

Министерство образования и науки Республики Бурятия
ГАПОУ РБ «Политехнический техникум»

СОГЛАСОВАНО
Генеральный директор
ОАО «Селенгинский ЦКК»
 Л.В. Деева
«__» _____ 201__ г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор
ГАПОУ РБ
«Политехнический техникум»
 О.В. Якимов
«__» _____ 201__ г.



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Форма обучения – очная

Профиль получаемого профессионального образования – социально-экономический

Квалификация – менеджер

2018 г.

Основная профессиональная образовательная программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «13» апреля 2010 г. № 330.

Организация - разработчик: ГАПОУ РБ «Политехнический техникум»

Разработчики:

Мордовская О.Н. – заместитель директора по учебной работе

Орлова Т.В. – руководитель методического центра

Вторушина Е. В. – председатель ПМК №1

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения

- 1.1. Основная профессиональная образовательная программа..... 5
- 1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП СПО6
- 1.3. Общая характеристика ОПОП СПО7
 - 1.3.1. Цель ОПОП СПО.....7
 - 1.3.2. Срок освоения ОПОП.....7
 - 1.3.3. Трудоемкость ОПОП8
 - 1.3.4. Требования к уровню, необходимые для освоения основной образовательной программы.....8
 - 1.3.5. Востребованность выпускников.....9
 - 1.3.6. Основные пользователи ОПОП9

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника специальности

- 2.1. Область профессиональной деятельности.....10
- 2.2. Объекты профессиональной деятельности.....10
- 2.3. Виды профессиональной деятельности.....10
- 2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника.....10

3. Требования к результатам освоения ОПОП

- 3.1. Общие компетенции12
- 3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции.....13
- 3.3. Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам....15

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию учебного процесса

- 4.1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях).....15
- 4.2. Учебный план.....15
- 4.3. Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, производственной (преддипломной) практики.....19

5. Контроль и оценка результатов освоения ОПОП

- 5.1. Текущий контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций.....36
- 5.2. Требования к выпускным квалификационным работам.....44
- 5.3. Организация государственной (итоговой) аттестации (ГИА)...45

6. Ресурсное обеспечение ОПОП СПО

- 6.1. Кадровое обеспечение.....47
- 6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса.....48

6.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса.....	49
6.4. Условия реализации профессионального модуля «Выполнение работ по профессии/ должности».....	51
6.5. Базы практики.....	51

7. Характеристика среды техникума, обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников.....	51
--	-----------

8. Нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся	54
---	-----------

8.1. Рекомендации по формированию учебного плана	
8.2. Рекомендации по разработке рабочих программ учебных дисциплин, макет рабочей программы дисциплины	
8.3. Алгоритм разработки рабочей программы профессионального модуля, макет рабочей программы профессионального модуля	
8.4. Порядок организации и проведения практик в АОУ СПО РБ «Политехнический техникум» по программам СПО	

9. Приложения

Приложение 1 Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам	
Приложение 2 Учебный план и график учебного процесса	
Приложение 3 Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, преддипломной практики	
Приложение 4 Контрольно-измерительные материалы (контрольно-оценочные средства)	
Приложение 5 Кадровое обеспечение специальности	
Приложение 6 Учебно-методическое обеспечение специальности	

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Основная профессиональная образовательная программа

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» реализуется ГАПОУ РБ «Политехнический техникум» (далее – техникум) по программе базовой подготовки на базе основного общего образования.

ОПОП представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную техникумом с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 330 от «13» апреля 2010 года.

ОПОП регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя учебный план, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, производственной (преддипломной) практики и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ОПОП ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы производственной (преддипломной) практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

ОПОП реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников техникума.

1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП

Нормативную основу разработки ОПОП по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» составляют:

- Закон РФ «Об образовании» от 10 июля 1992 года №3266-1 (Собрание законодательства РФ, 1996, № 3, ст. 150);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»;
- Типовое положение об образовательном учреждении среднего профессионального образования (среднем специальном учебном заведении) утвержденное Постановлением правительства РФ от 18 июля 2008 г. № 543;
- Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;
- Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;
- Письмо Минобрнауки России от 20 октября 2010 № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО»;
- Устав АОУ СПО РБ «Политехнический техникум»

1.3. Общая характеристика основной образовательной программы по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

1.3.1. Цель (миссия) ОПОП

ОПОП имеет целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

Выпускник техникума в результате освоения ОПОП специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» будет профессионально готов к деятельности по:

- организации питания в организациях общественного питания;
- организации обслуживания в организациях общественного питания;
- маркетинговой деятельности в организациях общественного питания;
- контролю качества продукции и услуг общественного питания;
- выполнение работ по профессии «Официант».

Основная профессиональная образовательная программа ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированных знаний выпускника;
- ориентация на развитие местного и регионального сообщества;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.

1.3.2. Срок освоения ОПОП специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

Нормативный срок освоения ОПОП базовой подготовки при очной форме получения образования составляет 3 г. 10 мес., что составляет 199 недель, в том числе:

1.3.3. Трудоемкость ОПОП специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

Код учебного цикла ОПОП	Учебные циклы и разделы	Трудоемкость (часы)
ОД.00	Общеобразовательный цикл	2106
	Базовый уровень	1246
	Профильный уровень	860
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	642
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	72
П.00	Профессиональный цикл	3768
	Базовая часть	2418
	Вариативная часть	1350
ПДП	Преддипломная практика	144
ГИА	Государственная итоговая аттестация	216
Итого		6588

1.3.4. Требования к уровню, необходимые для освоения основной образовательной программы

При поступлении по направлению подготовки по специальности 43.02.01

«Организация обслуживания в общественном питании» абитуриент должен представить:

- аттестат об основном общем образовании (оригинал)

Прием осуществляется на конкурсной основе по заявлениям лиц в соответствии с результатами государственной (итоговой) аттестации обучающихся, освоивших образовательные программы основного общего образования. Техникум может проводить самостоятельно вступительные испытания.

1.3.5. Востребованность выпускников

Выпускники специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» востребованы в организациях общественного питания (кафе, закусочные, столовые, рестораны, бары) п. Селенгинск, предприятиях общественного питания Кабанского района и Республики Бурятия как государственной, так и частной собственности.

1.3.6. Основные пользователи ОПОП

Основными пользователями ОПОП являются:

- преподаватели дневного и заочного отделения техникума;
- студенты, обучающиеся по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»;
- администрация и коллективные органы управления техникумом;
- абитуриенты и их родители, работодатели.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

2.1. Область профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников:

- организация обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов.

2.2. Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

2.3. Виды профессиональной деятельности

Менеджер готовится к следующим видам деятельности:

- организация питания в организациях общественного питания;
- организация обслуживания в организациях общественного питания;
- маркетинговая деятельность в организациях общественного питания;
- контроль качества продукции и услуг общественного питания;
- выполнение работ по профессии «Официант».

2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника

В области организации питания в организациях общественного питания:

- распознавать продовольственные товары однородных групп и видов, определять их ассортиментную принадлежность и качество, обеспечивать их сохраняемость;
- оперативное планирование работы производства;
- получать и подготавливать к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;
- участвовать в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;

- проводить необходимые для выполнения заказов технологические расчеты;

- участвовать в составлении и заключении договоров на поставку товаров;

- проводить приемку товаров по количеству и по качеству;

- контролировать осуществление технологического процесса производства;

- контролировать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания.

В области организации обслуживания в организациях общественного питания:

- организовывать и проверять подготовку зала обслуживания к приему гостей;

- управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;

- определять потребности в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;

- выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;

- анализировать производственные ситуации;

- оценивать качество обслуживания и подготовки предложений по его повышению.

В области маркетинговой деятельности в организациях общественного питания:

- выявлять и анализировать потребности в продукции и услугах общественного питания;

- участвовать в разработке комплекса маркетинга;

- определять потребление продукции и услуг;
- анализировать сбытовую и ценовую политику;
- консультировать потребителей;
- разрабатывать предложения по совершенствованию маркетинговой деятельности;
- выявлять конкурентов организации общественного питания и определять конкурентоспособность ее продукции и услуг;
- участвовать в маркетинговых исследованиях.

В области контроля качества продукции и услуг общественного питания:

- контролировать соблюдение требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказания услуг;
- участвовать в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания;
- контролировать наличие и правильность оформления документов, подтверждающих соответствие.

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПОП

3.1. Общие компетенции

Менеджер должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

Код компетенции	Содержание
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 нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.
ОК 11.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

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

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций
п и т а н и я в о р г а н и з а ц и я х о б щ е с т в е	ПК 1.1.	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного

		питания в соответствии с заказами потребителей.
	ПК 1.2.	Организовывать выполнение заказов потребителей.
	ПК 1.3.	Контролировать качество выполнения заказа.
	ПК 1.4.	Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.
Организация обслуживания в организациях общественного питания	ПК 2.1.	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.
	ПК 2.2.	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.
	ПК 2.3.	Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.
	ПК 2.4.	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.
	ПК 2.5.	Анализировать эффективность обслуживания потребителей.
	ПК 2.6.	Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.
Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	ПК 3.1.	Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.
	ПК 3.2.	Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.
	ПК 3.3.	Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.
он тро ль кач ест	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.

3.3. Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам

Матрица соответствия компетенций и формирующих их составных частей ОПОП представлена в Приложении 1.

4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП

специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

4.1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

В сводных данных по бюджету времени указывается последовательность реализации ОПОП специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании», включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

Таблица сводных данных по бюджету времени приведена в структуре учебного плана в Приложении 2.

4.2. Учебный план

Учебный план (УП) определяет следующие характеристики ОПОП по специальности:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по

семестрам;

- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);

- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;

- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);

- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;

- сроки прохождения и продолжительность преддипломной практики;

- формы государственной (итоговой) аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;

- объем каникул по годам обучения.

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, практические занятия, включая семинары и выполнение курсовых работ. Соотношение часов аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работой студентов по образовательной программе составляет в целом 50:50. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения курсовых работ, междисциплинарных

проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц, работой с различными источниками (СМИ, Интернет), работой с нормативно-технологической документацией предприятий общественного питания.

ОПОП специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» предполагает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательный цикл – ОД;
- общий гуманитарный и социально-экономический - ОГСЭ;
- математический и общий естественнонаучный – ЕН;
- профессиональный – П;
- преддипломная практика (преддипломная) – ПДП;
- государственная (итоговая) аттестация - ГИА.

Обязательная часть ОПОП по циклам составляет 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (30%) распределена в соответствии с потребностями работодателей и направлена на введение новых дисциплин и увеличение часов по общепрофессиональным дисциплинам и профессиональным модулям профессионального цикла.

Объем вариативной части ОПОП составляет 900 часов. Указанные часы распределены следующим образом:

Добавлены часы по предметам и профессиональным модулям в объеме:

	Наименование дисциплины	Количество часов
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	36
ОП.03	Бухгалтерский учет	18
ПМ.01	Организация питания в организациях общественного питания	42
ПМ.02	Организация обслуживания в организациях	58

	общественного питания	
ПМ.03	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	48
ПМ.04	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	32
	ВСЕГО	234

Введены дисциплины в общепрофессиональный цикл ОПОП:

	Наименование дисциплины	Количество часов
ОП.10	1-С: Бухгалтерия	60
ОП.11	Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции	148
ОП.12	Основы ресторанного бизнеса	40
ОП.13	Планирование и анализ хозяйственной деятельности предприятия общественного питания	140
ОП.14	Организация и обслуживание в барах	120
ОП.15	Профессиональная эстетика и дизайн	54
ОП.16	Проектирование предприятий общественного питания	72
ОП.17	Торговые расчеты	32
	ВСЕГО	666

Циклы ОГСЭ и ЕН состоят из дисциплин «Основы философии», «История», «Иностранного языка», «Физическая культура», «Математика».

Обязательная часть цикла ОГСЭ базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура».

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей (ПМ) в соответствии с основными видами

деятельности. В состав каждого ПМ входят несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимся профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю специальности).

В профессиональном цикле предусматривается обязательное изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности».

Учебный процесс организован в режиме пятидневной учебной недели, занятия группируются парами.

Учебный план в бумажном формате представлен в Приложении 2, в электронном виде на сетевых информационных ресурсах техникума – в подсистеме «Отдел качества» - «Учебные планы».

4.3. Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, производственной (преддипломной) практики

Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, производственной (преддипломной) практики разработаны и утверждены заместителем директора по учебной работе.

Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей представлены в электронном виде в методическом кабинете, так и на бумажных носителях в Приложении 3.

Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, преддипломной практики

Индекс дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование дисциплин	Аннотация УД, ПМ
1	2	3
ОДБ.01	Русский язык	Дисциплина «Русский язык» является углублением и систематизацией школьного курса русского языка. Ориентирована дисциплина на темы, способствующие выработке грамотности устной и письменной речи студентов, освоению всех уровней языка, повторению и систематизацию имеющихся знаний лингвистики.

		<p>Изучение дисциплины носит теоретико-практический характер. Большое внимание уделяется развитию речи студентов.</p> <p>Предполагается часть учебного материала вывести для самостоятельного изучения студентами.</p> <p>Учебная задача курса состоит в том, чтобы совершенствовать способности студентов к речевому взаимодействию, повышать уровень грамотности письменной и устной речи.</p>
ОДБ.02	Литература	<p>Литература – базовая учебная дисциплина. Ей принадлежит ведущее место в эмоциональном, интеллектуальном и эстетическом развитии студентов. Курс строится с опорой на текстуальное изучение художественных произведений, решает задачи формирования читательских умений, развития культуры устной и письменной речи.</p> <p>Предполагается самостоятельная работа студентов, включающая освоение теоретического материала, обдумывание проблемных ситуаций, решение нравственных проблем в произведениях художественной литературы.</p> <p>Учебная задача курса состоит в воспитании духовного развития личности, освоении текстов художественных произведений; формировании общего представления об историко-литературном процессе; совершенствовании умений анализа и интерпретации литературного произведения, написании сочинений различных типов, поиске, систематизации и использования необходимой информации, в том числе в сети Интернета, чтобы научить выразительно читать, составлять конспект, готовить доклад или реферат на литературную тему.</p>
ОДБ.03	Иностранный язык	<p>Целью изучения курса является практическое владение разговорно-бытовой речью для активного применения иностранного языка в повседневном общении. В процессе изучения курса используются как традиционные, так и инновационные технологии проектного, игрового ситуативно-ролевого, объяснительно-иллюстрированного обучения. Курс имеет практическую направленность.</p> <p>В результате изучения курса студент должен:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - общаться (устно и письменно) на иностранном языке на повседневные темы; - переводить (со словарем) аутентичные тексты; - самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лексический и грамматический минимум, необходимый

		для чтения и перевода текстов различных стилей.
ОДБ.04	История	<p>Дисциплина «История» изучается студентами первого курса в рамках общеобразовательного цикла. Настоящая программа ориентирована на более углубленное изучение исторических процессов, протекавших в России и мире с древнейших времен до современного периода. Затрагивается рассмотрение современных версий и трактовок важнейших проблем отечественной и всемирной истории, особенностей исторического пути России, ее роль в мировом сообществе. Программой дисциплины предусмотрено: чтение лекций, практические занятия, самостоятельное изучение разделов и тем.</p> <p>Цель дисциплины направлена на:</p> <ul style="list-style-type: none"> - воспитание гражданственности, национальной идентичности, развитие мировоззренческих убеждений студентов на основе осмысления ими исторически сложившихся культурных, религиозных, этнонациональных традиций, нравственных и социальных установок, идеологических доктрин; - развитие у студентов способности понимать историческую обусловленность явлений и процессов современного мира, определять собственную позицию по отношению к окружающей реальности, соотносить свои взгляды и принципы с исторически возникшими мировоззренческими системами; - освоение студентами систематизированных знаний об истории человечества, формирование целостного представления о месте и роли России во всемирно-историческом процессе; - овладение умениями и навыками поиска, систематизации и комплексного анализа исторической информации; - формирование исторического мышления - способности рассматривать события и явления с точки зрения их исторической обусловленности, сопоставлять различные версии и оценки исторических событий и личностей, определять собственное отношение к дискуссионным проблемам прошлого и современности.
ОДБ.05	Обществознание	<p>Данная дисциплина ориентирована на темы актуальные для современного российского общества. Это духовно – нравственные основы личности, социальное поведение личности, самоопределение и самореализация, гуманистические и демократические ценности гражданина.</p> <p>Учебной задачей дисциплины является воспитание гражданской ответственности и толерантности.</p>
ОДБ.06	География	<p>Дисциплина «География» изучается студентами первого курса в рамках общеобразовательного цикла и имеет междисциплинарную связь с историей,</p>

		<p>обществознанием, правом, экологией, экономикой, региональной экономикой и т. д. Настоящая программа ориентирована на изучение: основных географических понятий и терминов; географических следствий движений Земли, географических явлений и процессов в геосферах, взаимосвязи между ними, их изменение в результате деятельности человека; географической зональности и поясности; географических особенностей природы материков и океанов, географии народов Земли; различий в хозяйственном освоении разных территорий и акваторий; связей между географическим положением, природными условиями, ресурсами и хозяйством отдельных регионов и стран; специфики географического положения и административно-территориального устройства Российской Федерации; особенности ее природы, населения, основных отраслей хозяйства, природно-хозяйственных зон и районов; природные и антропогенные причины возникновения геоэкологических проблем на локальном, региональном и глобальном уровнях и мероприятиях о их преодолении. Программой дисциплины предусмотрено: чтение лекций, практические занятия, самостоятельное изучение разделов и тем. Цель учебной дисциплины – сформировать у студента представление о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, населении и хозяйстве разных территорий; о России во всем ее географическом разнообразии и целостности; об окружающей среде, путях ее сохранения и рационального использования. Научить студента применять свои знания в практической деятельности и жизни.</p>
ОДБ.07	Естествознание	<p>Цель данного курса - освоение знаний о современной естественнонаучной картине мира и методах естественных наук; знакомство с наиболее важными идеями и достижениями естествознания, оказавшими определяющее влияние на представления человека о природе, развитии техники и технологий. Овладение умениями применять полученные знания для объяснения явлений окружающего мира, критической оценки и использования естественнонаучной информации, содержащейся в СМИ, ресурсах Интернета и научно-популярной литературе; осознанного определения собственной позиции по отношению к обсуждаемым в обществе проблемам науки. В результате освоения учебной дисциплины посещая лекции, практические занятия и выполняя самостоятельные работы студенты будут уметь приводить примеры экспериментов и/или наблюдений, обосновывающих атомно-молекулярное строение вещества, существование электромагнитного поля и взаимосвязь электрического и магнитного полей, волновые и корпускулярные свойства света,</p>

		<p>необратимость тепловых процессов, разбегание галактик, зависимость свойств вещества от структуры молекул, зависимость скорости химической реакции от температуры и катализаторов, клеточное строение живых организмов, роль ДНК как носителя наследственной информации, эволюцию живой природы, превращения энергии и вероятностный характер процессов в живой и неживой природе, взаимосвязь компонентов экосистемы, влияние деятельности человека на экосистемы; Изучение дисциплины способствует развитию интеллектуальных и творческих способностей критического мышления в ходе проведения простейших исследований, анализа явлений, восприятия и интерпретации естественнонаучной информации.</p>
ОДБ.08	Физическая культура	<p>Основное назначение дисциплины «Физическая культура» состоит в укреплении здоровья, повышение физического потенциала работоспособности обучающихся, на формирование у них жизненных, социальных и профессиональных мотиваций. Цели дисциплины: формирование у учащихся устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к своему здоровью, целостном развитии физических и психических качеств, творческом использовании средств физической культуры в организации здорового образа жизни. В ходе изучения дисциплины студенты должны:</p> <p>Знать/понимать: Влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний и вредных привычек. Способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности. Правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности.</p> <p>Уметь: Выполнять индивидуально подобранные комплексы и адаптивной (лечебной) физической культуры. Выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации. Преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения. Осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой</p> <p>Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Повышения работоспособности, укрепления и сохранения здоровья. - Организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха, участия в массовых спортивных соревнованиях. <p>Содержание дисциплины включает теоретический, практический и контролирующий материал.</p>

		<p>Качество обучения достигается за счет использования следующих форм учебной работы: еженедельно 2 часов обязательных аудиторных занятий и 2 часов самостоятельных занятий.</p>
ОДБ.09	ОБЖ	<p>Дисциплина ориентирована на темы, актуальные для современной России. Предлагается самостоятельная работа студентов, включающая освоение теоретического материала, обдумывание проблемных ситуаций в настоящее время. В цели курса входит: дать знания и навыки, позволяющие достаточно детально Учебная задача курса состоит в том, чтобы углубить знание студентов в области безопасности жизнедеятельности, дать представление о современном состоянии стихийных бедствий, техногенных чрезвычайных ситуации, научить как правильно вести себя в различных чрезвычайных ситуациях.</p>
ОДП.10	Математика	<p>Изучение дисциплины на профильном уровне направлено на достижение следующих целей: формирование представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов; овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми для изучения естественнонаучных дисциплин и продолжения образования и освоения избранной специальности на современном уровне; воспитание средствами математики культуры личности, понимания значимости математики для научно – технического прогресса. Задачи дисциплины состоят в приобретении математических знаний и умений, овладение обобщенными способами мыслительной, творческой деятельности, освоение общих компетенций: организация собственной деятельности, выбор типовых методов и способов выполнения профессиональных задач; поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>
	Информатика и ИКТ	<p>Дисциплина «Информатика и ИКТ» позволяет дать студентам теоретические знания и сформировать у них практические навыки в создании и применении информационных технологий для решения практических задач. Данный курс на формирование следующих компетенций: осуществление поиска и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности. В цели изучения дисциплины «Информатика и ИКТ» на профильном уровне входит: овладение умениями</p>

		применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом информационные и коммуникационные технологии (ИКТ); развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов; приобретение опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной деятельности.
ОДП.12	Экономика	<p>Дисциплина предназначена для изучения действия экономических законов и форм их проявления в мировой экономике, студентам необходимо дать теоретические и практические основы экономики, развития экономических отношений, взаимодействия различных отраслей и государств в современной интегрированной экономической системе. Студенту необходимо знать основы микро и макроэкономики, налоговую, денежно-кредитную социальную и инвестиционную политику. В дисциплине присутствуют практические занятия которые позволят ориентироваться в своей профессиональной деятельности.</p> <p>Учебная задача дисциплины обзор основных проблем экономического развития, анализ микро и макроэкономического развития Российской Федерации, международно-экономические и мирохозяйственные связи. Дисциплина имеет цели воспитывать, передавать знания, а также научить человека ориентироваться в окружающей действительности, анализировать и находить оптимальные способы решения задач. Все свои проблемы экономика черпает из жизни и решает их с единственной целью. Совершенствовать и вырабатывать новые методы и способы экономического развития общества.</p>
ОДП.13	Право	<p>Дисциплина «Право» изучается студентами первого курса в рамках общеобразовательного цикла и является базовым уровнем для изучения дисциплин на втором, третьем курсах. Настоящая программа ориентирована на более углубленное изучение тем, наиболее значимых для выпускника и состоит из двух частей. Первая часть включает: понятие и функции государства и права; место права в системе социального регулирования; норма права; источники права; правотворчество; правоотношения, правонарушения и юридическая ответственность; право и личность; правовые системы современности. Вторая часть направлена на изучение основ отраслей права: конституционное право РФ; гражданское право РФ; семейное право РФ; трудовое право РФ; административное право РФ; уголовное право</p>

		<p>РФ; экологическое право РФ; международное право РФ; правосудие РФ; профессия и право. Программой дисциплины предусмотрено: чтение лекций, практические занятия, самостоятельное изучение разделов и тем.</p> <p>Цель дисциплины – показать: где и когда изучаемые теоретические положения и практические навыки могут быть использованы в практической деятельности. Наряду с теоретическими знаниями реализуется междисциплинарная связь, чтобы применять полученные правовые знания на практике, а также закреплять у студентов основные модели правомерного поведения в типичных ситуациях.</p>
ОГСЭ.01	Основы философии	<p>Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл и объединяет в себе научно-теоретические знания с духовно-практической, ценностной стороной человеческого опыта. Она помогает формировать у студентов собственную жизненную позицию, понимать ответственность за сохранение культуры, окружающей природной среды, создает предпосылки для дальнейшего образования и самообразования. Дисциплина ориентирована не только на формирование базовых знаний, умений и навыков, но и на воспитание нравственной и гражданской позиции. В курсе предусмотрены темы для самостоятельного освоения студентами, с целью развития навыков поиска и систематизации материалов и выработки на их основе собственной позиции по определенной проблематике.</p> <p>Учебная задача дисциплины состоит в том, чтобы сформировать широкий кругозор выпускника, дать представления о различных философских воззрениях, научить ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни, привить навыки анализа современных глобальных процессов.</p>
ОГСЭ.02	История	<p>Дисциплина является продолжением курса по истории базовой подготовки СПО. Настоящая дисциплина включает темы современной экономической, политической и культурной ситуации в России на рубеже веков (XX – XXI вв.); взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально – экономических, политических и культурных проблем. В цель дисциплины входит: дать студентам знания об исторически значимых событиях страны и мира с пониманием социальной значимости современных событий, процессов и явлений.</p>
ОГСЭ.03	Иностранный язык	<p>Основное назначение дисциплины «Иностранный язык» состоит в формировании коммуникативной компетенции, т. е. способности и готовности осуществлять иноязычное межличностное и межкультурное общение с носителями языка.</p>

		<p>Настоящая дисциплина предполагает организацию учебной деятельности в виде модулей, которые включают различные сферы общения. Каждый модуль состоит из определенного количества занятий, которые организованы по ситуативно-тематическому принципу и объединяются одной учебной задачей. Дисциплина имеет практическую направленность и находится в тесной взаимосвязи с другими дисциплинами. Особое место отводится самостоятельной работе: выполнение домашних заданий репродуктивного и творческого характера, освоение лексического и грамматического материала, подготовка сообщений по различным ситуациям, чтение и перевод профессионально-ориентированных текстов, подготовка рефератов и проектов.</p> <p>В результате изучения дисциплины студенты должны:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знать базовую терминологическую лексику, базовые лексико-грамматические конструкции и формы; - уметь использовать знание иностранного языка в профессиональной деятельности, профессиональной коммуникации и межличностном общении; - владеть навыками поиска профессиональной информации, реферирования и аннотирования
ОГСЭ.04	Физическая культура	<p>Основное назначение дисциплины «Физическая культура» состоит в формировании общекультурных и профессиональных компетенций.</p> <p>Цели дисциплины: формирование физической культуры личности и способности направленного использования различных средств и методов физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, психофизической и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности.</p> <p>В ходе изучения дисциплины студенты должны:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Знать о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека и основы здорового образа жизни. - Уметь использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей. <p>Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с изучением следующих разделов: теоретического и практического, включающего в себя легкую атлетику, спортивные игры, гимнастику, лыжную подготовку.</p> <p>Качество обучения достигается за счет использования следующих форм учебной работы: еженедельно 2 часов обязательных аудиторных занятий и 2 часов самостоятельных занятий.</p>
ЕН.01	Математика	<p>Дисциплина является естественнонаучным, формирующим базовые знания необходимые для освоения других общепрофессиональных и специальных дисциплин в области экономики, менеджмента,</p>

		<p>статистики информационных технологий. Математические методы используются для решения задач в экономике и финансов, планировании и анализа финансовой и экономической деятельности. Цель данной дисциплины – научить студентов быть способным организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию. В результате изучения дисциплины студент должен уметь решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности, знать основные понятия и методы математического анализа, дискретной математики, линейной алгебры, теории комплексных чисел, теории вероятностей и математической статистики, основы интегрального и дифференциального исчисления. Дисциплина имеет теоретическую и практическую направленность.</p>
ОП.01	Экономика организации	<p>Дисциплина «Экономика организации (предприятия)» ориентирована на изучение деятельности предприятия в условиях рыночной экономики. Целью данной дисциплины является изучение организационно - правовых форм предприятия, отраслевых особенностей в условиях рынка, производственных и технологических процессов, а так же материально – технической базы организации и проблем ее обновления в современных условиях.</p> <p>Дисциплина содержит практические занятия, которые позволяют уметь определять организационно-правовые формы организаций, находить и использовать необходимую экономическую информацию, определять состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации.</p> <p>Предполагается самостоятельная работа студентов, включающая освоение дополнительного теоретического материала.</p> <p>Учебная задача дисциплины состоит в том, чтобы научить студента применять в будущей профессиональной деятельности теоретические знания и практические навыки для грамотного построения экономической системы организации.</p>
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	<p>Дисциплина «Правовое обеспечение профессиональной деятельности» является продолжением дисциплины «Право», изучаемой на 1 курсе. Дисциплина ориентирована на более углубленное изучение тем, наиболее значимых для выпускника: понятие правового регулирования производственных отношений; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; организационно-правовые формы</p>

		<p>юридических лиц; правовое регулирование договорных отношений; трудовое право: трудовой кодекс РФ; трудовой договор (контракт) и порядок его заключения и основания прекращения; дисциплинарная и материальная ответственность работника; административные правонарушения и административная ответственность. Программой дисциплины предусмотрено: чтение лекций, практические занятия. Цель дисциплины – показать: где и когда изучаемые теоретические положения и практические навыки могут быть использованы в практической деятельности. Наряду с теоретическими знаниями реализуется междисциплинарная связь, чтобы применять полученные правовые знания на практике, а также закреплять у студентов основные модели правомерного поведения в типичных ситуациях.</p>
ОП.03	Бухгалтерский учет	<p>Предметом дисциплины является изучение основ формирования бухгалтерской профессии в России, рассмотрение предмета и методов бухгалтерского учета. Курс ориентирован на раскрытие основополагающих принципов и функций бухгалтерского учета. Цель данной дисциплины – ознакомить студентов с историей становления и развития бухгалтерского учета в России, дать студентам знания и навыки, позволяющие достаточно детально овладеть методами и принципами бухгалтерского учета.</p>
ОП.04	Документационное обеспечение управления	<p>Дисциплина «Документационное обеспечение управления» относится к циклу общепрофессиональных дисциплин. Дисциплина тесно связана и опирается на такие ранее изученные дисциплины как русский язык. Дисциплина предусматривает изучение особенностей документационного обеспечения управления. Учебный материал дисциплины отработан таким образом, чтобы он отражал общие требования и функционированию служб делопроизводства, документированию управленческой деятельности и организации работы с документами на предприятии. В курс дисциплины включены практические занятия, цель которых – научить применять на практике полученные теоретические знания, отрабатывать необходимые навыки. Предполагается самостоятельная работа студентов, заключающаяся в освоении теоретического материала. Учебные задачи дисциплины состоят в изучении на базе теоретических основ документирования и технологических приёмов составления, а также оформления различных унифицированных форм документов с использованием современных информационных технологий и технических средств обработки информации и коммуникации общих процессов делопроизводства с момента создания документов до его сдачи в архив.</p>

ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации	Дисциплина «Финансы, денежное обращение и кредит» предназначена для того, чтобы сформировать у студентов теоретико-практические знания о функционировании кредитного рынка, о системе финансирования, распределения и использования финансовых ресурсов в государстве. Дисциплина ориентирована на более углубленное изучение тем, наиболее значимых для выпускника: сущность финансов, их функции и роль в экономике; принципы финансовой политики и финансового контроля; законы денежного обращения; функции банков и классификацию банковских операций; принципы функционирования бюджетной системы и основы бюджетного устройства; характер деятельности и функции профессиональных участников рынка ценных бумаг. Программой дисциплины предусмотрено: чтение лекций, практические занятия. Целью учебной дисциплины является изучение организации финансовой системы и ознакомление студентов с особенностями и отличительными чертами развития кредитного дела и денежного обращения в России. Глубоко изучить содержание основных финансово-кредитных категорий, приобрести знания для использования их в практике финансово-кредитной работы, уметь анализировать современные проблемы в области финансов и кредита, а так же находить направления и решения.
ОП.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Основная цель дисциплины – формирование у будущих специалистов теоретических знаний и практических навыков решения профессиональных задач с использованием современных информационных технологий, развитие умения работы с персональным компьютером на высоком пользовательском уровне, овладение методами и программными средствами обработки деловой информации, навыками работы со специализированными компьютерными программами. Задача изучения дисциплины — формирование у студентов общих компетенций.
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда	При изучении учебной дисциплины «Техническое оснащение и охрана труда» предусматривается изучение следующих тем: направления научно-технического прогресса в отрасли, классификация оборудования, характеристика отдельных групп оборудования, его назначение, принцип действия, особенности устройства. Программой дисциплины предусмотрено изучение безопасных правил работы на технологическом оборудовании, правила техники безопасности. Теоретическое обучение сочетается с выполнением практических работ. Студенты выполняют внеаудиторную самостоятельную работу.

ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	<p>При изучении дисциплины «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации» студенты должны:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть иностранным языком на уровне, обеспечивающим эффективную профессиональную деятельность; - иметь комплекс общекультурных компетенций через изучаемый иностранный язык <p>Учебные задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - повысить исходный уровень владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования; - овладеть необходимым и достаточным уровнем иноязычной коммуникативной, общекультурной, профессиональной компетентности, необходимой для решения социально-коммуникативных задач в различных областях профессиональной, научной, культурной и бытовой сфер деятельности, при общении с зарубежными партнерами, а также для дальнейшего самообразования. - готовность к толерантному восприятию социальных и культурных различий, уважительному и бережному отношению к традициям и реалиям других стран и народов; - развитие исследовательских умений использования ресурсов на иностранном языке; - развитие информационной культуры; - расширение кругозора и повышение общей гуманитарной культуры студентов. <p>При изучении дисциплины предусмотрены практические занятия в подгруппах не более 12 человек.</p>
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	<p>Дисциплина ориентирована на темы, актуальные для современной России. Предлагается самостоятельная работа студентов, включающая освоение теоретического материала, обдумывание проблемных ситуаций в настоящее время. В цели курса входит: дать знания и навыки, позволяющие достаточно детально Учебная задача курса состоит в том, чтобы углубить знание студентов в области безопасности жизнедеятельности, дать представление о современном состоянии стихийных бедствий, техногенных чрезвычайных ситуации, научить как правильно вести себя в различных чрезвычайных ситуациях.</p>
ОП.10	1-С: Бухгалтерия	<p>Цель курса заключается в освоении решения практических задач и закреплении теоретических знаний по базовой модели бухгалтерского учета с помощью программы «1С: Бухгалтерия» (версия 7.7).</p> <p>При изучении дисциплины предусмотрено выполнение практических работ.</p>

ОП.11	Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции	В программе курса изучаются основные понятия кулинарной и кондитерской продукции, основные этапы технологического процесса производства продукции, способы и приемы кулинарной обработки. Студенты изучают классификацию кулинарной и кондитерской продукции, особенности приготовления отдельных групп кулинарной продукции. Курс дисциплины предусматривает выполнение практических, самостоятельных работ.
ОП.12	Основы ресторанного бизнеса	Дисциплина «Основы ресторанного бизнеса» введена за счет вариативной части по запросу работодателей и предусматривает изучение развития ресторанного бизнеса с учетом международных требований индустрии гостеприимства.
ОП.13	Планирование и анализ хозяйственной деятельности предприятия общественного питания	Предметом дисциплины является более детальное раскрытие теоретических основ планирования и анализа хозяйственной деятельности как системы обобщенных знаний о предмете, методе, задачах, методике и организации экономического планирования и анализа на предприятиях. В цели дисциплины входит: дать студентам знания и навыки, позволяющие достаточно детально овладеть анализом формирования и использования капитала, изучения факторов и резервов укрепления финансового положения субъекта хозяйствования. Задачей данной дисциплины является изучение теоретических основ и приобретение практических навыков экономического планирования и анализа деятельности предприятий. В процессе изучения студенты должны научиться понимать сущность экономических явлений и процессов, их взаимосвязь и взаимозависимость, уметь их систематизировать и моделировать, определять влияние факторов, оценивать достигнутые результаты, выявлять резервы повышения эффективности производства.
ОП.14	Организация и обслуживание в барах	Дисциплина «Организация и обслуживание в барах» предназначена для формирования профессиональных знаний в области международного сервиса. Программой дисциплины предусмотрено изучение основных тенденций развития современных технологий обслуживания. Рассматривается ассортимент продукции, классификация коктейлей и напитков, основные приемы приготовления и оформления основных групп коктейлей. Программой дисциплины предусмотрены практические и самостоятельные работы студентов.
ОП.15	Профессиональная	Программой курса рассматриваются вопросы основных

	эстетика и дизайн	направлений развития эстетики и дизайна. Обучающиеся должны знать требования к оформлению залов, мебели, внешнему виду обслуживающего персонала, особенности фирменного стиля, рекламы.
ОП.16	Проектирование предприятий общественного питания	В подготовке специалистов среднего звена общественного питания одной из ведущих дисциплин является «Проектирование предприятий общественного питания. Изучение этой дисциплины позволит будущим специалистам приобрести необходимые знания по организации проектирования предприятий общественного питания». При изучении дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» отведено на выполнение практических работ, что способствует формированию профессиональных компетенций.
ОП.17	Торговые расчеты	Программой дисциплины «Торговые расчеты» предусмотрено изучение нормативно-технологической документации предприятий общественного питания. Изучается правильное заполнение технологической документации, основные принципы расчетов на предприятиях. Учебная дисциплина построена на выполнении практических и самостоятельных работ.
ПМ.01	Организация питания в организациях общественного питания	ПМ. 01 «Организация питания в организациях общественного питания» предусматривает изучение трех междисциплинарных курсов (МДК) – «Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания», «Организация и технология производства продукции общественного питания», «Физиология питания, санитария и гигиена». Программой ПМ предусмотрена учебная практика. Успешное освоение курса позволяет перейти к изучению следующих профессиональных модулей. ПМ. 01 направлен на формирование профессиональных компетенций в области организации питания в организациях общественного питания. Программой модуля предусмотрено выполнении практических работ при изучении всех МДК, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы, решение сквозных задач. Учебная практика является обязательным разделом ПМ.01. Учебная практика направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта. Содержание учебной практики определяется требованиями к результатам обучения по ПМ. 01. Учебная практика проводится рассредоточено при изучении модуля ПМ.01 «Организация питания в организациях общественного питания» в течение 3 недель. Учебная практика проводится в учебных лабораториях техникума. Аттестация по итогам практики и МДК проходит

		в виде дифференцированного зачета. После изучения МДК предусмотрен квалификационный экзамен.
ПМ.02	Организация обслуживания в организациях общественного питания	<p>ПМ. 02 «Организация обслуживания в организациях общественного питания» состоит из трех МДК: «Организация обслуживания в организациях общественного питания», «Психология и этика профессиональной деятельности», «Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания» и производственной практики.</p> <p>При изучении МДК студенты должны обладать профессиональными компетенциями в области организации обслуживания в организациях общественного питания любой собственности.</p> <p>Основная задача производственной практики заключается в приобретении студентами практического опыта приема заказов на обслуживание от потребителей, организации обслуживания; приобретении студентами практического опыта приема, обслуживания гостей, предоставления гостям информации об услугах в организациях общественного питания, предоставлении услуг, подготовки счетов и передачи дел по окончании смены.</p> <p>После окончания изучения МДК и производственной практики – дифференцированный зачет, по окончании ПМ. 02 – квалификационный экзамен.</p>
ПМ.03	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	<p>ПМ. 03 «Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания» состоит из МДК.03.01 «Маркетинг в организациях общественного питания» и производственной практики. При изучении МДК у студентов формируются профессиональные компетенции по</p> <p>выявлению потребностей потребителей продукции и услуг организации общественного питания, формированию спроса на услуги общественного питания, стимулирование их сбыта, оценивание конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.</p> <p>Производственная практика проводится в течении 5 недель концентрированно на предприятиях общественного питания Республики Бурятия. Содержание производственной практики определяется требованиями к результатам обучения по указанному профессиональному модулю</p>
ПМ.04	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	<p>Программа ПМ. 04 «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» состоит из двух МДК - «Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия», «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» и производственной практики.</p> <p>По окончании изучения ПМ. 04 студенты смогут контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг, проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания, проводить контроль качества услуг общественного питания.</p> <p>По окончании изучения МДК – экзамен,</p>

		производственной практики – дифференцированный зачет.
ПМ.05	Выполнение работ по профессии «Официант»	<p>ПМ.05. предусматривает изучение МДК.05.01 «Освоение профессии «Официант», учебной и производственной практики. При изучении теоретического курса студенты изучают основные приемы работы официанта, методы и приемы обслуживания, виды столовой посуды, приборов, белья. Теоретические знания закрепляют на учебной практике, которая проводится на базе техникума и практики на предприятиях общественного питания Республики Бурятия.</p> <p>Предметом учебной практики является закрепление теоретической базы практическими навыками. В ходе производственной практики студенты более детально закрепляют знания по дисциплинам и междисциплинарному курсу на примере конкретного предприятия.</p>
ПДП	Преддипломная практика	<p>Предметом практики является более детальное закрепление теоретических знания по дисциплинам и междисциплинарным курсам на примере конкретного предприятия.</p> <p>Целью практики является ознакомление студента с практической деятельностью менеджера на предприятии общественного питания.</p> <p>Преддипломная практика направлена на углубление студентом первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях общественного питания различных организационно-правовых форм.</p> <p>Преддипломная практика проводится непрерывно в течение 4 недель.</p>
ГИА	Государственная итоговая аттестация	<p>Итоговая государственная аттестация проводится с целью выявления уровня подготовки и качества выпускника Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования в части обеспечения профессиональных компетенций выпускников. Итоговая государственная аттестация проводится по группе дисциплин и междисциплинарным курсам, определяемых в зависимости от профиля подготовки по данной специальности, и направлена на выявление готовности выпускника к профессиональной деятельности.</p>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП

5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом оценка качества подготовки специалистов должна включать следующие типы: а) текущую; б) промежуточную; в) итоговую государственную аттестацию.

Данные типы контроля традиционно служат основным средством обеспечения в учебном процессе обратной связи между преподавателем и студентом, необходимой для стимулирования работы обучающихся и совершенствования методики преподавания учебных дисциплин.

Текущий контроль представляет собой проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении семестра. К достоинствам данного типа относится его систематичность, непосредственно коррелирующаяся с требованием постоянного и непрерывного мониторинга качества обучения.

Промежуточный контроль, как правило, осуществляется в конце семестра и может завершать изучение, как отдельной дисциплины, так и ее раздела (разделов). Подобный контроль помогает оценить более крупные совокупности знаний и умений, в некоторых случаях даже формирование определенных профессиональных компетенций.

Итоговый контроль служит для проверки результатов обучения в целом и позволяет оценить совокупность приобретенных студентом общих и профессиональных компетенций.

При переходе на модульную систему организации учебного процесса очевидна необходимость введения так называемого рубежного (модульного) контроля, который является видом контроля, располагающимся, как и промежуточный, между текущим и итоговым контролем. Рубежный контроль осуществляется в конце модуля (в том числе изучения группы дисциплин), независимо от того, завершается в данном модуле та или иная конкретная дисциплина или продолжается дальше (в первом случае рубежный контроль

будет совпадать с промежуточным). В определенной степени рубежный контроль представляет собой этап итоговой аттестации студента и позволяет проверить отдельные компетенции или совокупности взаимосвязанных компетенций.

К видам контроля можно отнести: устный опрос: письменные работы: контроль с помощью технических средств и информационных систем. Каждый из данных видов контроля выделяется по способу выявления формируемых компетенций: в процессе беседы преподавателя и студента: в процессе создания и проверки письменных материалов: путем использования компьютерных программ, приборов, установок и т.п. Каждый из видов контроля осуществляется с помощью определенных форм, которые могут быть как одинаковыми для нескольких видов контроля, так и специфическими. Соответственно, и в рамках некоторых форм контроля могут сочетаться несколько его видов (например, экзамен по дисциплине может включать как устные, так и письменные испытания).

К формам контроля относятся: собеседование: коллоквиум: зачет: экзамен (по дисциплине, модулю, итоговый государственный экзамен): тест: контрольная работа: эссе и иные творческие работы: реферат: отчет (по практикам, научно-исследовательской работе студентов и т.п.): курсовая работа.

Устный опрос может использоваться как вид контроля и метод оценивания формируемых компетенций (как и качества их формирования) в рамках самых разных форм контроля, таких как: собеседование, коллоквиум, зачет, экзамен по дисциплине, модулю.

Устный опрос (УО) позволяет оценить знания и кругозор студента, умение логически построить ответ, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки. УО обладает большими возможностями воспитательного воздействия преподавателя, т.к. при непосредственном контакте создаются условия для его неформального общения со студентом. Воспитательная функция УО имеет ряд важных аспектов: нравственный (честная сдача экзамена), дисциплинирующий (систематизация материала при ответе), дидактический (лучшее запоминание материала при интеллектуальной

концентрации), эмоциональный (радость от успешного прохождения собеседования) и др. Обучающая функция УО состоит в выявлении деталей, которые по каким-то причинам оказались недостаточно осмысленными в ходе учебных занятий и при подготовке к зачёту или экзамену. УО обладает также мотивирующей функцией: правильно организованные собеседование, коллоквиум, зачёт и экзамен могут стимулировать учебную деятельность студента, его участие в научной работе.

Собеседование специальная беседа преподавателя со студентом на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, рассчитанная на выяснение объема знаний студента по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.

Коллоквиум может служить формой не только проверки, но и повышения производительности труда студентов. На коллоквиумах обсуждаются отдельные части, разделы, темы, вопросы изучаемого курса, обычно не включаемые в тематику семинарских и других практических учебных занятий, а также рефераты, проекты и иные работы обучающихся.

Зачет и экзамен представляют собой формы периодической отчетности студента, определяемые учебным планом подготовки. Зачеты служат формой проверки качества выполнения студентами лабораторных работ, усвоения учебного материала практических и семинарских занятии, успешного прохождения производственной и преддипломной практик и выполнения в процессе этих практик всех учебных поручений в соответствии с утвержденной программой. Оценки, выставляемые за зачет, могут быть как качественными (по шкале наименований зачтено не зачтено), так и количественными (т.н. дифференцированный зачет с выставлением отметки по шкале порядка отлично, хорошо и т.д.).

Экзамен по дисциплине (модулю) служит для оценки работы студента в течение семестра (года, всего срока обучения и др.) и призван выявить уровень, прочность и систематичность полученных им теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления.

Обучение по профессиональному модулю завершается квалификационным экзаменом, которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители работодателей и родительской общественности.

Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю самостоятельно разрабатываются техникумом и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Для текущего и итогового контроля образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки. ФОС приводятся в рабочих программах учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК 1.1 Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей	Демонстрация умения работы с нормативно-технологической документацией, правового регулирования в сфере профессиональной деятельности, знаний видов технологического оборудования	Устный экзамен Экспертная оценка выполнения практическо - лабораторных работ
ПК 1.2 Организовывать выполнение заказов потребителей	Демонстрация умения организации проверки подготовки зала к обслуживанию и приему гостей. Изложение материалов по организации и контролю процесса обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, осуществления расчета с посетителями	Устный экзамен Экспертная оценка выполнения практическо - лабораторных работ
ПК 1.3 Контролировать качество выполнения заказа	Изложение показателей качества обслуживания; умение разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.	Экспертная оценка выполнения практическо - лабораторных работ Письменный экзамен

ПК 1.4 Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания	Демонстрация умения определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость)	Устный экзамен Экспертная оценка выполнения практическо - лабораторных работ Письменный экзамен
ПК 2.1 Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей	Демонстрация умения контролировать процесс подготовки к обслуживанию, подбирать оборудование, посуду, приборы, рассчитывать необходимое количество в соответствии с типом и классом предприятия общественного питания	Устный экзамен Экспертная оценка выполнения практическо - лабораторных работ Письменный экзамен
ПК 2.2 Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей	Демонстрация знаний по организации и нормированию труда персонала, требований к производственному персоналу	Устный экзамен Экспертная оценка выполнения практическо - лабораторных работ Письменный экзамен
ПК 2.3 Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями	Демонстрация знаний по нормативной базе, позволяющей анализировать и производить расчеты работников занятых обслуживанием (официантов, барменов, менеджеров, хостесов, сомилье)	Экспертная оценка выполнения практическо - лабораторных работ Письменный экзамен
ПК 2.4 Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания	Изложение материала по выбору, оформлению и использованию информационных ресурсов (меню, карты вин, коктейлей) в процессе обслуживания	Устный экзамен Экспертная оценка выполнения практическо - лабораторных работ
ПК 2.5 Анализировать эффективность обслуживания потребителей	Демонстрация умения рассчитывать основные экономические показатели, связанные с новыми формами обслуживания	Устный экзамен Экспертная оценка выполнения практическо - лабораторных работ
ПК 2.6 Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания	Демонстрировать основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, предложения по повышению качества обслуживания.	Устный экзамен Экспертная оценка выполнения практическо - лабораторных работ
ПК 3.1 Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания	Демонстрация умения работать с источниками профессиональной информации на иностранном языке демонстрировать навыки анализа потребностей в продукции и услугах общественного питания, участие в разработке комплекса маркетинга	Устный экзамен Экспертная оценка выполнения практическо - лабораторных работ
ПК 3.2 Формировать спрос на услуги общественного	Изложение знаний по проведению сегментации рынка, участию в проведение маркетинговых	Устный экзамен Экспертная оценка выполнения практическо

питания, стимулировать их сбыт	исследований рынка, анализу маркетинговых информации	- лабораторных работ
ПК 3.3 Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией	Демонстрация умения оценивать конкурентоспособность предприятий ,в зависимости от предоставляемой продукции и услуг .	Устный экзамен Экспертная оценка выполнения практическо - лабораторных работ
ПК 4.1 Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг	Демонстрация знаний по нормативной базе, использованию нормативных и технологических документов	Устный экзамен Экспертная оценка выполнения практическо - лабораторных работ
ПК 4.2 Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания	Демонстрировать знания по контролю качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания	Экспертная оценка выполнения практическо - лабораторных работ Устный экзамен Письменный экзамен
ПК 4.3 Проводить контроль качества услуг общественного питания	Изложение знаний основных понятий в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовая база проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятия, виды, критерии, показатели и методы идентификации.	Экспертная оценка выполнения практическо - лабораторных работ Устный экзамен Письменный экзамен

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения	Устный экзамен Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной

эффективность и качество.	профессиональных задач.	практике
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях

в профессиональной деятельности.		при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно – правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов	- демонстрация знаний действующего законодательства, требований нормативно - правовых документов, а также требований стандартов и иных нормативных документов.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 11. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
70 ÷ 90	4	хорошо
50 ÷ 70	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией

определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.

5.2. Требования к выпускным квалификационным работам

Выпускная квалификационная работа (ВКР) преследует цели сопоставления достигнутого выпускником уровня фундаментальной, общепрофессиональной и специальной подготовки с требованиями основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

Содержание ВКР должно соответствовать основной профессиональной образовательной программе по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании». Обязательное требование соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей и иметь практикоориентированный характер. Темы выпускных квалификационных работ должны отражать современный уровень развития науки, техники и производства.

ВКР должна выполняться на основе индивидуального задания, содержащего исходную информацию, достаточную для выполнения ВКР. ВКР выполняются под руководством опытных профильных преподавателей техникума, рецензируются ведущими работниками предприятий общественного питания Республики Бурятия.

Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями специальных дисциплин техникума, рассматриваются профильными преподавателями на заседании дневного отделения и согласовываются с ведущими специалистами базовых предприятий работодателей. Тема выпускной квалификационной работы может быть предложена самим студентом при условии обоснования им целесообразности ее разработки.

Закрепление тем выпускных квалификационных работ (с указанием руководителей) за студентами оформляется приказом директора техникума.

По выбранной теме исследования руководитель выпускной квалификационной работы разрабатывает совместно со студентом индивидуальный план подготовки и выполнения выпускной квалификационной работы.

На выполнение ВКР в соответствии с государственными требованиями по специальности отводится шесть недель календарного времени согласно учебному плану.

Для подготовки ВКР и ее оформления в технике действует кабинет курсового и дипломного проектирования с необходимой оргтехникой.

ВКР может носить практический и проектный характер.

Объем ВКР должен составлять не менее 50 страниц печатного текста.

ВКР имеет следующую структуру:

- введение, в котором раскрывается актуальность выбора темы, формулируются компоненты методологического обоснования: объект, проблема, цели и задачи работы;
- теоретическая часть, в которой содержатся теоретические основы изучаемой проблемы;
- практическая часть, в которой представлены план выполнения разработанного макета с использованием различных приемов и методов;
- заключение, в котором содержатся выводы и рекомендации относительно возможностей практического применения полученных результатов;
- список использованных источников;
- приложения.

Требования к содержанию, объему, структуре и оформлению выпускной квалификационной работы определяется Требованиями к оформлению ВКР.

5.3. Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников

Государственная итоговая аттестация (ГИА) выпускников по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» является обязательной и осуществляется после освоения основной профессиональной образовательной программы в полном объеме. Порядок и условия проведения ГИА определяется Положением об организации ГИА в ГАПОУ РБ «Политехнический техникум».

Целью ГИА является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС СПО.

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломный проект).

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании Государственной аттестационной комиссии. Состав государственной аттестационной комиссии определяется в соответствии с Положением об организации ГИА в ГАПОУ РБ «Политехнический техникум».

Продолжительность защиты выпускной квалификационной работы не должна превышать 45 минут. Процедура защиты ВКР включает:

- доклад студента с демонстрацией презентации (не более 20 минут);
- ответы студента на вопросы членов комиссии;
- чтение отзыва и рецензии.

Каждым членом ГАК результаты защиты ВКР на заседании ГАК оцениваются по принятой балльной системе.

Суммарный балл оценки члена ГАК определяется как среднее арифметическое их двух интегральных баллов оценки ВКР и ее защиты.

Суммарный балл оценки ГАК определяется как среднее арифметическое из баллов оценки членов ГАК, рецензента и руководителя ВКР. Указанный балл округляется до ближайшего целого значения. При значительных

расхождений в баллах между членами ГАК оценка ВКР и ее защиты определяется в результате закрытого обсуждения на заседаниях ГАК.

При балле 2 – «неудовлетворительно» - требуется переработка ВКР и повторная защита.

При балле 3 – «удовлетворительно».

При балле 4 – «хорошо».

При балле 5 – «отлично».

При равном числе голосов председатель комиссии обладает правом решающего голоса.

Ход заседания Государственной аттестационной комиссии протоколируется. В протоколе фиксируются: итоговая оценка выпускной квалификационной работы, вопросы и особое мнение членов комиссии.

Требования к организации и проведению ГИА регламентируются Положением об организации ГИА в ГАПОУ РБ «Политехнический техникум».

6. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП СПО

6.1. Кадровое обеспечение

Реализация ОПОП обеспечена 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 цикла, эти преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Все педагоги проходят курсы повышения квалификации один раз в пять лет.

Кадровый состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс ППСЗ по специальности 43.02.01, приведен в Приложении 4.

6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

Основная профессиональная образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ОПОП.

Реализация ОПОП специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» обеспечивается доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ОПОП. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом в сеть Интернет. Техническая оснащенность библиотеки и организация библиотечно-информационного обслуживания соответствуют нормативным требованиям.

Обеспеченность учебной и учебно-методической литературой на одного студента составляет 2,7 экз.

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

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплекту библиотечного фонда, включающим основные наименования отечественных журналов: «Питание и общество», «Ресторатор», «Ресторанные ведомости», «Маркетинг», «Общество и экономика».

6.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Учебный процесс осуществляется в корпусе техникума. Учебные аудитории оснащены необходимыми комплектами учебной и офисной мебели,

мультимедийными системами; оборудованы специализированные кабинеты, компьютерные классы и лаборатории для проведения практических и лабораторных занятий по направлению подготовки.

Налажен выпуск учебно-методической и печатной продукции в техникуме.

Созданы соответствующие социально-бытовые условия, необходимые для обеспечения эффективного процесса обучения, воспитания и развития студентов. В техникуме имеются: студенческое общежитие, медицинский кабинет, спортивный зал, открытый стадион, стрелковый тир. Жилищно-бытовые и санитарные условия в общежитии отвечают существующим нормам и правилам.

В техникуме имеется читальный зал и конференц-зал. В читальном зале и информационно-библиотечном центре техникума используется 20 персональных компьютеров.

Реализация ОПОП предполагает наличие 27 учебных кабинетов, 5 лабораторий.

Перечень лабораторий, мастерских и других помещений, используемых для организации учебного процесса по ОПОП.

Наименование кабинетов, лабораторий	Номер кабинета, аудитории
Русского языка и литературы	220
Истории	310
Обществознание	310
Биологии и географии	303
Химии	308
Физики	312
ОБЖ	102
Информатики	221

Социально-экономических дисциплин	218
Иностранного языка	313
Математики	302
Правового обеспечения профессиональной деятельности	218
Технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда	225
Физиологии питания и санитарии	227
Товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания	227
Экономики и финансов	218
Организации и технологии отрасли	225
Организации обслуживания в организациях общественного питания	225
Организации и технологии обслуживания в барах	225
Менеджмента и управления персоналом	307
Маркетинга	307
Психологии и этики профессиональной деятельности	218
Бухгалтерского учета	307
Документационного обеспечения управления	105
Безопасности жизнедеятельности	102
Стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия	227
Информационно-коммуникационных технологий	304
Технологии приготовления пищи	223
Спортивный зал	
Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий	
Стрелковый тир	
Библиотека	
Читальный зал с выходом в сеть Интернет	
Актовый зал	
Банкетный зал	

6.4. Условия реализации профессионального модуля «Выполнение работ по профессии «Официант»

Техникум располагает собственной базой для практики - лабораторией технологии приготовления пищи, столовой, банкетным залом, что позволяет студентам приобретать практические навыки на базе имеющихся в техникуме производственных мощностей. Учебно-лабораторная база по направлению подготовки динамично развивается.

6.5. Базы практики

Основными базами практики студентов являются предприятия общественного питания Кабанского района и Республики Бурятия – ресторан «Даурия», кафе «Жасмин», ОАО «Лакомка», кафе «Трио», закусочная «Ямская», «Визит», рабочие столовые при ОАО «СЦКК», гостевые дома на берегу Байкала с которыми у техникума оформлены договорные отношения. Имеющиеся базы практики студентов обеспечивают возможность прохождения практики всеми студентами в соответствии с учебным планом.

Учебная практика проводится в каждом профессиональном модуле и является его составной частью. Задания на учебную практику, порядок ее проведения приведены в программах профессиональных модулей.

7. ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ ТЕХНИКУМА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩАЯ РАЗВИТИЕ ОБЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ

Воспитательная работа в техникуме проводится в соответствии с концепцией воспитательной работы в ГАПОУ РБ «Политехнический техникум». Концепция воспитательной работы разработана на основе Конституции РФ, требований ФГОС СПО, Закона об образовании, Устава техникума, а также иных локальных актов техникума.

В концепции определяются основные направления, формы и методы

воспитательной работы в процессе подготовки специалистов новой формации.

Главной целью воспитательной работы является формирование гармоничной, всесторонне развитой личности, подготовка студента к профессиональной и общественной деятельности.

Реализация ежегодного плана воспитательной работы осуществляется в рамках тесного сотрудничества с социальными партнерами техникума – КДЦ «Жемчужина», редакцией газет «Байкальские огни», «Кабанский диалог», творческими коллективами Кабанского района «Славяне», «Задоринки», «Инвекитус».

Вопросы воспитательной работы ежегодно рассматриваются на педагогическом совете.

В техникуме действует система студенческого самоуправления, которая охватывает все стороны студенческой жизни. Студенческий совет наделен широкими полномочиями и реальными возможностями в управлении студенческой жизнью в техникуме. Ежегодно проводятся выездные школы студенческого актива. В техникуме Студенческим советом при поддержке администрации проводятся традиционные мероприятия – «Туристический слет», «Посвящение в студенты», «Золотая осень», интеллектуальный конкурс «Эрудит», игра «Зарница».

На базе техникума действует студенческий отряд «Green street», объектами деятельности отряда являются – поддержание хорошего состояния территории и помещений техникума, а также выполнение работ по благоустройству поселка Селенгинск.

На основе плана воспитательной работы техникума кураторы ежемесячно составляет планы работы со студентами закрепленных учебных групп, что отражено в Журнале куратора.

Организация воспитательной деятельности техникума основано на нормативно-правовых актах федерального, регионального и техникумовского

уровня. Основными положениями, регламентирующими воспитательную работу, являются:

- Положение об именной стипендии
- Положение о дежурстве в ГАПОУ РБ «Политехнический техникум»
- Положение о Попечительском совете
- Правила оформления характеристики студентов
- Положение о старосте группы
- Положение о Совете профилактики
- Правила поведения студентов в техникуме
- Положение о студенческом общежитии ГАПОУ РБ «Политехнический техникум»
- Правила проживания и пропускного режима в общежитии
- Положение о Совете общежития
- Положение о Молодежном центре ГАПОУ РБ «Политехнический техникум»
- Методические рекомендации о планировании воспитательной работы
- Положение о родительском комитете
- Положение о кураторе группы
- Положение о психологической службе
- Положение о библиотеке
- Положение об организации дополнительного образования в ГАПОУ РБ «Политехнический техникум»
- Положение о Совете музея

Значительная роль в формировании среды техникума принадлежит сайту, на локальных страницах которого размещается актуальная и интересная информация. Информация регулярно обновляется. Имеется необходимое количество информационных стендов в техникуме, которые помогают студентам ориентироваться в текущих событиях и информируют о предстоящих мероприятиях.

8. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

8.1. Рекомендации по формированию учебного плана

8.2. Рекомендации по разработке рабочих программ учебных дисциплин, макет рабочей программы дисциплины

8.3. Алгоритм разработки рабочей программы профессионального модуля, макет рабочей программы профессионального модуля

8.4. Порядок организации и проведения практик в ГАПОУ РБ «Политехнический техникум» по программам СПО

9. ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1	Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам
Приложение 2	Учебный план и график учебного процесса
Приложение 3	Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, преддипломной практики
Приложение 4	Контрольно-измерительные материалы, контрольно-оценочные средства
Приложение 5	Кадровое обеспечение по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»
Приложение 6	Учебно-методическое обеспечение специальности

