

Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Московской области
«Чеховский техникум»

«Утверждаю»:

СОГЛАСОВАНО

Руководитель ООО «Родник»

(наименование предприятия/организации)

Сидорова / Сидорова Р.В.
« » 2020г.



директор ГБПОУ МО

«Чеховский техникум»

Акимов К.А.

«30» июня 2020 г



**ОСНОВНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ
СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

СПЕЦИАЛЬНОСТЬ: 43.02.01 Организация обслуживания в
общественном питании

КВАЛИФИКАЦИЯ: менеджер

НОРМАТИВНЫЙ СРОК ОСВОЕНИЯ ППКРС:

3 года 10 мес. (на базе

основного общего образования)

ФОРМА ОБУЧЕНИЯ: очная

ПРОФИЛЬ ПОЛУЧАЕМОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ:

социально-экономический

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 07.05.2014 № 465, входящую в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Чеховский техникум»

Разработчики:

Москвитина Оксана Владимировна, заместитель директора по учебной работе;

Дьячкова Елена Николаевна, заместитель директора по учебно-производственной работе;

Решетова Светлана Анатольевна, методист;

Лунина Татьяна Ивановна, мастер производственного обучения;

Машкина Светлана Геннадьевна, преподаватель специальных дисциплин.

Программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии протокол № 4 от «14» июня 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	3
1.1. Общая ППССЗ	
1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ	
1.3. Общая характеристика ППССЗ	
1.4. Требования к абитуриенту	
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	8
2.1. Область профессиональной деятельности выпускника	
2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника	
2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника	
3. Требования к результатам освоения ППССЗ	9
3.1. Формируемые компетенции	
3.2. Общие и профессиональные компетенции в структуре ППССЗ	
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса	11
4.1. ФГОС СПО (приложение 1)	
4.2. Рабочий учебный план (приложение 2)	
4.3. Рабочие программы учебных дисциплин, междисциплинарных курсов и профессиональных модулей (приложение 3)	
4.4. Рабочие программы практики (приложение 4)	
4.5. Программа Государственной итоговой аттестации (приложение 5)	
5. Фактическое ресурсное обеспечение ППССЗ	16
5.1. Кадровое обеспечение	
5.2. Материально-техническое обеспечение	
5.3. Информационно-библиотечное обеспечение	
6. Характеристики среды колледжа, обеспечивающей развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников	19
7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ППКРС	22
7.1. Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация	
7.2. Государственная итоговая аттестация выпускников	
8. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки	
Приложения	
Приложение 1. ФГОС СПО	
Приложение 2. Рабочий учебный план	
Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин, междисциплинарных курсов и профессиональных модулей	
Приложение 4. Рабочие программы практики	
Приложение 5. Программа Государственной итоговой аттестации	
Приложение 6. Экспертное заключение работодателя	
Приложение 7. Программа текущего контроля	
Приложение 8. Программа промежуточной аттестации	
Приложение 9. Фонд оценочных средств	

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Общая ППССЗ

ОПОП СПО представляет собой систему документов, разработанных и утвержденных образовательным учреждением с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО), определяет рекомендуемые объем и содержание образования, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности по реализации образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программу преддипломной практики, график учебного процесса и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ

Нормативную правовую основу разработки примерной ООП СПО в последней редакции составляют:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года № 413,
2. Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 года № 06-259),
3. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014г. № 465 зарегистрированным в Минюсте РФ 11.06.2014г. № 32672,

4. Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291,
5. Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. Приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 №968);
6. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464;
7. Профессиональный стандарт "Повар", утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
8. Профессиональный стандарт "Кондитер", утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрированным Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);
9. Профессиональный стандарт "Пекарь", утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрированным Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).
10. Устав ГБПОУ МО «Чеховский техникум», утвержденного приказом министра образования Правительства Московской области от 21.08.2015г № 4459.
11. Локальные акты.

1.3. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы ППССЗ

1.3.1. Цель ОПОП по специальности.

Целью разработки ОПОП является - методическое обеспечение реализации ФГОС СПО по данной профессии подготовки и на этой основе развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Основная профессиональная образовательная программа ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практико-ориентированных знаний выпускника;
- ориентация на развитие местного и регионального профессионального 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.

Нормативный срок освоения программы базовой подготовки по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании при очной форме получения образования: – на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

Нормативный срок освоения ППССЗ базовой подготовки при очной форме получения образования составляет 199 недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам	122 нед.
Учебная практика	16 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	10 нед.
Производственная практика (преддипломная)	4 нед.
Промежуточная аттестация	7 нед.
Государственная (итоговая) аттестация	6 нед.
Каникулярное время	34 нед.
Итого	199 нед.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю.

Практико-ориентированность подготовки выпускников без учета общеобразовательной подготовки составляет 71,6 % от общего объема часов подготовки.

1.4 Требования к абитуриенту.

Условия поступления на программу

Абитуриент должен иметь среднее общее образование или основное общее образование, о чем и должен предоставить один из соответствующих документов:

– аттестат о среднем общем образовании/основном общем образовании.

В спорных случаях при равных прочих условиях приоритет отдается тем абитуриента, у которых в аттестате выставлен более высокий балл по предметам естественно-научной предметной области: химии, биологии.

Прием на обучение осуществляется после прохождения медицинского осмотра, по результатам которого абитуриент предоставляет медицинскую справку ф.086-у.

Возможность продолжения образования.

Выпускники, успешно освоившие основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, могут *продолжить обучение*:

- по программам высшего образования подготовки бакалавров по направлениям подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания; 38.03.02

Менеджмент; 38.03.06 Торговое дело; 38.03.07 Товароведение; 43.03.01 Сервис; 43.03.03 Гостиничное дело;

- по программам высшего образования подготовки магистров по направлениям подготовки 19.04.04 Технология продукции и организации общественного питания; 38.04.02 Менеджмент; 38.04.06 Торговое дело; 38.04.07 Товароведение; 43.04.01 Сервис; 43.04.03 Гостиничное дело;

Кроме того возможны следующие направления специализаций в рамках данного образовательного уровня, позволяющие осуществить успешное карьерное продвижение:

- в области приготовления блюд и кулинарных изделий диетического питания,
- различных видов региональной кухни,
- в области приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий, десертов
- сложного ассортимента,
- в области карвинга (сложной фигурной нарезки овощей и плодов: скульптура,
- композиции из цветов),
- в области приготовления горячих напитков (барриста);
- в области приготовления низкокалорийных мучных кондитерских изделий,
- в области изготовления композиций из карамели, пастилажа, шоколада.

Основные пользователи ОПОП.

Основными пользователями программы являются:

- преподаватели, мастера производственного обучения,

- педагогический коллектив филиала,
- обучающиеся по профессии,
- абитуриенты и их родители (законные представители),
- работодатели.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускников: организация обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов.

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

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 выпускника

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции; организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов; организация работы структурного подразделения; выполнение работ по профессии повар 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».

3. Требования к результатам освоения ППСЗ

3.1. Формируемые компетенции

ВПД 1. Организация питания в организациях общественного питания.

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

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

ВПД 2. Организация обслуживания в организациях общественного питания.

ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.

ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.

ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.

ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

ВПД 3. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.

ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.

ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.

ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.

ВПД 4. Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность

проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.

ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

ВПД 5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к ФГОС СПО).

Общие компетенции выпускника

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

Менеджер по специальности Организация обслуживания в общественном питании должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Вид профессиональной деятельности	Профессиональные компетенции	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
Организация питания в организациях общественного питания	<p>ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.</p> <p>ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.</p> <p>ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.</p>	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт:</p> <p>Распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности;</p> <p>Оперативного планирования работы производства;</p> <p>Получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;</p> <p>Участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;</p> <p>Проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчётов;</p> <p>Участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров;</p> <p>Проведения приёмки продукции по количеству и качеству;</p> <p>Контроля осуществления технологического процесса производства;</p> <p>Контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке,</p>

		<p>транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания</p> <p>уметь:</p> <p>Идентифицировать продовольственные товары, сырьё, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;</p> <p>Контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохраняемости продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;</p> <p>Использовать нормативные и технологические документы;</p> <p>Готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;</p> <p>Производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;</p> <p>Составлять и заключать договора на поставку товаров;</p> <p>Проводить приёмку продукции;</p> <p>Контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;</p> <p>Определять вид, тип и класс организации общественного питания</p> <p>Органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>Использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p>
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>Выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>Оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами</p> <p>знать:</p> <p>Основные понятия и нормативную базу товароведения;</p> <p>Ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения;</p> <p>Этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции</p> <p>Классификацию организации общественного питания, их структуру</p> <p>Порядок разработки и заключения договоров, приёмки продукции по количеству и качеству</p> <p>Правила оперативного планирования работы организации;</p> <p>Организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу</p> <p>Ассортимент канапе, лёгких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;</p> <p>Требования к качеству готовых канапе, лёгких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок</p>
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>для них; Температурный и санитарный режим, правила приготовления различных типов канапе, лёгких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов; Методы сервировки, способы и температура подачи канапе, лёгких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов; Варианты оформления канапе, лёгких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы; Технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов.</p>
<p>Организация обслуживания в организациях общественного питания</p>	<p>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</p>	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт: Организации и проверки подготовки зала обслуживания к приёму гостей Управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей; Определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания; Выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания; Анализа производственных ситуаций; Оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его</p>

		<p>повышению;</p> <p>Уметь:</p> <p>Организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;</p> <p>Подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <p>Организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приёмов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приёмов сбора использованной посуды и приборов;</p> <p>Осуществлять расчет с посетителями;</p> <p>Принимать рациональные управленческие решения;</p> <p>Применять приёмы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;</p> <p>Регулировать конфликтные ситуации в организации;</p> <p>Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;</p> <p>Выбирать, оформлять и использовать предложения по повышению качества обслуживания, информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;</p> <p>Составлять и оформлять</p>
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;</p> <p>Определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль рентабельность повторную посещаемость);</p> <p>Выбирать и определять показатели качества обслуживания разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;</p> <p>Эффективно управлять трудовыми ресурсами;</p> <p>Осуществлять отбор и найм персонала;</p> <p>Планировать деловую карьеру персонала</p> <p>Осуществлять контроль за деятельностью персонала</p> <p>Разрабатывать рациональные структуры управления;</p> <p>Применять методы транзакционного анализа в коммуникационных процессах;</p> <p>Оценивать умение руководителя рационально использовать и распределять рабочее время</p> <p>Знать: Цели задачи средства методы и формы обслуживания;</p> <p>классификацию услуг общественного питания;</p> <p>Этапы процесса подготовки и обслуживания в организациях общественного питания различных типов и классов;</p> <p>Специальные виды услуг и формы обслуживания специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;</p> <p>Характеристику методов и</p>
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>форм обслуживания потребителей в зале обслуживания методы и приёмы подачи блюд и напитков техники подачи продукции из сервис-бара приёмы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчёта с посетителями;</p> <p>Цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива;</p> <p>Психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;</p> <p>Требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; Специальные виды услуг и формы обслуживания; Информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;</p> <p>Показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и</p>
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>их определение; Критерии и показатели качества обслуживания; Систему управления трудовыми ресурсами; Принципы организации кадровой работы; Методы и формы управления обучения персонала; Планирование кадрового резерва; Эволюцию концепций менеджмента Виды и черты организаций. Особенности внешней и внутренней среды организации; Особенности планирования деятельности организаций. Виды планов. Методы управления предприятиями общественного питания; Уровни принятия решений; Особенности коммуникационных процессов</p>
<p>Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания</p>	<p>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.</p>	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт: Выявления и анализа потребностей в продукции и услугах общественного питания; Участия в разработке комплекса маркетинга; Анализа сбытовой и ценовой политики; Консультирования потребителей; Разработки предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности; Выявления конкурентов организации общественного питания и определения конкурентоспособности её продукции и услуг; Участия в маркетинговых</p>

		<p>исследованиях;</p> <p>Уметь: Выявлять, анализировать и оформлять спрос на услуги общественного питания; Проводить сегментацию рынка;</p> <p>Участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию;</p> <p>Разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания;</p> <p>Определять направления сбытовой и ценовой политики, обосновывать целесообразность их выбора;</p> <p>Выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта;</p> <p>Собирать и анализировать информацию о ценах;</p> <p>Осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации;</p> <p>Разрабатывать анкеты и опросные листы;</p> <p>Составлять отчёт по результатам исследования и интерпретировать результаты;</p> <p>Обосновывать целесообразность применения средств и методов маркетинга, выбирать и использовать наиболее рациональные из них, давать свои предложения при разработке маркетинговых мероприятий, направленных на совершенствование работы организации в</p>
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>области сбыта и ценообразования; Выбирать, определять и анализировать показатели конкурентоспособности (качество, цену), учитывать их при анализе конкурентных преимуществ, делать выводы о конкурентоспособности организации; Знать: Цели, задачи, принципы, функции, концепции, объекты, средства, методы маркетинга, понятие и структуру маркетинговой среды организации; Особенности жизненного цикла продукции и услуг общественного питания: этапы, маркетинговые мероприятия; Особенности маркетинга услуг общественного питания; Средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания; Комплекс маркетинга, средства и методы маркетинговой деятельности, стратегии маркетинга; Маркетинговые исследования: понятие, значение, виды, объекты, методы, этапы и правила проведения; Источники и критерии отбора маркетинговой информации; Критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, методики оценки</p>
Контроль качества продукции и услуг общественного питания	ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и	В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

	<p>правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.</p> <p>ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.</p> <p>ПК 4.3 Проводить контроль качества услуг общественного питания</p>	<p>иметь практический опыт: Контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия проверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказания услуг; Участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания; Контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие; Уметь: Анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества; Работать с нормативно-правовой базой; Пользоваться измерительными приборами и приспособлениями; Проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия; Контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания; Идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации; Знать: Цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-</p>
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия;</p> <p>Основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятия, виды, критерии, показатели и методы идентификации;</p> <p>Способы обнаружения фальсификации, её последствия и меры предупреждения</p>

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса

- 4.1. ФГОС СПО (приложение 1)
- 4.2. Рабочий учебный план (приложение 2)
- 4.3. Рабочие программы учебных дисциплин, междисциплинарных курсов и профессиональных модулей (приложение 3)
- 4.4. Рабочие программы практики (приложение 4)
- 4.5. Программа Государственной итоговой аттестации (приложение 5)

5. Фактическое ресурсное обеспечение ППСЗ

5.1. Кадровое обеспечение

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в

организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу 25 процентов.

5.2. Материально-техническое обеспечение

Образовательная организация, реализующая программу по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам. Реализация ППСЗ призвана обеспечивать: выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров; освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в колледже или в организациях в зависимости от специфики вида деятельности.

5.3. Информационно-библиотечное обеспечение

Программа подготовки специалистов среднего звена обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям. Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением. Реализация программа подготовки специалистов среднего звена обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированным по полному перечню дисциплин.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечиваются доступом к сети Интернет. Каждый обучающийся по основной профессиональной образовательной программе обеспечен не менее чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу, входящему в образовательную программу.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам базовой части всех циклов, изданной 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. Обеспечен доступ к библиотечным фондам, которые включают следующие ведущие отечественные журналы: «Общественное питание», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес», «Питание и общество». Обучающимся обеспечены возможности доступа к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам

6. Характеристики среды техникума, обеспечивающей развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников

В ГБПОУ «Чеховский техникум» сформирована благоприятная социокультурная среда, обеспечивающая возможность формирования общекультурных компетенций выпускника, всестороннего развития личности, а также непосредственно способствующая освоению основной образовательной программы соответствующего направления подготовки. Успешная самореализация личности в период обучения и после его окончания, ее социализация в обществе, активная адаптация на рынке труда, формирование нравственного отношения к миру - важнейшие задачи учебно-воспитательного процесса.

В целях создания благоприятных социальных условий для наиболее полной самореализации обучающихся, максимальной удовлетворенности учебной, в техникуме ведется активная работа по оказанию социальной защиты и поддержки участников образовательного процесса, обеспечению социальных гарантий и развитию экономических стимулов.

Основная цель воспитательной деятельности техникума - формирование воспитательной системы, способствующей развитию активной, социально ответственной, всесторонне развитой личности специалиста, способной к духовному и физическому саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации, выполнению гражданского и профессионального долга, ориентированной на нравственные идеалы.

Большое внимание в техникуме уделяется научным исследованиям студентов как основному источнику формирования профессиональных компетенций высокого уровня.

В учебном заведении созданы условия для формирования компетенций социального взаимодействия, активной жизненной позиции, гражданского самосознания, самоорганизации и самоуправления, системно - деятельностного характера.

Основной сферой подготовки практико-ориентированного выпускника является образовательная среда. Ведущая роль в воспитании принадлежит педагогическому составу преподавателей и мастеров производственного обучения. Нравственный облик студентов, их мировоззрение формируются всем ходом учебного процесса и всеми, кто к этому процессу причастен.

Формирование и развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников осуществляется на основе органического взаимодействия учебного и воспитательного процессов, а также в ходе реализации образовательных программ, и программ целенаправленного воспитания во внеучебное время. При этом вовлечение студентов в творческую деятельность, органически связанную с их профессиональным становлением, в научно-исследовательскую, проектную, практическую работу, является одним из наиболее радикальных способов воспитания студенческой молодежи, позволяющим эффективно решать широкий спектр воспитательных задач.

Внеучебная деятельность есть неотъемлемая часть воспитательной работы в техникуме, столь же приоритетная, как и учебная. Степень участия преподавателей, сотрудников и руководителей структурных подразделений во внеучебной работе со студентами может служить показателем полноты и ответственности в выполнении должностных обязанностей и проявлением их нравственно-профессиональной позиции. Воспитательная работа в техникуме реализуется как на внутреннем, так и на внешнем уровне. Управление внутри воспитательной системы техникума направлено на организацию совместной деятельности и общения обучающихся и других субъектов воспитательной деятельности, корректировку возникающих отношений в подростковой среде.

Общее руководство воспитательной работой осуществляет директор техникума. Организация воспитательной работы находится в компетенции заместителя директора по воспитательной работе Гавшиной М.И. Она инициирует и координирует деятельность всех подразделений техникума, участвующих в воспитательной работе; осуществляет общее руководство и контроль составления и выполнения планов воспитательной работы в техникуме, выполняет анализ результатов и мониторинг деятельности образовательного

учреждения по профилактике правонарушений. В структуру воспитательной работы также входят: социальный педагог – Москвитина О.В., педагог-организатор. Важное место в эстетическом воспитании принадлежит руководителю творческих коллективов – Самохвалову Ю.В., а в воспитании физически здоровой личности и в повышении работоспособности будущего специалиста – преподавателям физической культуры и медицинскому работнику техникума – Семеновой Е.И., Савченко О.А.

В целях демократизации управления воспитательным процессом и активизации деятельности учащихся и студентов, оказания помощи педагогическому коллективу в техникуме организовано самоуправление. Работают активы групп, старостат, студсовет. Активы групп осуществляют контроль качества успеваемости и посещаемости обучающимися учебных занятий, организуют конкурсы, встречи. Для молодых активистов групп организована школа актива.

Воспитательная работа осуществляется по следующим направлениям:

- гражданско-патриотическое воспитание;
- профилактика правонарушений и преступлений, а также случаев суицида; правовое воспитание;
- трудовое и профессиональное воспитание;
- развитие студенческого самоуправления;
- физическое воспитание, пропаганда здорового образа жизни;
- духовно нравственное и эстетическое воспитание;
- экологическое воспитание

Для организации внеучебной работы за каждой группой закрепляются классные руководители (кураторы), которые осуществляют свою деятельность на основании утвержденных в техникуме должностных инструкций преподавателей и мастеров производственного обучения.

Техникум изыскивает возможности образовательного округа, создает открытую образовательную среду для взаимодействия с партнерами. Так, по названным направлениям социально-воспитательной работы организовано:

- сотрудничество с Администрацией и Управлением образования Чеховского района,
- взаимодействие с городским Управлением молодежной политики, культуры и спорта,
- с районной больницей (ЦРБ),
- совместные мероприятия с органами ОВД, ГИБДД, ПДН и КДН, органами соцзащиты.

Один из крупных социальных партнеров техникума - ООО «Родник», ООО «Березка», ОАО «Планета суши», ОАО «Эль Патио».

В период обучения и производственных практик обучающиеся посещают предприятия с экскурсиями, участвуют в совместных мероприятиях, перенимают опыт лучших специалистов.

С первых дней учебы в ГБПОУ «Чеховский техникум» студентам открыт мир самодеятельного студенческого творчества, науки, физической культуры и спорта. В рамках деятельности Спортивного клуба техникума работают секции по спортивным видам спорта: баскетбол, волейбол, футбол, теннис.

На заседаниях Совета по правовому воспитанию и профилактике правонарушений рассматриваются вопросы, связанные с соблюдением правил внутреннего распорядка для студентов, вопросы посещаемости и успеваемости, режим проживания в общежитии, поведение в общественных местах. Заседания Совета профилактики проводятся не реже 1 раза в месяц. На заседания приглашаются по согласованию представители ПДН ОВД, КДН и ЗП, органов социальной защиты, участковый инспектор, инспектор по делам несовершеннолетних, педагогические работники. Проводится индивидуальная работа с обучающимися, имеющими задолженности по учебным дисциплинам или производственным практикам, а также работа с нарушителями дисциплины. Рассматриваются все противоправные проступки, совершенные учащимися и студентами. Решения Совета по правовому воспитанию и профилактике

правонарушений выносятся на обсуждение педагогического совета техникума. По итогам принятых решений издаются соответствующие приказы. Совет утверждает список студентов, входящих в «группу риска».

К основным мероприятиям Совета по правовому воспитанию и профилактике правонарушений относятся: заседания профилактического совета, взаимодействие с родителями учащихся и студентов, совместные мероприятия с органами ОВД, ГИБДД, ПДН и КДН, органами соцзащиты. Также беседы, тематические классные часы по углубленному изучению Российского гражданского законодательства и воспитанию уважения к Закону, нормам и правилам коллективной жизни, месячник правовой культуры и патриотического воспитания.

Профилактическая работа проводится в тесном сотрудничестве с представителями КДН, ПДН, работниками общежития, сотрудниками РОВД, отделом молодежной политики, культуры и спорта г. Чехова.

Реализуемая в техникуме модель молодёжного самоуправления базируется на предоставлении возможностей каждому студенту само реализоваться, стать участником общественно значимой деятельности, раскрыть свой творческий потенциал в проектной, исследовательской, научной, общественно-культурной и спортивной жизни не только техникума, но и города, края и внести свой вклад в совершенствование жизни внутри учебного заведения. Структура самоуправления студентов ГБПОУ «Чеховский техникум» представлена в Положении о самоуправлении обучающихся. Студенческое самоуправление проявляется в таких формах деятельности, как проведение творческих мероприятий «Посвящение в студенты», «День самоуправления», проведение заседаний старостата и Студенческого совета. Студенты имеют представительство в Совете техникума и в Стипендиальном совете.

В техникуме создана студенческая агитбригада, основная функция которой связана с профориентационной работой. Агитбригада участвует в таких мероприятиях, как «День открытых дверей», «День Матери». Агитбригадой проводится профориентационная работа в средних школах г. Чехова для учащихся 9-х и 11-х классов.

Одним из основных направлений работы техникума является формирование навыков здорового образа жизни. Деятельность здравпункта техникума направлена на сохранение и поддержание здоровья обучающихся. Получить первую медицинскую помощь, пройти медицинское обследование, вакцинацию против инфекционных заболеваний могут все студенты. В техникуме проходит пропаганда здорового образа жизни среди студентов и населения: по профилактике и борьбе со СПИДом, инфекционными заболеваниями: информационное просвещение, участие в профилактических беседах, акциях «Антиспид», «День без табака», «Нет наркотикам», «Меняю сигарету на конфету», выпуск стенгазет «Спорт против наркотиков», конкурс плакатов «Мы против алкоголя», просмотр тематических фильмов, подготовка и демонстрация презентаций, написание рефератов, участие в конкурсе социальной рекламы.

Администрация и педагогический коллектив техникума различными формами и методами создают условия для становления социально успешной личности, способной к адекватному и ответственному выбору форм организации собственной жизни и деятельности на основе осознанного права. Исходя из требований Закона РФ «Об образовании», концепции развития средних специальных учебных заведений, Устава, воспитательная работа со студентами техникума направлена на улучшение качества учебного процесса, организованности и порядка, воспитание гражданских позиций, патриотизма, нравственности, культуры и здорового образа жизни.

Спланированы и проведены мероприятия по формированию здоровьесберегающего образовательного пространства в учебном заведении. В техникуме ежегодно создается комиссия по проверке санитарного состояния учебных аудиторий, других помещений техникума. Со студентами проводятся беседы медицинскими,

социальными работниками, сотрудниками наркоконтроля, полиции, МЧС, участковыми инспекторами по вопросам:

- Понятие «здоровья» и «здорового образа жизни»;
- Влияние вредных привычек на здоровье человека;
- Причины возникновения болезней. Основы самоконтроля за состоянием здоровья;
- Экология и нравственное воспитание;
- Личность, семья, общество;

Проводится работа по изучению нравственного и психологического климата в семьях студентов. По итогам изучения проводится целенаправленная работа с родителями.

Главное в работе администрации техникума по управлению воспитательным процессом - ориентация на развитие личности, индивидуальную работу со студентами. В работе с молодежью стали больше учитываться национальные и религиозные особенности учащихся, традиции учебного заведения, активизирована ориентировка на общечеловеческие и гражданские ценности. Учитывая, что такая работа требует от педагогического коллектива профессиональной и общечеловеческой культуры, систематически проводятся инструктивно-методические занятия по различным темам с участием медицинских, социальных работников, представителей правоохранительных органов.

Ежегодно в учебных группах накануне празднования Дня Защитника Отечества, Дня Победы, классные часы, на которых выступают участники Великой Отечественной войны, ветераны труда и военнослужащие ВС России. Стало системой проведение конкурсов стенных газет к знаменательным датам: День Победы, день Защитника Отечества, 8 марта, день Учителя, Новый год.

Ежегодно 1 сентября проводится День Знаний. Студенты нового набора знакомятся с администрацией техникума, распорядком дня, правилами поведения, правами и обязанностями. Проводятся встречи с выпускниками техникума, студенческим советом, анкетирование. Мастерами с первых дней обучения и до выпуска проводится индивидуальная воспитательная работа и поддерживается тесная связь с родителями студентов по вопросам успеваемости, посещаемости занятий и дисциплины. Родительские собрания в учебных группах проводятся по мере необходимости. Для групп нового набора общее родительское собрание проводится в сентябре.

Студенческим советом и старостами выпускных групп организуется и проводится «Посвящение в студенты». Классные часы в учебных группах проводятся еженедельно (разработана примерная тематика и направление бесед для каждого курса):

- подведение итогов учебы и дисциплины;
- мероприятия согласно плану воспитательной работы в масштабе техникума;
- мероприятия согласно плану воспитательной работы классного руководителя;

Деятельность методической комиссии мастеров направлена на изучение и внедрение современных технологий воспитания, изучение и обобщение опыта. Своей основной задачей мастера производственного обучения считают развитие личности студента, укрепление и развитие коллектива, укрепление традиций, профилактику правонарушений, контроль успеваемости и посещаемости. Большое внимание в колледже уделяется работе по гражданскому, патриотическому и духовно-нравственному воспитанию студентов.

Элементами организации, которые обеспечивают жизнедеятельность и самоорганизацию системы воспитательной работы, связи и отношения между всеми другими её элементами являются: разработка, составление и утверждение планов воспитательной работы, их выполнение, контроль выполнения. Большое внимание в учебном заведении придается составлению и согласованию совместных планов работы с социальными партнерами.

В техникуме в системе осуществляется мониторинг учебной и вне учебной деятельности студентов и учащихся. Старосты групп (или ответственные за

посещаемость) осуществляют ежедневный контроль посещения студентами учебных занятий, что отражается в документе «Ведомость посещаемости».

В учебном заведении проводится конкурс «Лучший по профессии». Ежемесячно осуществляется рейтинг групп и индивидуальный рейтинг студентов.

Контроль качества и анализ воспитательной работы осуществляется через систему мониторинга. В техникуме разработана форма ежемесячного и полугодового отчета мастеров п\о. В работе мастеров п\о учитываются такие критерии работы, как сохранность контингента обучающихся (отсутствие отсева), высокое качество обучения при высокой посещаемости занятий, наличие работы по профилактике правонарушений, отсутствие случаев преступлений в группе обучающихся, отсутствие суицида. Все структуры, отвечающие за воспитательную работу, отчитываются на заседаниях Методического совета, Педагогического совета, Совета руководства техникума.

Воспитательная концепция построена на основе следующих принципов:

- гуманистической направленности воспитания;
- эффективности социального взаимодействия;
- концентрации воспитания на развитии социальной и культурной компетентности личности.

Администрация и педагогический коллектив техникума основными в воспитательной работе считают:

1. Формирование в учебных группах атмосферы патриотизма и национального самосознания, ориентируясь на положительные изменения в современном обществе.

2. Ориентация воспитательной работы на реальные потребности молодежи (по мере возможности).

3. Построение в учебном заведении системы правовых взаимоотношений в процессе организации учебной, внеучебной работы, быта, досуга.

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ППССЗ

7.1. Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация.

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы должна включать текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ПООП (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для текущей и промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно, а для государственной (итоговой) аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Текущая аттестация включает контроль знаний и умений обучающихся осуществляется на учебных занятиях (уроке, лабораторных работах и практических занятиях, контрольной работе), в период прохождения производственной (профессиональной) практики, внеаудиторной самостоятельной работы установленных рабочей программой учебной дисциплины, МДК. Итогом текущей успеваемости является оценка по дисциплине, МДК за семестр.

Промежуточная аттестация включает аттестацию по дисциплинам, междисциплинарным курсам, программам учебной и производственной практики, профессиональному модулю.

По дисциплинам общепрофессионального цикла проходит в форме зачёта и дифференцированного зачёта.

По МДК в форме дифференцированного зачета и экзамена.

По программе учебной и производственной практики в форме зачёта.

По ПМ в форме экзамена (квалификационного).

С целью проверки уровня усвоения ПМ образовательным учреждением создаются комплекты оценочных средств (КОС) по каждому профессиональному модулю, входящему в ПООП по профессии.

7.2. Государственная итоговая аттестация выпускников.

Формой государственной аттестации является выпускная дипломная работа, которая проводится в виде демонстрационного экзамена.

Для государственной итоговой аттестации по программе, на основе типовых заданий, приведенных в примерной программе, разрабатываются задания по демонстрационному экзамену.

Оценочные средства для промежуточной аттестации должны обеспечить демонстрацию освоенности всех элементов программы СПО и достижение всех требований заявленных в программе как результаты освоения программы. Разрабатываются образовательной организацией самостоятельно с участием работодателей.

Тематика выпускной дипломной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Программой о государственной итоговой аттестации выпускников колледжа. Программа государственной итоговой аттестации, содержащая формы, условия проведения и защиты выпускной дипломной работы, разрабатывается государственной экзаменационной комиссией, утверждается руководителем колледжа и доводится до сведения студентов не позднее двух месяцев с начала обучения. К государственной итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение студентом компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Для этих целей выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики и так далее. В ходе защиты выпускной квалификационной работы членами государственной экзаменационной комиссии проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций в соответствии с критериями, утвержденными техникумом после предварительного положительного заключения работодателей. Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы осуществляется государственной экзаменационной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций. Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, колледжем выдаются документы установленного образца – дипломы о среднем профессиональном образовании.

Приложения

Приложение 1. ФГОС СПО

Приложение 2. Рабочий учебный план

Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин, междисциплинарных курсов и

профессиональных модулей

Приложение 4. Рабочие программы практики

Приложение 5. Программа Государственной итоговой аттестации

Приложение 6. Экспертное заключение работодателя

Приложение 7. Программа текущего контроля

Приложение 8. Программа промежуточной аттестации

Приложение 9. Фонд оценочных средств