Техническое описание НЧ 2017г.):</p> <p>- организовывать различные виды сервиса, включая высокую кухню, бистро, банкет, бар (WS)</p> <p>-предоставлять высококачественный ресторанный сервис в узкоспециализированном или международном ресторане (WS)</p> <p>Формирование умений, регламентированных требованиями работодателей к содержанию образования:</p>	85	170

		- осуществлять прогрессивные формы обслуживания (ФК)		
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 торговое-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> <p>Формирование умений, регламентированных требованиями работодателей к содержанию образования:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить и презентовать фирменные напитки и закуски с элементами шоу (ПС).</li> <li>- готовить напитки на основе чая (ФК)</li> <li>- готовить кофе и напитки на основе кофе (ФК)</li> <li>- украшать коктейли в соответствии с правилами оформления (ФК)</li> </ul> <p>Формирование умений, регламентированных требованиями к владению профессиональными навыками по направлению «Ресторанный сервис» для Конкурса WorldSkills («Техническое описание НЧ 2017г.):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить и подавать различные виды коктейлей (WS)</li> </ul>	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»				

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка (уровень)		
		Высокий	средний	Низкий
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 (ПК) представлен достаточно, отражает требования сферы труда	+		
Экспертиза приложений – программ общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей				
3	<b>ОГСЭ.00. Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>			
	Программа ОГСЭ.01 Основы философии	+		
	Программа ОГСЭ.02 История	+		
	Программа ОГСЭ.03 Иностранный язык	+		
	Программа ОГСЭ.04 Физическая культура	+		
	Программа ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи	+		
	Программа ЕН.01 Математика	+		
4	<b>ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины</b>			
	Программа ОП.01 Экономика организации	+		
	Программа ОП.02 Правовое обеспечение профессиональной деятельности	+		
	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 Иностранный 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. Квередон-сервис	+		
5	<b>ПМ.00 Профессиональные модули</b>			
	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	+		

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка (уровень)		
		Высокий	средний	Низкий
	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. В тематику практических работ включить мастер-классы.

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 2017 г.



подпись