

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ
Краевое государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение

«Хабаровский технологический колледж»
(КГА ПОУ ХТК)



УТВЕРЖДАЮ

Директор КГА ПОУ ХТК

Л.В. Менякова

06 2019

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА (ППССЗ)

по специальности

**43.02.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ
ПИТАНИИ**

Квалификация: **Менеджер**

Уровень подготовки – **базовый**

Форма обучения – **очная**

Срок освоения – **3 года 10 месяцев**

Образовательная база приема – **основное
общее образование**

Профиль получаемого профессионального
образования – **социально-экономический**

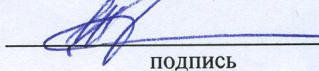
Хабаровск
2019

Основная профессиональная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**, входящей в состав укрупненной группы специальностей **43.00.00 Сервис и туризм**, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07 мая 2014 г. № 465., с учетом требований Профессионального стандарта «Официант/бармен», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 N 910н. В Программе учтены требования, предъявляемые к участникам национальных и международных чемпионатов WorldSkillsRussia/WorldSkillsInternational (WSR/WSI) по компетенции «Ресторанный сервис».

Основная профессиональная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**, рассмотрена и одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии «Технология продукции общественного питания»

Протокол № 10 от «20» 06 2019

Председатель ПЦК

 Е.Ю. Желтякова
подпись

Организация-разработчик:

КГА ПОУ «Хабаровский технологический колледж»

Согласование работодателей:

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя
ресторан «Марракеш»

Директор

 С.А. Глинская

«22» июня 2019

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя
ресторан «Русский»

Директор

 М.В. Косач

«22» июня 2019



Содержание	Стр.
1. Общие положения	4
1.1 Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании	4
1.2 Нормативные документы для разработки ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании	4
1.3 Общая характеристика ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании	6
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании	7
2.1 Область профессиональной деятельности выпускника	7
2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника	8
2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника	8
3. Требования к результатам освоения ППССЗ	8
3.1 Компетенции выпускника по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании	8
3.2 Результаты освоения ППССЗ	10
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса	20
4.1 Календарный учебный график	20
4.2 Учебный план	20
4.3 Рабочие программы учебных дисциплин	23
4.4 Рабочие программы профессиональных модулей	23
4.5 Программы учебной, производственной практики, преддипломной практики	24
4.6 Программа государственной итоговой аттестации	24
5. Контроль и оценка результатов освоения ППССЗ	25
5.1 Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций	25
6. Ресурсное обеспечение ППССЗ	26
6.1 Кадровое обеспечение	26
6.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса	27
6.3 Материально-техническое обеспечение образовательного процесса	27
6.4 Базы практики	30
7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ППССЗ	31
7.1 Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника	31
7.2 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	32
8. Характеристика образовательной среды, обеспечивающей развитие общих компетенций выпускников	32
9. Регламент периодического обновления ППССЗ	34
Приложения	35

1.ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**, реализуемая Краевым государственным автономным профессиональным образовательным учреждением «Хабаровский технологический колледж» (далее – Колледж), разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) с учетом требований регионального рынка труда и потребностей работодателей.

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, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практики, программу преддипломной практики, государственной итоговой аттестации, методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующих образовательных технологий. ППССЗ ежегодно с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, экономики, техники, технологий пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ учебных дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы учебной и производственной практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

1.2 Нормативные документы для разработки ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Нормативную правовую базу разработки ППССЗ по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании** составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07 мая 2014 г. № 465;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, реализуемый в пределах ОПОП с учетом профиля получаемого профессионального образования;

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

- «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 по получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования», разработанных Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО (письмо Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015 г. №06-259);

- 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 27.08.2009;

- 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 27.08.2009;

- Устав Краевого государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Хабаровский технологический колледж» (КГА ПОУ ХТК);

- Локальные нормативные документы Колледжа.

1.3 Общая характеристика ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

1.3.1 Цель ППССЗ

ППССЗ по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании** имеет своей целью формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности, а также развитие у обучающихся личностных качеств, способствующих их социальной и творческой активности, общекультурному и профессиональному росту, социальной и профессиональной мобильности, обеспечивающих успешность выпускника в избранной сфере деятельности и устойчивость на рынке труда.

В результате обучения выпускник будет способен к организации обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов.

1.3.2. Требования к абитуриентам

Основные требования к поступающим по программам подготовки специалистов среднего звена устанавливаются в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон «О защите прав потребителей»;
- Порядок приёма на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования, утв. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 января 2014 г. № 36;
- Постановление Правительства РФ от 15 августа 2013 г. № 706 «Об утверждении Правил оказания платных образовательных услуг»;
- Положение о порядке оформления возникновения, приостановления и прекращения отношений между колледжем и обучающимися (или) родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся;
- Положение о порядке оказания платных образовательных услуг КГА ПОУ «Хабаровский технологический колледж»;

Приём на обучение в Краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Хабаровский технологический колледж» осуществляется по специальностям среднего профессионального образования в соответствии с лицензией на право ведения образовательной деятельности.

Приём на обучение осуществляется при предоставлении абитуриентом одного из следующих документов: аттестат об основном общем образовании, аттестат о среднем общем образовании, диплом о среднем профессиональном образовании, диплом о высшем образовании.

1.3.3. Срок освоения ППССЗ

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице:

Образовательная база приема	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения ППССЗ
на базе среднего общего образования	Менеджер	2 года 10 месяцев
на базе основного общего образования		3 года 10 месяцев

1.3.4 Трудоемкость ППССЗ

Нормативный срок освоения ППССЗ базовой подготовки при очной форме получения образования **на базе среднего общего образования** составляет 147 недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам	81 нед.
Учебная практика	28 нед
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4 нед.
Промежуточная аттестация	5 нед.
Государственная итоговая аттестация	6 нед.
Каникулярное время	23 нед.
Итого	147 нед.

Нормативный срок освоения ППССЗ базовой подготовки по очной форме получения образования **на базе основного общего образования** составляет 199 недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам	120 нед.
Учебная практика	28 нед
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4 нед.
Промежуточная аттестация	7 нед.
Государственная (итоговая) аттестация	6 нед.
Каникулярное время	34 нед.
Итого	199 нед.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

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

Менеджер готовится к следующим видам деятельности:

1. Организация питания в организациях общественного питания.
2. Организация обслуживания в организациях общественного питания.
3. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.
4. Контроль качества продукции и услуг общественного питания.
5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Специфика работы официанта).

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ППСЗ

3.1 Компетенции выпускника по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Менеджер должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

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

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

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

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

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

повышение квалификации.

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

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

Менеджер должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

ПМ.01 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.

ПМ.02 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.

ПМ.03 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.

ПМ.04 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.

ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Специфика работы официанта).

3.2 Результаты освоения ППССЗ

Результаты освоения ППССЗ базовой подготовки по специальности
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
(сформированные знания, умения, навыки в составе профессиональных компетенций, в рамках осваиваемых видов профессиональной деятельности) приведены в таблице.

Таблица – Результаты освоения ППССЗ

Вид профессиональной деятельности	Код и наименование профессиональных компетенций	Результаты освоения ППССЗ
ПМ.01 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.	Должен иметь практический опыт: распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохраняемости; оперативного планирования работы производства; получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования; участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания; проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов; участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров; проведения приемки продукции по количеству и качеству; контроля осуществления технологического процесса производства; контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания; Должен уметь: идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество,

		устанавливать дефекты и определять градации качества; контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери; использовать нормативные и технологические документы; готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания; производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа; составлять и заключать договора на поставку товаров; проводить приемку продукции; контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства; определять вид, тип и класс организации общественного питания; Должен знать: основные понятия и нормативную базу товароведения; ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения; этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции; классификацию организаций общественного питания, их структуру; порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству; правила оперативного планирования работы организации; организацию и нормирование труда персонала; показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу.
--	--	--

ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания.		Должен иметь практический опыт: организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей; управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей; определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания; выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания; анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению Должен уметь: организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания; организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов; осуществлять расчет с посетителями; принимать рациональные управленческие решения; применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности; регулировать конфликтные ситуации в организации; определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями; выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;
--	--	---

		составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей; определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость); выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания; Должен знать: цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания; этапы процесса обслуживания; особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания; характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями; цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива; психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением; требования к обслуживающему персоналу, особенности
--	--	---

		обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; специальные виды услуг и формы обслуживания; информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование; показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение; критерии и показатели качества обслуживания.
ПМ.03 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.	Должен иметь практический опыт: выявления и анализа потребностей в продукции и услугах общественного питания; участия в разработке комплекса маркетинга; определения подкрепления продукции и услуг; анализа сбытовой и ценовой политики; консультирования потребителей; разработки предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности; выявления конкурентов организации общественного питания и определения конкурентоспособности ее продукции и услуг; участия в маркетинговых исследованиях; Должен уметь: выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания; проводить сегментацию рынка; участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию; разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания; определять направления сбытовой и ценовой политики, обосновывать целесообразность их выбора;

		выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта; собирать и анализировать информацию о ценах; осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации; разрабатывать анкеты и опросные листы; составлять отчет по результатам исследования и интерпретировать результаты; обосновывать целесообразность применения средств и методов маркетинга, выбирать и использовать наиболее рациональные из них, давать свои предложения при разработке маркетинговых мероприятий, направленных на совершенствование работы организации в области сбыта и ценообразования; выбирать, определять и анализировать показатели конкурентоспособности (качество, цену), учитывать их при анализе конкурентных преимуществ, делать выводы о конкурентоспособности организации; Должен знать: цели, задачи, принципы, функции, концепции, объекты, средства, методы маркетинга, понятие и структуру маркетинговой среды организации; особенности жизненного цикла продукции и услуг общественного питания: этапы, маркетинговые мероприятия; особенности маркетинга услуг общественного питания; средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания; комплекс маркетинга, средства и методы маркетинговой деятельности, стратегии маркетинга; маркетинговые исследования: понятие, значение, виды, объекты, методы, этапы и правила
--	--	---

		проведения; источники и критерии отбора маркетинговой информации; критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, методики оценки.
ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания.	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.	Должен иметь практический опыт: контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг; участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания; контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие; Должен 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; Должен знать: цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения

		соответствия; основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации; способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.
ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Специфика работы официанта).		Должен иметь практический опыт: организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей; выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания; анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению Должен уметь: организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания; организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов; осуществлять расчет с посетителями; выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания; составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;

		Должен знать: цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания; этапы процесса обслуживания; особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания; характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями; психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением; специальные виды услуг и формы обслуживания; информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование; критерии и показатели качества обслуживания.
--	--	--

4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

4.1 Календарный учебный график

Календарный учебный график по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании** определяет последовательность реализации ППССЗ: распределение учебной нагрузки по курсам, семестрам неделям, включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую аттестации, каникулы.

4.2 Учебный план

Учебный план определяет следующие характеристики ППССЗ по специальности:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их 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 (обязательной аудиторной, внеаудиторной самостоятельной работы) по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим, по видам учебных занятий (лекционные, лабораторно-практические занятия, курсовое проектирование);
- 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 не превышает 54 академических часов 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 лекционные и практические занятия, включая семинары, тренинги, выполнение практических и курсовых работ и т.д. Внеаудиторная самостоятельная работа студентов по всем элементам ППССЗ (учебным дисциплинам, профессиональным модулям, междисциплинарным курсам) предусмотрена в объеме 50% от объема обязательной аудиторной нагрузки. Самостоятельная работа предусматривает выполнение творческих работ и проектов, в том числе междисциплинарных, оформление курсовых работ, подготовку сообщений рефератов, поиск и анализ профессионально-значимой информации и т.д.

ППССЗ по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании** представлена учебными циклами: общим

гуманитарным и социально-экономическим (ОГСЭ), математическим и общим естественнонаучным (ЕН), профессиональным (П), а также разделами: Учебная практика (УП), Производственная практика (по профилю специальности) (ПП), Производственная практика (преддипломная) (ПДП), промежуточная аттестация (ПА), государственная итоговая аттестация (ГИА). Профессиональный цикл представлен общепрофессиональными дисциплинами (ОП) и профессиональными модулями (ПМ).

В составе ППССЗ выделены обязательная и вариативная части.

Объем обязательной части ППССЗ составляет 2988 часов обязательной аудиторной нагрузки. Обязательная часть ППССЗ представлена:

Индекс дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование дисциплин, ПМ,МДК
1	2
ОГСЭ. 01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ЕН.01	Математика
ОП.01	Экономика организации
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности
ОП.03	Бухгалтерский учёт
ОП.04	Документационное обеспечение управления
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации
ОП.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ПМ.01	Организация питания в организациях общественного питания
МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания
МДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания
МДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Практика по профилю специальности
ПМ.02	Организация обслуживания в организациях общественного питания

МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания
МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания
ПП.02	Практика по профилю специальности
ПМ.03	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания
ПП.03	Практика по профилю специальности
ПМ.04	Контроль качества продукции и услуг общественного питания
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания
ПП.04	Практика по профилю специальности
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
МДК.05.01	Специфика работы официантов
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Практика по профилю специальности
ПДП	Производственная практика (преддипломная)
ГИА	Государственная итоговая аттестация

Объем и содержание обязательной части ППССЗ соответствуют требованиям ФГОС.

Вариативная часть ППССЗ сформирована с учетом возможности расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части ППССЗ, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с особенностями регионального рынка труда, а также возможностью продолжения образования с учетом преемственности профессиональных образовательных программ различного уровня. Содержание вариативной части согласовано с работодателями. Общий объем вариативной части ППССЗ составляет 864 часа обязательной аудиторной нагрузки. Вариативная часть ППССЗ распределена:

Индекс дисциплины по учебному плану	Наименование дисциплин, ПМ	Объем вариативной части (час)
Использовано на введение новых дисциплин, МДК:		
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	56
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	36
ОП.11	Способы поиска работы и трудоустройства	36

Использовано на увеличение времени, отведенного ФГОС:		
ОП.03	Бухгалтерский учёт	60
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда-	60
ОП.07	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	56
ПМ.01	Организация питания в организациях общественного питания	240
ПМ.02	Организация обслуживания в организациях общественного питания	300
ПМ.03	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	56
		900

4.3 Рабочие программы учебных дисциплин

Рабочие программы дисциплин, входящих в состав ППССЗ, разработаны преподавателями на основе требований ФГОС СПО и утверждены цикловыми методическими комиссиями в установленном порядке.

Программы учебных дисциплин содержат следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- сведения о разработчиках программы, рецензентах, согласовании и утверждении программы;
- паспорт программы учебной дисциплины;
- структуру и содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины.

4.4 Рабочие программы профессиональных модулей

Рабочие программы профессиональных модулей разработаны на основе требований ФГОС СПО, согласованы с работодателями и утверждены в установленном порядке.

Программы профессиональных модулей содержат следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- сведения о согласовании и утверждении программы, разработчиках, рецензентах;
- паспорт программы профессионального модуля;
- результаты освоения профессионального модуля;
- структура и содержание профессионального модуля;
- условия реализации программы профессионального модуля;

- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

4.5 Программы учебной и производственной практики

Программы учебной практики, производственной практики (по профилю специальности), производственной практики (преддипломной) разработаны на основе требований ФГОС СПО, Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 № 291.

4.6 Программа государственной итоговой аттестации

Целью государственной итоговой аттестации (ГИА) является установление соответствия уровня освоённости компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся, ФГОС СПО. ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Государственная итоговая аттестация выпускников среднего профессионального образования является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация выпускников, освоивших ППССЗ по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**, включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

Для проведения ГИА создается государственная экзаменационная комиссия (ГЭК) в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 16.08.2013 № 968. В состав ГЭК входят представители работодателей. Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом министра образования и науки Хабаровского края. Задачей ГЭК является оценка качества подготовки выпускников, которая осуществляется членами ГЭК в виде интегральной оценки результатов защиты выпускной квалификационной работы и результатов освоения основной профессиональной образовательной программы.

Каждая тема выпускной квалификационной работы (далее ВКР) должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Темы ВКР разрабатываются преподавателями профессиональных модулей, рассматриваются на предметно- цикловой комиссии и утверждаются приказом директора Колледжа.

Объем времени на подготовку и защиту ВКР составляет 6 недель, из них:

- подготовка выпускной квалификационной работы – 4 недели;
- защита выпускной квалификационной работы – 2 недели.

Сроки проведения государственной итоговой аттестации определяются в соответствии с учебным планом.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ППССЗ

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

Оценка качества подготовки обучающихся проводится с целью определения соответствия объема и качества знаний, умений, навыков требованиям федерального государственного образовательного стандарта по специальности, а также требованиям осваиваемой образовательной программы и осуществляется в двух направлениях: оценка уровня освоения дисциплин, оценка компетенций обучающихся.

Оценка качества освоения ППССЗ предусматривает следующие виды контроля: текущий контроль, промежуточную аттестацию, государственную итоговую аттестацию.

Основными видами контроля учебных достижений обучающихся (знаний, умений, практический опыт, приобретенные компетенции) в рамках дисциплины или модуля в течение семестра являются текущий и промежуточный контроль.

Текущий контроль – это непрерывное осуществление проверки усвоения знаний, умений и применения профессиональных навыков, формирования общих и профессиональных компетенций.

Могут применяться следующие формы текущего контроля:

- устный опрос;
- собеседование,
- тестирование;
- контрольные работы;
- оценка выполнения курсового проекта;
- оценка выполнения практических работ (ситуационных задач, рефератов, расчетно-графических работ, творческих проектов и заданий, презентаций).

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета, дифференцированного зачета, экзамена, экзамена (квалификационного).

Зачет, дифференцированный зачет проводятся за счет времени, отведенного на освоение учебной дисциплины, междисциплинарного курса, учебной практики, производственной практики.

Экзамены проводятся за счет времени, отведенного на промежуточную аттестацию, как в период экзаменационной сессии, так и в период теоретического обучения в дни, освобожденные от всех видов занятий.

При составлении расписания экзаменационной сессии учитывается, что между экзаменами должно быть не менее двух дней.

При мониторинге качества освоения ППССЗ используется традиционная пятибалльная система оценок.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений требованиям поэтапного освоения ППССЗ (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств (ФОС), позволяющие оценить качество знаний, умений, а также освоение видов профессиональной деятельности и сформированность компетенций.

При оценке результатов освоения профессионального модуля ПМ.05. Выполнение работ по профессии «Официант» учитываются требования тарифно-квалификационной характеристики по профессии «Официант» Общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94). По итогам освоения профессионального модуля присваивается квалификация официант.

При мониторинге качества освоения программ учебной практики и производственной практики (по профилю специальности) оцениваются результаты освоения каждого из разделов практик, реализуемых в составе соответствующих профессиональных модулей, в форме усредненной оценки качества выполнения учебно-производственных работ по результатам текущей успеваемости. Промежуточная аттестация по итогам практик проводится в форме дифференцированного зачета за счет времени, отведенного на освоение практик.

Преддипломная практика является обязательной для всех обучающихся и предшествует государственной итоговой аттестации. Преддипломная практика реализуется студентом по направлению образовательного учреждения в объеме не более 4 недель.

6 РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ППССЗ

6.1 Кадровое обеспечение

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими, как правило, базовое профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, проходят обязательную стажировку не реже 1 раза в

три года в профильных организациях г. Хабаровска, систематически повышают квалификацию в процессе осуществления педагогической деятельности.

6.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) обеспечена учебно-методической документацией и учебно-методическими комплексами по учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение. В учебно-методических комплексах, существуют разделы, содержащие рекомендации для организации самостоятельной работы обучающихся.

Реализация ППССЗ обеспечивается доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, сформированным по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной 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.

Для обучающихся и преподавателей колледжа, открыт бесплатный доступ к электронно-библиотечной системе IPRbooks, с помощью которой можно найти все необходимые в учебном процессе образовательные пособия.

Обучающимся обеспечен доступ к библиотечным фондам, которые включают следующие ведущие отечественные журналы: «Наша кухня», «Люблю готовить», «Сборник рецептов», «В помощь хозяйке», «Скатерть-самобранка», «Диетическая кухня», «Зарубежная кухня», «Национальная кухня».

6.3 Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

КГА ПОУ ХТК, реализующее ППССЗ по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики (производственного обучения), предусмотренных учебным планом

образовательного учреждения. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ППССЗ обеспечивает:

- выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические занятия с использованием персональных компьютеров;
- освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении.

Колледж обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Материально-техническое обеспечение учебного процесса приведено в таблице:

Название кабинетов и лабораторий	Перечень учебного оборудования	Дисциплины, МДК учебного плана
Кабинет иностранного языка	Таблицы, схемы, портреты, методические пособия, учебники, аудио-записи, стенды по грамматике, наглядные пособия, периодические издания на иностранных языках, словари	Иностранный язык Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации
Кабинет математики и информатики	Таблицы, схемы, практикумы, учебники, карточки с заданиями, калькуляторы, линейки, транспортиры, методические указания, модели	Математика, документационное обеспечение управления
Кабинет информационно-коммуникационных технологий	Таблицы, схемы, методические указания, раздаточный материал, компьютеры Pentium 4, программы Windows, MS Office 2003, Консультант +, NOD 32, Zip и др., сканер HP ScanJet 4070 VSB, принтер.	Информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
Кабинет Гуманитарных и социально-экономических дисциплин, истории	Таблицы, схемы, портреты, методические пособия, настенные карты, схемы, фото на дисках, проектор	История, Основы философии, Правовое обеспечение профессиональной деятельности
Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда	Таблицы, схемы, фонд дидактических материалов, методические пособия, муляжи, видеофильмы, слайды, средства индивидуальной и коллективной защиты, противогазы ГП-5, костюмы	Безопасность жизнедеятельности,

	химической защиты, ВПХР, учебный набор ОБ, носилки санитарные, учебная мина, макет автомата АК, аптечки АИ	
Кабинет Экономики организации, финансов и бухгалтерского учета	Таблицы, методические пособия, презентации, слайды, проектор	Экономика организации, бухгалтерский учет, Финансы и валютно-финансовые операции организации
Кабинет Организации обслуживания в общественном питании	наглядные пособия (планшеты, плакаты); компьютерное обеспечение (презентации, электронные видеоматериалы); комплект учебно-методической документации; сборники рецептур; Технические средства обучения: компьютер, проектор,	Организация и технология производства продукции общественного питания
Кабинет Организации коммерческой деятельности и логистики	наглядные пособия (планшеты, плакаты); компьютерное обеспечение (презентации, электронные видеоматериалы); комплект учебно-методической документации; Технические средства обучения: компьютер, проектор	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания
Кабинет Менеджмента, маркетинга и управления персоналом	компьютерное обеспечение (презентации, электронные видеоматериалы); комплект учебно-методической документации; компьютер, проектор	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания, Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания
Кабинет метрологии, стандартизации и сертификации	Таблицы, методические пособия, презентации, проектор	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия
Технологии продукции общественного питания	- рабочее место преподавателя; - рабочие столы, производственный инвентарь; оборудование электроплиты; жарочные шкафы: печи с СВЧ	УП, ПМ.01, ПМ.04, ПМ.05, Психология и этика профессиональной деятельности

	нагревом; пароконвектомат, пиццерийный комплекс; электромясорубки; блендер; слайсер; электронные весы; холодильник; морозильная столы разделочные,, плиты индукционные, ванны моечные, шкаф пекарский, шкаф расстоечный, шкафы холодильные, мясорубка, блендер, слайсер, весы, вакуумный упаковщик	
Спортзал, тренажерный зал, открытый стадион, стрелковый тир	Лыжи, мячи, скакалки, гири, обручи, тренажеры, маты, диски, теннисные ракетки	Физическая культура
Библиотека, читальный зал с выходом в интернет		
Актальный зал		

6.4 Базы практики

Базами практики обучающихся по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании** являются предприятия различных организационно-правовых форм, осуществляющие деятельность в области общественного питания и сферы услуг:

- ООО «Пиццайло»
- ООО «ДВ-Инвестстрой»
- ООО «Ложка»
- ООО «Али-Премиум»
- ИП Парфенов С.В., кафе «Бурундучок»
- ООО «У Карины» ресторан «Поехали»
- ООО «Скандик»
- ЗАО «Хабаровсктурист»
- ООО «ПЯТЬ ЗВЕЗД» и Компания»
- ООО «НУШ»
- ИП Гарнышев А.Г.
- ООО «Новоторг»
- ООО «ТК-Новоторг»
- ООО «Эллада» (сеть магазинов Самбери)
- ООО Гостиница «Хабаровск» (ресторан «Хабаровск»)
- ООО «Суши Дом»
- ООО «Счастье»

- ООО «Успех»
- ООО «Восход-Метро»
- ООО «Режент Сервис»
- ООО «М.П.» («Русский ресторан»)
- ООО «Сервисцентр» (Ресторан «Киви»)
- ООО «Дэн.ру» (кафе-бар)

Имеющиеся базы практики обеспечивают возможность прохождения учебной и производственной практики в соответствии с учебным планом всеми обучающимися, осваивающими ППССЗ.

7 НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ППССЗ

7.1 Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника

В соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании** оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

В качестве внешних экспертов привлекаются работодатели, преподаватели смежных дисциплин.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ППССЗ осуществляется локальными положениями КГА ПОУ ХТК:

- Положение о порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.
- Положение об учебной и производственной практике обучающихся в колледже.
- Положение о государственной итоговой аттестации выпускников колледжа.
- Положение о расписании и режиме учебных занятий.
- Положение о выпускной квалификационной работе.
- Положение об организации внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся.
- Положение о порядке проведения экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю для обучающихся КГА ПОУ ХТК.

- Положение о формировании фонда оценочных средств программы подготовки специалистов среднего звена / программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

7.2 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Фонд оценочных средств (далее – ФОС) предназначен для оценки знаний, умений и освоенных обучающимися компетенций при текущем контроле успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации.

ФОС состоит из программы государственной итоговой аттестации и комплектов оценочных средств (далее – КОС) по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям обязательной и вариативной частей программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с учебным планом образовательного учреждения.

КОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации в различных формах в соответствии с учебным планом.

Система оценивания знаний, умений, общих и профессиональных компетенций осуществляется в соответствии с Положением о порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся КГА ПОУ ХТК.

8. ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ СРЕДЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ РАЗВИТИЕ ОБЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ

В КГА ПОУ ХТК создана социокультурная образовательная среда обеспечивающая формирование общих компетенций выпускника, способствующая освоению программы подготовки специалистов среднего звена по соответствующей специальности.

Основная цель воспитательной работы - подготовка творчески мыслящих и гармонично развитых специалистов, обладающих профессиональными компетенциями, гуманистическим мировоззренческим потенциалом, способных на сознательный выбор жизненной позиции.

Воспитательная деятельность ведется по следующим направлениям:

- психолого-педагогическое сопровождение процесса адаптации, социализации и позиционирования студентов;
- формирование морально-этических качеств, коммуникативной компетентности;
- формирование гражданской и правовой компетентности, патриотизма, толерантности;

- формирование антикоррупционного мировоззрения, позиции противодействия терроризму и экстремизму;
- формирование здоровьесберегающего пространства
- формирование профессиональных компетенций будущих специалистов

Реализации цели и данных направлений способствуют системно-ролевой и личностно-ориентированный принципы, позволяющие подготовить студентов к выполнению социальных функций гражданина, профессионала, семьянина.

В колледже разработана Концепция воспитательной работы, в соответствии с которой и организована педагогическая деятельность по формированию будущего специалиста. Система адаптации студентов нового набора включает анкетирование по определению уровня социализации и эмоционально-волевого развития, позволяющее корректировать индивидуальную воспитательную работу, организационно-психологические тренинги по формированию коллектива и определению лидеров, тематические классные часы нравственно-этического направления. Работает система студенческого самоуправления, включающая Студенческий совет колледжа, Совет общежития, Центр студенческой инициативы, где студенты приобретают управленческие навыки. Традиционно проводятся мероприятия: «День знаний», «Посвящение в студенты», «Мамино сердце», «Любовь – прекрасная страна». В целях формирования гражданственности и патриотизма проводятся торжественные вечера «Мужество. Достоинство. Честь», «Поклонимся великим тем годам», акции «Милосердие», «Ветераны рядом», заседания дискуссионного клуба «Твоя гражданская позиция», круглые столы с участием слушателей Хабаровской духовной семинарии. Преподаватели колледжа принимают активно участие в мероприятиях «День студента», философского турнира «В поисках философского камня». «Веселые старты».

Для студентов созданы благоприятные условия для творческой самореализации, развитию творческой инициативы. Студенческая творческая группа принимает активное участие в краевых и городских конкурсах концертных программ, вокального искусства, агитбригад, занимая призовые места. Во внеучебное время работают кружки творческой и предпрофессиональной направленности: театральный «Рампа», литературный «Слово», «Бумагопластика», Клуб экологической культуры «ЭКО-Авангард» и др.

В колледже проводится большая работа по созданию здоровьесберегающего пространства: информационно-профилактические встречи с работниками наркологического диспансера, Центра социального здоровья, Центра Анти-СПИД; тематические классные часы «Здоровье – путь к успешно карьере».

Традиционно проводятся первенства колледжа по теннису, волейболу, баскетболу, футболу. Команды юношей и девушек принимают участие в

городских и краевых комплексных спартакиадах студентов ССУЗов, занимая призовые места. Работает восемь спортивных секций.

В колледже сложилась система благотворительной деятельности. Активно работает добровольческое объединение «Вместе». Объекты работы – Дом ребенка №1, Дом-интернат для престарелых и инвалидов № 1, онкогематологическое отделение КБКБ № 4.

Одно из важнейших направлений в воспитательном процессе - формирование профессиональных компетенций обучающихся в рамках внеучебной работы.

С этой целью традиционно проводятся:

- конкурс творческих работ «Моя будущая профессия» (1 курсы);
- конкурс презентаций «Ступени в профессию»

В полном объеме реализуются права и социальные гарантии сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, инвалидов согласно российскому законодательству.

Все иногородние студенты обеспечены общежитием.

9. РЕГЛАМЕНТ ПЕРИОДИЧЕСКОГО ОБНОВЛЕНИЯ ППССЗ

Разработанная программа подготовки специалистов среднего звена после согласования с работодателями утверждается директором Колледжа. В соответствии с требованиями ФГОС ППССЗ ежегодно с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, экономики, техники, технологий пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ учебных дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы учебной и производственной практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

Основанием для внесения ежегодных дополнений и изменений являются запросы работодателей регионального рынка труда, развитие экономики, культуры, технологии, социальной сферы, а также предложения преподавателей в части изменения содержания и педагогических технологий обучения, изменения в учебно-методическом, кадровом и материально-техническом обеспечении реализации ППССЗ и другие условия. Изменения отражаются в специальном листе изменений ППССЗ.