

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное образовательное учреждение
среднего профессионального образования
"Хабаровский торгово-экономический техникум"





Утверждаю
Директор техникума
В.В.Корсаков

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

базовой подготовки

по специальности

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

наименование квалификации - **менеджер**

форма обучения - **очная**

Хабаровск, 2014

Программа подготовки специалистов среднего звена Краевого государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования "Хабаровский торгово-экономический техникум" по специальности среднего профессионального образования (далее СПО), входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании по программе базовой подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05. 2014 года № 465.

Разработчики: преподаватели КГБОУ СПО ХТЭТ

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании рассмотрена и одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии технологических дисциплин протокол № 2 от «30» октября 2014 г.

СОГЛАСОВАНО

Директор ООО «Парк Северный»



Содержание

1. Общие положения

1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ).

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

1.3. Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника по ППССЗ специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника.

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника.

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника.

3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

3.1. Базисный учебный план

3.2. Рабочий учебный план

3.3. Календарный учебный график

3.4. Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла:

3.4.1. Программа ОГСЭ.01. Основы философии

3.4.2. Программа ОГСЭ.02. История

3.4.3. Программа ОГСЭ.03. Иностранный язык

3.4.4. Программа ОГСЭ.04. Физическая культура

3.4.5. Программа ОГСЭ.05. Русский язык и культура речи

3.5. Программы дисциплин математического и общего естественнонаучного учебного цикла:

3.5.1. Программа ЕН.01. Математика

3.6. Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального учебного цикла:

Программы общепрофессиональных дисциплин:

3.6.1. Программа ОП.01. Экономика организации

3.6.2. Программа ОП.02. Правовое обеспечение профессиональной деятельности

3.6.3. Программа ОП.03. Бухгалтерский учет

3.6.4. Программа ОП.04. Документационное обеспечение профессиональной деятельности

3.6.5. Программа ОП.05. Финансы и валютно-финансовые операции

организации

3.6.6. Программа ОП.06. Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

3.6.7. Программа ОП.07. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда

3.6.8. Программа ОП.08. Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации

3.6.9. Программа ОП.09. Безопасность жизнедеятельности

3.6.10. Программа ОП.10. Основы предпринимательства в сфере сервиса

3.6.11. Программа ОП.11. Бизнес-планирование

3.7. Программы профессиональных модулей:

3.7.1 Программа ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания

3.7.2. Программа ПМ. 02 Организация обслуживания в организациях общественного питания

3.7.3. Программа ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания

3.7.4. Программа ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания

3.7.5. Программа ПМ. 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

3.7.6. Программа ПМ. 06 Планирование карьеры, способы поиска работы и трудоустройства

3.8. Программы практик:

3.8.1. Программа учебной практики УП.01.01 Организация и технология производства продукции общественного питания

3.8.2. Программа производственной практики ПП.02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов

3.8.3. Программа производственной практики ПП.03.01 Организация маркетинговой деятельности организаций общественного питания

3.8.4. Программа производственной практики ПП.04.01 Участие в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания

3.8.5. Программа учебной практики УП.05.01 Выполнение работ по профессии официант

3.8.6. Программа учебной практики УП.06 Технология поиска работы

3.8.7. Программа производственной практики (преддипломной) ПДП.

3.9. Программа государственной итоговой аттестации выпускников.

4. Ресурсное обеспечение реализации ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

4.1. Кадровое обеспечение

4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

4.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

5. Оценка результатов освоения обучающимися ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

5.1. Фонды оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

5.2. Государственная итоговая аттестация выпускников ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

1. Общие положения

1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ), реализуемая Краевым государственным бюджетным образовательным учреждением среднего профессионального образования «Хабаровский торгово-экономический техникум» по специальности среднего профессионального образования базовой подготовки 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, входящая в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования с учетом требований регионального рынка труда Хабаровского края и потребностей работодателей.

ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, программы учебной и производственной практики, методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии. ППССЗ ежегодно 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 составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05. 2014 года № 465;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

- Базисный учебный план по специальности среднего профессионального образования 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании;

- Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;

- Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;

- методическими рекомендациями по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена Министерства образования и науки РФ от 20.07.2015 г № 06-846;

- Письмо Минобрнауки России от 20 октября 2010 № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО»;

- локальные нормативные акты КГБОУ СПО ХТЭТ

- Устав КГБОУ СПО ХТЭТ.

1.3. Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена.

1.3.1. Программа подготовки специалистов среднего звена 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании учитывает специфику регионального рынка труда и направлена на удовлетворение потребностей работодателей.

Целью ППССЗ является развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в

соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Выпускники данной специальности востребованы на рынке труда.

Деятельность выпускников направлена на организацию питания и обслуживания в организациях общественного питания, на проведение маркетинговой деятельности в организациях общественного питания, на проведение контроля качества продукции и услуг общественного питания, на выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и др.

Программа подготовки специалистов среднего звена ориентирована на реализацию следующих принципов:

- деятельный и практикоориентированный характер учебной деятельности в процессе освоения программы подготовки специалистов среднего звена;
- приоритет самостоятельной деятельности обучающихся;
- ориентация при определении содержания образования на запросы работодателей и потребителей;
- связь теоретической и практической подготовки среднего профессионального образования, ориентация на формирование готовности к самостоятельному принятию профессиональных решений.

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 приемной комиссии Краевого государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Хабаровский торгово-экономический техникум» (КГБОУ СПО ХТЭТ);
- Положение о порядке оформления возникновения, приостановления и прекращения отношений между Краевым государственным бюджетным образовательным учреждением среднего профессионального образования «Хабаровский торгово-экономический техникум» (КГБОУ СПО ХТЭТ) и обучающимися и (или) родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся;
- Положение об оказании платных образовательных услуг Краевым государственным бюджетным образовательным учреждением среднего

профессионального образования «Хабаровский торгово-экономический техникум» (КГБОУ СПО ХТЭТ) и обучающимися и (или) родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся.

Приём на обучение в Краевое государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Хабаровский торгово-экономический техникум» 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 по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Нормативный срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки при очной форме получения образования на

| Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ | Наименование квалификации базовой подготовки | Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения |
|--|--|---|
| среднее общее образование | менеджер | 2 года 10 месяцев |

1.3.4. Трудоемкость ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Трудоемкость освоения студентом ППССЗ составляет на базе среднего общего образования - **4482 часа**

Трудоемкость ППССЗ включает освоение обучающимися дисциплин учебных циклов: общеобразовательный, общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный; общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла; разделов: учебная практика, производственная практика (по профилю специальности), производственная практика (преддипломная), промежуточная аттестация, государственная (итоговая) аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы), самостоятельную работу обучающихся.

Объем времени, отведенный на все виды деятельности обучающихся по освоению ППССЗ, определен ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

| | |
|--|------------|
| Обучение по учебным циклам: | 83 недели |
| Учебная практика | 26 недель |
| Производственная практика (по профилю специальности) | |
| Производственная практика (преддипломная) | 4 недели |
| Промежуточная аттестация | 5 недель |
| Государственная итоговая аттестация | 6 недель |
| Каникулярное время | 23 недели |
| Итого | 147 недель |

1.3.5. Формирование вариативной части ППССЗ

Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части ППССЗ, использованы с целью расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и требованиями работодателей следующим образом:

- на ПМ 01. Организация питания в организациях общественного питания – 300 часов, в т.ч.: МДК 01.01 Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания – 110 часов, МДК 01.02 Организация и технология производства продукции общественного питания – 140 часов, МДК 01.03 Физиология питания, санитария и гигиена – 50 часов;

- на ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания – 376 часов, в т.ч.: МДК 02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания – 268 часов, МДК 02.02 Психология и этика профессиональной деятельности – 50 часов, МДК 02.03 Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания – 58 часов.

- 1) на увеличение объема часов по учебной дисциплине Экономика организации - 32 часа;

- 2) на введение новых учебных дисциплин 156 часа, в т.ч.:

- Русский язык и культура речи - 78 часов;

- Основы предпринимательства в сфере сервиса - 46 часа;

- Бизнес-планирование – 32 часа.

- 4) на введение нового профессионального модуля – 36 часов, в т.ч.:

- ПМ.06 Планирование карьеры, способы поиска работы и трудоустройства – 36 часов.

Практикоориентированность для ППССЗ базовой подготовки составила 51,6 %, при рекомендуемом диапазоне допустимых значений – 50-65%.

1.3.6. Особенности программы подготовки специалистов среднего звена

При разработке ППССЗ учтены требования регионального рынка труда, запросы потенциальных работодателей и потребителей в области экономики

и общественного питания. Особое внимание уделено выявлению интересов и совершенствованию механизмов удовлетворения запросов потребителей образовательных услуг. По завершению образовательной программы выпускникам выдается диплом государственного образца.

Для обеспечения мобильности студентов на рынке труда вариативная часть ППССЗ будет ежегодно обновляться, что позволит углубить знания студентов и обеспечить возможность выбора индивидуальной образовательной траектории.

В учебном процессе используются интерактивные технологии обучения студентов, такие как технология портфолио, тренинги, кейс-технология, деловые и имитационные игры и др. Традиционные учебные занятия максимально активизируют познавательную деятельность студентов. В учебном процессе используются компьютерные презентации учебного материала, проводится контроль знаний студентов с использованием электронных вариантов тестов. Тематика курсовых и выпускных квалификационных работ определяется совместно с потенциальными работодателями и направлена на удовлетворение запросов заказчиков.

В учебном процессе организуются различные виды контроля обученности студентов: входной, текущий, промежуточный, итоговый. Конкретные формы и процедуры текущего и промежуточного контроля знаний по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу разрабатываются преподавателями самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первого месяца обучения. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, включающие типовые задания, контрольные работы, тесты и методы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций.

Организация практик осуществляется на базе предприятий, организаций и учреждений города.

С целью обеспечения внеучебной деятельности студентов в техникуме формируется социокультурная среда, создаются условия необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, развивается воспитательный компонент образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участия обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов, кружков, секций. Данная внеаудиторная работа направлена на формирование и развитие общих и профессиональных компетенций обучающихся.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ППССЗ 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

- управление ассортиментом товаров;
- проведение экспертизы и оценки качества товаров;
- организация работ в подразделении организации;
- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

2.4. Компетенции по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, формируемые в результате освоения данной ППССЗ

Результаты освоения ППССЗ определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

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 основным видам профессиональной деятельности:

ПМ 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.

ПМ 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.

ПМ 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.

ПМ 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.

ПМ 5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППСЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Содержание и организация образовательного процесса при реализации ППСЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ППСЗ регламентируется учебным планом с учетом его профиля; рабочими программами дисциплин и профессиональных модулей; материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

3.1. Базисный учебный план подготовки

Основным документом, определяющим содержание и организацию учебного процесса является базисный учебный план.

3.2. Учебный план

Учебные планы разработаны в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Учебный план специальности предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общего гуманитарного и социально-экономического;
 - математического и общего естественнонаучного;
 - профессионального;
- и разделов:
- учебная практика;
 - производственная практика (по профилю специальности);
 - производственная практика (преддипломная);
 - промежуточная аттестация;
 - государственная итоговая аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы).

Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный циклы состоят из учебных дисциплин.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и (или) производственная практика (по профилю специальности).

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла ППСЗ базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура».

Обязательная часть профессионального цикла ППССЗ предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы – 48 часов.

В учебном плане отражена последовательность освоения циклов и разделов ППССЗ, обеспечивающих компетентный подход в подготовке специалиста. Указана общая трудоёмкость циклов, дисциплин, практик, промежуточной и итоговой аттестации.

Максимальный объем учебной нагрузки соответствует ФГОС СПО и включает в себя все виды аудиторной и самостоятельной учебной работы. Максимальный объем аудиторных занятий составляет 36 часов в неделю, общая учебная нагрузка студентов не превышает 54 часа в неделю. Общий объем каникулярного времени составляет 23 недели, в том числе не менее двух недель в зимний период.

Аудиторная нагрузка студентов предполагает лекционные, семинарские, практические виды занятий. Внеаудиторная нагрузка предполагает выполнение студентами курсовых проектов, рефератов, расчетных заданий, а также подготовку к экзаменам. Самостоятельная работа организуется в форме изучения дополнительной литературы, выполнения индивидуальных заданий, направленных на формирование таких компетенций, как способность к саморазвитию, самостоятельному поиску информации, овладение навыками сбора и обработки экономической информации, что позволяет сформировать профессиональные качества.

3.3. Календарный учебный график

Календарный учебный график отражает последовательность реализации ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании по годам (включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы).

3.4. Рабочие программы учебных дисциплин (модулей).

Рабочие программы определяют следующие качественные и количественные характеристики ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании:

- объёмные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов;
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- виды учебных занятий;
- распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и семестрам;
- распределение по семестрам и объёмные показатели подготовки и проведения государственной итоговой аттестации.

3.4.1. Аннотации рабочих программ

Общей гуманитарный и социально-экономический учебный цикл

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины

«Основы философии»

| | |
|----------------------------------|---|
| Цели освоения дисциплины | Формирование у студентов представлений о философии как специфической знания, о философских, научных и религиозных картинах мира, о смысле жизни человека, формах человеческого сознания и особенностях его проявления в современном обществе, о соотношении духовных и материальных ценностей, их роли в жизнедеятельности человека, общества, цивилизации. |
| Место дисциплины в учебном плане | Данная дисциплина обязательная для изучения общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин, которая направлена на развитие у студентов мышления и навыков овладения культурным наследием человечества, на выработку у них собственной жизненной позиции и осмысленного, осознанного мировоззрения. Основной формой реализации программы по основам философии являются лекции. |
| Формируемые компетенции | ОК - 1 – 10 |
| Содержание дисциплины | Структура курса состоит из двух частей: исторической и теоретической. Историко-философский раздел включает в себя характеристику основных этапов истории западноевропейской философии, включая характеристику наиболее крупных философов и философских школ. Теоретический раздел курса включает в себя основные проблемы бытия и познания, а также социальной философии. |

Аннотация к рабочей программе дисциплины

«История»

| | |
|----------------------------------|--|
| Цели освоения дисциплины | Овладение студентами знаниями в области истории предполагает: - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; - самообразование студентов, с дальнейшим использованием их знаний в практической работе, а также на семинарских занятиях, способствует формированию мировоззрения студентов, активной жизненной позиции |
| Место дисциплины в учебном плане | Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Общий гуманитарный и социально-экономический цикл. Основной формой реализации программы по истории являются лекции. При изучении курса истории используется зачетная система контроля знаний студентов, что стимулирует и активизирует их самостоятельную работу. |
| Формируемые компетенции | ОК -1, ОК-2, ОК-3, ОК- 4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ОК-10. |
| Содержание дисциплины | Мир во второй половине XX века в Западном полушарии. СССР в 1945-1991 годы. Россия и мир на рубеже XX–XXI веков. |

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины «Иностранный язык»

| | |
|---------------|---|
| Цели освоения | - развитие иноязычной коммуникативной компетенции; - совершенствование коммуникативных умений в четырех основных |
|---------------|---|

| | |
|----------------------------------|---|
| дисциплины | видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении и письме) - увеличение объема знаний о социо - культурной специфике страны изучаемого языка, совершенствование умений строить свое речевое и неречевое поведение |
| Место дисциплины в учебном плане | Данная дисциплина относится к базовой (общеобразовательной) части. Иностранный язык является важнейшим элементом общей и профессиональной культуры специалиста, данная дисциплина направлена на формирования конкурентоспособной личности будущего специалиста. |
| Формируемые компетенции | ОК 1 -10 |
| Содержание дисциплины | В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать: лексико-грамматический материал по специальности, необходимый для профессионального общения; различные виды речевой деятельности и формы речи; источники профессиональной информации на иностранном языке; технику перевода профессионально ориентированных текстов; |

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины
«Физическая культура»**

| | |
|----------------------------------|--|
| Цели освоения дисциплины | обучающийся должен знать: - значение физической культуры в общекультурной и профессиональной подготовке студента; - социально-биологические основы физической культуры и спорта |
| Место дисциплины в учебном плане | Учебная дисциплина «Физическая культура» является частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла дисциплин |
| Формируемые компетенции | ОК 2, 6, 3 |
| Содержание дисциплины | -правила безопасности на занятиях по легкой атлетике, гимнастике, спортивным играм, лыжной подготовке и конькобежной подготовке - правила соревнований по изучаемым видам спорта и историю развития их развития -основные элементы техники изучаемых двигательных действий |

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины
«Русский язык и культура речи»**

| | |
|--------------------------|--|
| Цели освоения дисциплины | закрепить и углубить знания, развить умения студентов по фонетике и графике, лексике и фразеологии, грамматике и правописанию; совершенствовать орфографическую и пунктуационную грамотность студентов; закрепить и расширить, знания студентов о тексте, одновременно совершенствуя их умения передавать содержание прочитанного и прослушанного текста в виде плана, тезисов, конспекта, реферата, доклада, а также самостоятельно строить текст; дать общие сведения о языке в соответствии с обязательным минимумом содержания среднего образования по русскому языку; обеспечить дальнейшее овладение функциональными стилями речи с одновременным расширением знаний студентов о стилях, их признаках, правилах их использования; обеспечить практическое использование лингвистических знаний и умений на уроках литературы, полноценное восприятие |
|--------------------------|--|

| | |
|----------------------------------|--|
| | студентами содержания литературного произведения через его художественно-языковую форму; способствовать развитию речи и мышления студентов на межпредметной основе, с учетом принципа профессиональной направленности преподавания общеобразовательных дисциплин. |
| Место дисциплины в учебном плане | Данная дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл вариативной части учебного плана. |
| Формируемые компетенции | Общая, коммуникативная, языковая, речевая, учебная, лингвистическая, ценностно-смысловая |
| Содержание дисциплины | Рабочая программа знакомит с определенными понятиями и основными терминами, а главное - объясняет специфику речи в межличностных и общественных отношениях; рассказывает о разновидностях речи: устной и письменной, диалоге и монологе, функционально-смысловых типах речи и ее функциональных стилях. особенностях ораторской речи, ее композиции и форме; логике, этике и эстетике речи, логическим и психологическим приемам полемики; профессиональном общении в деловой сфере (методика собеседования и проведения деловых встреч, совещаний, коммерческих переговоров, их этапах и т.д.); использование технических средств в социальных коммуникациях - телефаксов, электронной почты, компьютерных систем, переговорных устройств и особенностям выступления перед микрофоном и телевизионной камерой. Значительное место в программе занимают темы, связанные с культурой речевого общения и с оформлением служебной документации. |

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины
«Математика»**

| | |
|----------------------------------|---|
| Цели освоения дисциплины | формирование представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, об идеях и методах математики; развитие логического мышления, пространственного воображения, алгебраической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для обучения в высшей школе по соответствующей специальности, в будущей профессиональной деятельности; овладение математическими знаниями и умениями при решении задач профессиональной деятельности |
| Место дисциплины в учебном плане | Данная дисциплина относится к математическому и общему естественнонаучному циклу (ЕН.00) |
| Формируемые компетенции | ОК-2 |
| Содержание дисциплины | Векторные и скалярные величины, их характеристики. Векторы на плоскости. Операции над векторами. Декартова и полярная системы координат. Компланарные векторы. Дифференциальное исчисление функций одной независимой переменной. Интегралы. Ряды. Теория вероятности. Математическая статистика |

**Профессиональный цикл
Общепрофессиональные дисциплины
Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины**

«Экономика организации»

| | |
|----------------------------------|--|
| Цели освоения дисциплины | Сформировать у будущих специалистов практический опыт расчета основных экономических показателей. |
| Место дисциплины в учебном плане | Данная дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам и входит в профессиональный цикл. |
| Формируемые компетенции | ОК 1 -4, ПК 1.4 |
| Содержание дисциплины | Содержание дисциплины охватывает изучение студентами следующих вопросов: предприятие как хозяйствующий субъект рыночной экономики, производственная структура предприятия, планирование деятельности организации, основной капитал и его роль в экономической деятельности, оборотные средства организации, кадровый потенциал организации, оплата труда работников организации (предприятия), издержки производства и обращения, ценообразование, прибыль и рентабельность организации (предприятия). |

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины
«Документационное обеспечение управления»**

| | |
|----------------------------------|---|
| Цели освоения дисциплины | - формирование умений и навыков оформления документации; |
| Место дисциплины в учебном плане | Данная дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам и входит в профессиональный цикл. |
| Формируемые компетенции | ОК 1, 10 ПК 2.4 |
| Содержание дисциплины | Содержание дисциплины охватывает изучение студентами следующих вопросов: Государственная система документационного обеспечения управления (ГСДОУ); понятие систем документации; функциональные и отраслевые системы документации; унификация и стандартизация управленческих документов. Унифицированная система организационно-распорядительной документации (ОРД). ГОСТы на ОРД. Требования к оформлению документов. Классификация организационно-распорядительной документации: организационные документы, распорядительные, справочно-информационные, служебные письма. Организационные документы - устав, положение, договор учредителей, правила внутреннего трудового распорядка. Распорядительные документы: приказы на основе единоначалия (по основной деятельности и по личному составу). Распоряжения, указания. Постановления, решения, протоколы на основе коллегиальности. Инструкции. |

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины
«Правовое обеспечение профессиональной деятельности»**

| | |
|--------------------------------------|--|
| Цели освоения дисциплины | Сформировать у будущих специалистов, знания о своих правах в соответствии с действующим законодательством, умение защищать их в своей жизни и будущей профессиональной деятельности. Реализация этих знаний и требований гарантирует сохранение работоспособности и здоровья студентов, а в будущей профессиональной деятельности - их успешный труд. |
| Место дисциплины в учебной программе | Входные знания, умения, компетенции, необходимые для изучения данной дисциплины, формируются в процессе изучения цикла общепрофессиональных дисциплин. |
| Формируемые компетенции | ОК1-4, 10 ПК 4.1 |
| Содержание дисциплины | Данная дисциплина относится к циклу общепрофессиональных дисциплин. Она соединяет тематику дисциплины, в которой изучаются основные положения конституции РФ, права и свободы человека и гражданина, правовое положение субъектов предпринимательской деятельности, порядок заключения трудового договора, нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок их разрешения, правила оплаты труда, роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения, понятие дисциплинарной и материальной ответственности, виды административных правонарушений и административной ответственности. |

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины
«Бухгалтерский учет»**

| | |
|--------------------------------------|---|
| Цели освоения дисциплины | применять нормативное регулирование бухгалтерского учета; ориентироваться на международные стандарты финансовой отчетности; соблюдать требования к бухгалтерскому учету; следовать методам и принципам бухгалтерского учета; использовать формы и счета бухгалтерского учета; |
| Место дисциплины в учебной программе | Данная дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам и входит в профессиональный цикл. |
| Формируемые компетенции | ОК 1,3, 7, 10, ПК 1.4 |
| Содержание дисциплины | Охватывает изучение студентами следующих вопросов: нормативное регулирование бухгалтерского учета и отчетности; национальную систему нормативного регулирования; понятие бухгалтерского учета; сущность и значение бухгалтерского учета; формы бухгалтерского учета. |

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины
«Финансы и валютно-финансовые операции организации»**

| | |
|--------------------------------------|--|
| Цели освоения дисциплины | Сформировать у будущих специалистов практический опыт ведения валютно-финансовых операций. |
| Место дисциплины в учебной программе | Данная дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам и входит в профессиональный цикл. |

| | |
|-------------------------|--|
| учебном плане | |
| Формируемые компетенции | ОК 1-4, 7, 10 ПК 1.4, ПК 2.5 |
| Содержание дисциплины | Содержание дисциплины охватывает изучение обучающимися следующих вопросов: - сущность финансов, их функции и роль в экономике; - принципы финансовой политики и финансового контроля; - законы денежного обращения; - сущность, виды и функции денег; - основные типы и элементы денежных систем; - структуру кредитной и банковской системы; - виды и классификации ценных бумаг; - особенности функционирования первичного и вторичного рынков ценных бумаг; - валютно-финансовые операции: виды валют, валютный курс и рынок |

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины
«Информационно-коммуникационные технологии
в профессиональной деятельности»**

| | |
|----------------------------------|---|
| Цели освоения дисциплины | Сформировать у будущих специалистов практический опыт по работе с информационными технологиями. |
| Место дисциплины в учебном плане | Данная дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам и входит в профессиональный цикл. |
| Формируемые компетенции | ОК 1, 4, 5 ПК 2.4 |
| Содержание дисциплины | Теоретические основы информационных технологий в профессиональной деятельности. Методы сбора, обработки, передачи и накопления информации. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности. Основные методы и приёмы обеспечения информационной безопасности. |

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины
«Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда»**

| | |
|----------------------------------|--|
| Цели освоения дисциплины | Формирование знаний по эксплуатации технологического оборудования организаций общественного питания, с учетом установленных требований; соблюдения правил охраны труда, по основам нормативно - правового регулирования охраны труда в организациях общественного питания. |
| Место дисциплины в учебном плане | Данная дисциплина относится к профессиональному циклу общепрофессиональных дисциплин |
| Формируемые компетенции | ОК 2, ОК 3, ОК 10, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.6 |
| Содержание дисциплины | Раздел 1 Механическое оборудование. Раздел 2 Тепловое оборудование. Раздел 3 Холодильное оборудование. Раздел 4 Охрана труда |

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины
«Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации»**

| | |
|----------------------------------|--|
| Цели освоения дисциплины | Развитие иноязычной коммуникативной компетенции в профессиональной деятельности |
| Место дисциплины в учебном плане | Данная дисциплина относится к профессиональному циклу общепрофессиональных дисциплин |
| Формируемые компетенции | ОК 1, ПК 1.4, ПК 2.2, ПК 2.4, ПК 2.5, 3.1-3.3, 4.3 |
| Содержание дисциплины | Межличностное общение в коллективе. Ресторан и обслуживание в ресторане. Буфетное обслуживание. Обслуживание в кафетерии. Обслуживание в баре. Обслуживание в столовой. Официанты и их функции. Штат кухонных работников. Составление меню завтрака. Составление меню обеда. Составление меню ужина. Составление меню праздничного стола. Сервировка стола к завтраку. Сервировка стола к обеду. Сервировка стола к ужину. Сервировка стола к празднику. Правила этикета за столом. Бизнес в общественном питании. Маркетинг в общественном питании. |

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины
«Безопасность жизнедеятельности»**

| | |
|----------------------------------|---|
| Цели освоения дисциплины | Научить студентов организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций, использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения, оказывать первую помощь пострадавшим. |
| Место дисциплины в учебном плане | Данная дисциплина относится к профессиональному циклу общепрофессиональных дисциплин |
| Формируемые компетенции | ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ОК-10. ПК 1.1, 1.4, ПК 2.1, 2.2, 4.1 – 4.3 |
| Содержание дисциплины | Прогнозирование развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях в том числе в условиях противодействия терроризму, способы защиты населения от оружия массового поражения, меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах, порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим. |

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины
«Основы предпринимательства в сфере сервиса»**

| | |
|----------------------------------|---|
| Цели освоения дисциплины | Цель изучения дисциплины «Основы предпринимательства в сфере сервиса» сформировать у студентов представление о сущности предпринимательства, особенностях отечественного предпринимательства, специфике предпринимательской деятельности в сфере сервиса предприятий общественного питания, и основных факторах, влияющих на её эффективность |
| Место дисциплины в учебном плане | Общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла. Вариативная часть. |
| Формируемые | ОК -1, ОК-2, ОК-3, ОК- 4, ОК-6, ОК-8, ОК-10. |

| | |
|-----------------------|---|
| компетенции | |
| Содержание дисциплины | Нормативное регулирование предпринимательской деятельности. Порядок регистрации предпринимательской деятельности и её налогообложение. Организационно-правовые формы предпринимательства. Ресурсное обеспечение предпринимательской деятельности. Содержание и порядок заключения договоров. Предпринимательский риск. Разрешение споров в предпринимательстве. |

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины
«Бизнес-планирование»**

| | |
|----------------------------------|--|
| Цели освоения дисциплины | Изучение студентами специальных вопросов связанных с планированием хозяйственной деятельности предприятий общественного питания, правилами разработки бизнес-планов, методики анализа и планирования основных экономических и финансовых показателей бизнес-плана. |
| Место дисциплины в учебном плане | Общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла. Вариативная часть. |
| Формируемые компетенции | ОК -1, ОК-2, ОК-3, ОК- 4, ОК-6, ОК-8, ОК-10. |
| Содержание дисциплины | Бизнес-планирование в системе планов хозяйственной деятельности. Виды бизнес-планов. Содержание и порядок разработки основных разделов бизнес-плана. Особенности оформления бизнес-плана. Расчёт основных финансовых и экономических показателей бизнес-плана. |

Профессиональные модули

**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля
ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания
МДК. 01.01. Товароведение продовольственных товаров и
продукции общественного питания**

| | |
|--|---|
| Цели освоения профессионального модуля | Целью изучения учебного модуля является: усвоение теоретических знаний по теоретическим основам товароведения продовольственных товаров, приобретение умений, их применять в условиях моделирующих профессиональную деятельность, а также формирование необходимых общих и профессиональных компетенций. |
| Место дисциплины в учебном плане | Данная дисциплина в структуре образовательной программы среднего профессионального образования: цикл – профессиональные модули. |
| Формируемые компетенции | ОК 1- 4, ОК – 6, ОК -7, ОК – 10, ПК 1.1 -1.4, |
| Содержание профессионального модуля | основные понятия и нормативную базу товароведения; ассортимент продовольственных товаров, классификация и ассортимент товаров; идентификация фальсификация продовольственных товаров и продукции общественного питания; 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; |
|--|--|

МДК 01.02. Организация и технология производства продукции общественного питания

| | |
|--|---|
| Цели освоения профессионального модуля | Научить студентов оперативно планировать работу производства, участвовать в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания, проводить приемку продукции по количеству и качеству. |
| Место профессионального модуля в учебном плане | Относится к циклу профессиональных модулей |
| Формируемые компетенции | ОК 1-4, 6, 7, 10 ПК 1.1-1.4 |
| Содержание профессионального модуля | Общественное питание в современных условиях, классификация предприятий общественного питания, оперативное планирование производства и технологическая документация, организация производства, цеха, вспомогательные производственные помещения, качество продукции, основы организации труда. |

МДК 01.03. Физиология питания, санитария и гигиена

| | |
|--|---|
| Цели освоения профессионального модуля | Формировать умения по осуществлению контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудования, производственному персоналу, упаковке, хранению, реализации продукции общественного питания. |
| Место профессионального модуля в учебном плане | Относится к циклу профессиональных модулей |
| Формируемые компетенции | ОК 1-4, 6, 7, 10 ПК 1.1-1.4 |
| Содержание профессионального модуля | Физиологические основы пищеварения, роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма, принципы рационального питания, физиологические основы организации питания различных групп населения, гигиена и санитария предприятий общественного питания. |

Аннотация к рабочей программе учебной практики

УП 01.01. по организации и технологии производства продукции общественного питания

| | |
|--|--|
| Цели освоения учебной практики | Формировать умения органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции, проводить расчеты по формулам |
| Место учебной практики в учебном плане | Относится к циклу профессиональных модулей |
| Формируемые компетенции | ОК 1-10, ПК 1.1- 1.4 |

| | |
|-----------------------------|---|
| Содержание учебной практики | Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции, классификация сыров, овощей, грибов, требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов. Методы контроля безопасности продуктов питания. |
|-----------------------------|---|

**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля
ПМ 02. Организация обслуживания в организациях общественного питания
МДК 02.01. Организация обслуживания в организациях общественного питания**

| | |
|--|---|
| Цели освоения профессионального модуля | Формировать умения организовывать и проверять подготовку зала обслуживания к приему гостей, управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей. |
| Место профессионального модуля в учебном плане | Относится к циклу профессиональных модулей |
| Формируемые компетенции | ОК 1-3,6,7,10 ПК 2.1- 2.6 |
| Содержание профессионального модуля | Общественное питание в современных условиях, классификация предприятий общественного питания, особенности деятельности; характеристика оснащения торговых помещений, предприятий общественного питания; составление меню и реализация продукции; подготовка к обслуживанию; навыки обслуживания; организация питания. |

МДК 02.02. Психология и этика профессиональной деятельности

| | |
|--|---|
| Цели освоения профессионального модуля | Формировать умения осуществлять расчет с посетителями, принимать рациональные управленческие решения, применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности, регулировать конфликтные ситуации в организации. |
| Место профессионального модуля в учебном плане | Относится к циклу профессиональных модулей |
| Формируемые компетенции | ОК 1-3,6,7,10 ПК 2.1- 2.6 |
| Содержание профессионального модуля | Психологические свойства личности, психология труда в профессиональной деятельности, психология коллектива и руководства, этика профессиональной деятельности. |

МДК 02.03. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания

| | |
|--|--|
| Цели освоения профессионального модуля | Формировать умения определять и анализировать показатели эффективности обслуживания, выбирать и определять показатели качества обслуживания. |
| Место профессионального модуля в учебном плане | Относится к циклу профессиональных модулей |
| Формируемые компетенции | ОК 1-3,6,7,10 ПК 2.1- 2.6 |
| Содержание профессионального модуля | Сущность и характерные черты современного менеджмента, цели и функции управления организацией, процесс принятия управленческих |

| | |
|-------------|--------------------------------|
| ного модуля | решений, управление персоналом |
|-------------|--------------------------------|

**Аннотация к рабочей программе производственной практики
ПП 02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания
разных типов и классов**

| | |
|---|---|
| Цели освоения производственной практики | Формирование умений организовать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию, подбирать виды оборудования, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов подачи блюд и напитков. |
| Место производственной практики в учебном плане | Относится к циклу профессиональных модулей |
| Формируемые компетенции | ОК 1-10, ПК 2.1 – 2.6 |
| Содержание производственной практики | Организация подготовки к обслуживанию посетителей, совершенствование навыков и способов подачи блюд и закусок, знакомство с правилами этикета при обслуживании, совершенствование навыков обслуживания |

**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля
ПМ.03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания
МДК.03.01 Маркетинг в организациях общественного питания**

| | |
|--|--|
| Цели освоения профессионального модуля | Научить выявлять и анализировать потребности в продукции и услугах общественного питания, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания |
| Место дисциплины в учебном плане | Относится к циклу профессиональных модулей |
| Формируемые компетенции | ОК 1-4; ОК-7; ПК 3.1-3.3 |
| Содержание профессионального модуля | Цели, задачи, принципы, функции, объекты, средства, методы маркетинга, понятие и структура маркетинга, критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания. |

**Аннотация к рабочей программе производственной практики
ПП 03.01 Изучение маркетинговой деятельности организаций общественного питания**

| | |
|---|--|
| Цели освоения производственной практики | Формирование умений анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания, проводить сегментацию рынка, выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта. |
| Место производственной практики в учебном плане | Относится к циклу профессиональных модулей |
| Формируемые компетенции | ОК 1-10, ПК 3.1 – 3.3 |

| | |
|--------------------------------------|---|
| Содержание производственной практики | Общее знакомство с предприятием, формирование спроса и стимулирование сбыта, конкурентоспособность организации. |
|--------------------------------------|---|

**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля
ПМ.04. Контроль качества продукции и услуг общественного питания
МДК.04.01 Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия**

| | |
|--|--|
| Цели освоения профессионального модуля | Научить анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, работать с нормативно-правовой базой, пользоваться измерительными приборами и приспособлениями, проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия. |
| Место профессионального модуля в учебном плане | Относится к циклу профессиональных модулей |
| Формируемые компетенции | ОК 1-3; ОК 10; ПК 4.1-4.3 |
| Содержание профессионального модуля | Основы стандартизации, сущность и содержание метрологии, оценка и подтверждение соответствия продукции и услуг, сертификация услуг общественного питания. |

МДК.04.02 Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

| | |
|--|---|
| Цели освоения профессионального модуля | Научить анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества, контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания |
| Место профессионального модуля в учебном плане | Относится к циклу профессиональных модулей |
| Формируемые компетенции | ОК 1-3; ОК 10; ПК 4.1-4.3 |
| Содержание профессионального модуля | Критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы, и методы, оценка и подтверждение соответствия, способы обнаружения фальсификации, её последствия и меры предупреждения. |

**Аннотация к рабочей программе производственной практики
ПП 04.01. Проведение контроля качества продукции и услуг общественного питания**

| | |
|---|--|
| Цели освоения производственной практики | Формирование умений анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества; работать с нормативно-правовой базой, проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия продукции. |
| Место производственной практики в | Относится к циклу профессиональных модулей |

| | |
|--------------------------------------|--|
| учебном плане | |
| Формируемые компетенции | ОК 1-10, ПК 4.1-4.3 |
| Содержание производственной практики | Отработка практических умений и навыков по контролю соблюдения требований нормативных документов, по изучению весо-измерительной техники |

**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля
ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих
МДК.05.01 Специфика работы официантов**

| | |
|--|--|
| Цели освоения профессионального модуля | Получение практического опыта по обслуживанию посетителей. |
| Место профессионального модуля в учебном плане | Относится к циклу профессиональных модулей |
| Формируемые компетенции | ОК 1-3; ОК 10; ПК 5.1. Выполнение подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания. ПК 5.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов. |
| Содержание профессионального модуля | Виды помещений предприятий общественного питания. Столовая посуда, приборы, столовое бельё. Подготовка к обслуживанию. Обслуживание посетителей. |

**Аннотация к рабочей программе учебной практики
УП 05.01. «Выполнение работ по профессии официант»**

| | |
|--|---|
| Цели освоения учебной практики | Формирование умений правильной подготовки торгового зала к обслуживанию гостей, подготовка столовой посуды и приборов, принципы различной сервировки столов по тематике мероприятия. Формирование умений по правилам обслуживания гостей |
| Место учебной практики в учебном плане | Относится к циклу профессиональных модулей |
| Формируемые компетенции | ОК 1-3, ОК 10, ПК 5.1. Выполнение подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания. ПК 5.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов. |
| Содержание учебной практики | Отработка практических умений и навыков по организации подготовки торгового зала и инвентаря для обслуживания гостей. Отработка практических навыков по организации обслуживания гостей, применение на практике различных способов и методов подачи блюд и напитков. Личная подготовка к работе. |

Аннотация к рабочей программе профессионального модуля

**ПМ.06. Планирование карьеры, способы поиска
работы и трудоустройства**

МДК 06.01. Основы поиска работы, трудоустройства и адаптации на рабочем месте

| | |
|--|---|
| Цели освоения профессионального модуля | <ul style="list-style-type: none"> - определять методы и пути построения профессиональной карьеры; - ориентироваться в особенностях и вакансиях рынка труда; - использовать различные методы адаптации на рабочем месте; |
| Место профессионального модуля в учебном плане | Цикл профессиональных модулей |
| Формируемые компетенции | <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 9.1. Выбор эффективных моделей поиска работы и методов адаптации на рабочем месте</p> |
| Содержание профессионального модуля | <ul style="list-style-type: none"> - Основы рыночной экономики - Рынок труда. - Профессиональная деятельность - Технологии трудоустройства - Профессиональная адаптация - Основы профессиональной этики - Основы трудового законодательства РФ |

**Аннотация к рабочей программе учебной практики
профессионального модуля**

**ПМ.06. Планирование карьеры, способы поиска работы и трудоустройства
УП 06.01 Технология поиска работы**

| | |
|--------------------------------|--|
| Цели освоения учебной практики | - накопление практического опыта по составлению пакета документов и навыкам при собеседовании и трудоустройстве на работу. |
| Место профессионального модуля | Цикл профессиональных модулей |

| | |
|-----------------------------|---|
| в учебном плане | |
| Формируемые компетенции | <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 9.1. Выбор эффективных моделей поиска работы и методов адаптации на рабочем месте</p> |
| Содержание учебной практики | <ul style="list-style-type: none"> - Составление автобиографии. - Разработка алгоритма трудоустройства. - Составление письма с предложением услуг на замещение вакансий. - Составление резюме. - Посещение организации с целью трудоустройства. Собеседование. - Диагностика собственного типа личности и общения. |

Аннотация к рабочей программе производственной практики (преддипломной)

ПДП

| | |
|---|---|
| Цели освоения производственной практики | <p>Формирование умений по организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей; 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;</p> |
| Место производственной практики в учебном плане | <p>Относится к циклу профессиональных модулей</p> |
| Содержание производственной практики | <p>Овладение навыками работы администратора с обслуживающим персоналом.</p> <p>Овладение навыками принятия управленческих решений в работе с обслуживающим персоналом.</p> <p>Овладение навыками работы с нормативной документацией предприятия.</p> <p>Овладение навыками по управлению работы официантов, барменов.</p> <p>Овладение навыками по контролю качества предоставляемых услуг.</p> |

| | |
|--|--|
| | <p>Овладение навыками по решению конфликтных ситуаций в обслуживании.</p> <p>Овладение навыками по подведению итога обслуживания в течении дня. Проведение пяти минуток в начале и в конце рабочего дня.</p> |
|--|--|

4. Ресурсное обеспечение реализации ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Ресурсное обеспечение техникума сформировано на основе требований к условиям реализации программ подготовки специалистов среднего звена, определяемых ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

4.1 Кадровое обеспечение

Реализация ППССЗ по направлению общеобразовательной, общей гуманитарной и социально-экономической, математической и общей естественнонаучной подготовки обеспечена педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемых дисциплин и постоянно расширяющие профессиональные компетенции путем включения в исследовательскую деятельность техникума.

Преподаватели профессионального цикла имеют базовое образование соответствующее профилю преподаваемых дисциплин, профессиональных модулей.

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.

4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

ППССЗ обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам (модулям) основной профессиональной образовательной программы. Преподавателями техникума созданы учебно-методические комплексы по учебным дисциплинам, методические разработки по учебным дисциплинам и внеклассным мероприятиям, методические указания и контрольные задания по учебным дисциплинам. В образовательный процесс внедряются мультимедийные комплексы, интерактивные методы обучения. При проведении учебных занятий преподавателями техникума применяются следующие технологии обучения: индивидуализация и дифференциация обучения, технологии творческого развития личности, проблемного обучения, деловые игры, групповые дискуссии, технологии коллективного взаимообучения, информационно-коммуникационные технологии, внедряются технологии проектной деятельности. Внеаудиторная работа

обучающихся сопровождается соответствующим методическим обеспечением.

Техническая оснащенность библиотеки и организация библиотечно-информационного обслуживания соответствуют нормативным требованиям.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам базовой части всех циклов, изданными за последние 10 лет (для дисциплин базовой части гуманитарного, социального и экономического цикла - за последние 5 лет).

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные нормативные, справочно-библиографические, справочно-научные – не менее 1 названия каждого издания и периодические издания – не менее 1 комплекта.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, включающим журналы: «Основы безопасности жизнедеятельности», «Ресторанные ведомости», «Гастроном», «Шеф-арт», «Общепит, бизнес и искусство».

Реализация образовательных программ обеспечена доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин и профессиональных модулей ППССЗ. Внеаудиторная работа обучающихся обеспечена доступом к сети Интернет.

Значительная роль в формировании учебно-профессиональной среды техникума принадлежит сайту, на страницах которого размещается актуальная нормативно-правовая документация, информация о техникуме, направлениях деятельности, учебно-методическом обеспечении, достижениях субъектов образовательного процесса. Информация регулярно обновляется.

Имеется необходимое количество информационных стендов в техникуме: учебный, методический, которые помогают обучающимся ориентироваться в текущих событиях и информируют о предстоящих мероприятиях.

4.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

В целях реализации ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании Краевое государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования "Хабаровский торгово-экономический техникум" располагает достаточной материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и лабораторной работы обучающихся, которые предусмотрены учебным планом, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В техникуме в соответствии с требованиями ФГОС СПО для организации образовательного процесса имеются:

Кабинеты:
гуманитарных и социально-экономических дисциплин;
математики;
иностранного языка;
правового обеспечения профессиональной деятельности;
технического оснащения организаций общественного питания и охраны
труда;
физиологии питания и санитарии;
товароведения продовольственных товаров и продукции общественного
питания;
экономики и финансов;
организации и технологии отрасли;
организации обслуживания в организациях общественного питания;
организации и технологии обслуживания в барах;
менеджмента и управления персоналом;
маркетинга;
психологии и этики профессиональной деятельности;
бухгалтерского учета;
документационного обеспечения управления;
безопасности жизнедеятельности;
стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия.

Лаборатории:

информационно-коммуникационных технологий;
технологии приготовления пищи.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы
препятствий;
стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или
место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
банкетный зал;
актовый зал.

Оснащение учебных кабинетов необходимым оборудованием
обеспечивает возможность реализации образовательных программ среднего
профессионального образования.

Обеспечивается доступ к информационным ресурсам, к базам данных, в
читальных залах к справочной и научной литературе, к периодическим
изданиям в соответствии с направлением подготовки. Учебный процесс
обеспечен копировально-множительной техникой.

В компьютерных классах имеется необходимое программное
обеспечение: Microsoft Office; Internet Explorer; Консультант Плюс; Google
Chrome; Mozilla Firefox, 1 С Предприятие 7.7; Q Basic. Уровень

обеспеченности компьютерами в техникуме отвечает лицензионным требованиям.

5. Оценка результатов освоения ППССЗ по направлению подготовки 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

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

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

- оценка уровня освоения компетенций;
- оценка уровня овладения компетенциями

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

Положение о порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся Краевого государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Хабаровский торгово-экономический техникум» (КГБОУ СПО ХТЭТ);

Положение о расписании и режиме учебных занятий Краевого государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Хабаровский торгово-экономический техникум» (КГБОУ СПО ХТЭТ);

Положение о порядке зачета Краевым государственным бюджетным образовательным учреждением среднего профессионального образования «Хабаровский торгово-экономический техникум» (КГБОУ СПО ХТЭТ) результатов освоения обучающимися учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, дополнительных образовательных программ в других организациях, осуществляющих образовательную деятельность;

Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации выпускников Краевого государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Хабаровский торгово-экономический техникум» (КГБОУ СПО ХТЭТ);

Положение о выпускной квалификационной работе Краевого государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Хабаровский торгово-экономический техникум» (КГБОУ СПО ХТЭТ);

Положение об учебной и производственной практике студентов, осваивающих основные профессиональные программы среднего профессионального Краевого государственного бюджетного

образовательного учреждения среднего профессионального образования «Хабаровский торгово-экономический техникум» (КГБОУ СПО ХТЭТ);

Положение о порядке проведения экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю для обучающихся Краевого государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Хабаровский торгово-экономический техникум» (КГБОУ СПО ХТЭТ);

Положение об организации внеурочной работы в Краевом государственном бюджетном образовательном учреждении среднего профессионального образования «Хабаровский торгово-экономический техникум» (КГБОУ СПО ХТЭТ);

Положение о формировании фонда оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся Краевого государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Хабаровский торгово-экономический техникум» (КГБОУ СПО ХТЭТ).

В соответствии с ФГОС СПО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании техникум разрабатывает фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации (контрольные вопросы и задания для практических занятий, контрольных работ, дифференцированных зачетов, зачетов и экзаменов, тестовые и ситуационные задания, примерную тематику курсовых работ, рефератов, докладов и др.).

Основными видами контроля уровня учебных достижений обучающихся (знаний, умений, компетенций) по дисциплине, модулю или практике в течение семестра являются:

- текущий контроль в течение семестра;
- промежуточная аттестация по дисциплине – во время сессии;
- промежуточная аттестация по практике – после её завершения, в течение семестра;
- промежуточная аттестация по профессиональному модулю – во время сессии или в течение семестра (после завершения изучения МДК и прохождения практики).

Текущий контроль знаний – это непрерывно осуществляемый мониторинг уровня усвоения знаний, формирования умений и навыков их применения, развития личностных качеств обучающихся.

Текущий контроль знаний осуществляется в соответствии с рабочими программами дисциплин и профессиональных модулей.

Промежуточная аттестация – это форма контроля, проводимая по завершении изучения дисциплины, модуля. Время проведения и продолжительность промежуточной аттестации устанавливается графиком учебного процесса. Конкретные формы и процедуры аттестации доводятся до

сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. В соответствии с учебным планом промежуточная аттестация предусматривает проведение экзаменов, квалификационных экзаменов, дифференцированных зачетов, зачетов, защиту курсовых работ, выполнение отчетов по практике.

5.1 Фонды оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по специальности 43.01.01 Организация обслуживания в общественном питании.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО для аттестации обучающихся на соответствие их персональным достижений поэтапным требованиям ППСЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании созданы следующие фонды оценочных средств: для проведения промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям, а также междисциплинарным курсам и практикам, входящим в состав профессионального модуля. Промежуточная аттестация обучающихся включает зачет, дифференцированный зачет, экзамен. При освоении программ профессиональных модулей формой промежуточной аттестации по профессиональным модулям является экзамен (квалификационный). Цель промежуточной аттестации – установить степень соответствия достигнутых обучающимися промежуточных результатов обучения (освоенных компетенций) планировавшимся при разработке программы подготовки специалистов среднего звена. В ходе промежуточной аттестации проверяется уровень сформированности компетенций. Условием допуска к промежуточной аттестации по профессиональному модулю является успешное освоение всех его элементов, включая МДК, учебную и производственную практику. По каждому профессиональному модулю проводится экзамен (квалификационный).

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев с начала учебного года.

5.2. Государственная итоговая аттестация выпускников по ППСЗ специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Государственная итоговая аттестация выпускников по направлению подготовки 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании является обязательной и осуществляется после освоения программы подготовки специалистов среднего звена в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация выпускников включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (ВКР) (дипломной работы).

Примерные темы выпускных квалификационных работ разрабатываются выпускающей предметно-цикловой комиссией. Темы ВКР должны иметь

практико-ориентированный характер. Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Приказом по техникуму за каждым студентом закрепляется выбранная им тема ВКР и назначается руководитель.

Для проведения государственной итоговой аттестации создается Государственная экзаменационная комиссия в порядке, предусмотренном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (в редакции Приказа Минобрнауки России от 31.01.2014 № 74). В состав Государственной экзаменационной комиссии входят представители предприятий – социальных партнеров (по согласованию).

Целью итоговой государственной аттестации является установление:

- соответствия уровня и качества подготовки выпускника в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников и дополнительным требованиям образовательного учреждения по конкретной специальности;
- степени сформированности профессиональных компетенций в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. 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.

Программа государственной итоговой аттестации является программы подготовки специалистов среднего звена КГБОУ СПО «Хабаровский торгово-экономический техникум», ежегодно обновляется предметно-цикловой комиссией, согласовывается с работодателями и утверждается директором техникума.

Объем времени и сроки, отводимые на выполнение выпускной квалификационной работы, защиту, согласно требованиям Федерального государственного образовательного стандарта - 6 недель.

Программа подготовки специалистов среднего звена ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированных знаний выпускника;
- ориентация на развитие местного и регионального сообщества;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению

образования;

- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.

6. Регламент организации обновления ППССЗ

Разработанная программа подготовки специалистов среднего звена после согласования с работодателями утверждается директором техникума. Краевое государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Хабаровский торгово-экономический техникум» ежегодно обновляет программу подготовки специалистов среднего звена в части:

- учебных дисциплин и профессиональных модулей, предусмотренных учебным планом КГБОУ СПО ХТЭТ;
- содержания программ учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- программ практики;
- методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующих образовательных технологий.

Основная цель обновления – гибкое реагирование на потребности рынка труда, учёт новых достижений науки и техники.

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, результаты самообследования, изменения в учебно-методическом, кадровом и материально-техническом обеспечении реализации ППССЗ и другие условия. Изменения отражаются в специальном листе изменений ППССЗ.

Содержание обновления ППССЗ обсуждается на заседаниях предметно-цикловых комиссий и согласовывается с работодателями.