МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИКРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ «КРАСНОДАРСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

базовой подготовки

Квалификация выпускника: менеджер
Нормативный срок освоения: 3 года 10 месяцев
Форма обучения: очная

2020г.

Согласовано
ООО «ВОСХОД»
_____ Г.П. Губко
«25» 08 2020 год

Согласовано
ООО «АНПРИС»
_____ Г.Н. Приходько
«25» 08 2020 год

Согласовано
Ресторан «Духанъ»
_____ Г.А. Мурисова
«25» 08 2020год

Утверждена
директор ГБПОУ КК «КТЭК»
_____ Е.А.Мусаева
«28» 08 2020 год

Одобрена
на заседании педагогического совета
протокол № 1 от 28.08. 2020 г.

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (утвержден Приказом Минобрнауки России от 07.05.2014 № 465, зарегистрирован в Минюсте РФ от 11.06.2014 № 32672), входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, с учетом профессионального стандарта Официант-бармен, утвержденного приказом Министерства труда социальной защиты РФ от 01.12.2015 года №910, международных стандартов WorldSkills International (WSI), WorldSkills Russia (WSR)/ по компетенции ресторанный сервис.

Содержание

НОМЕР СТРАНИЦЫ

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛА

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
1.1. Нормативно-правовые основания разработки основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена (ОПОП СПО ППССЗ)	
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ	7
2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников	7
2.2. Требования к результатам освоения ОПОП СПО ППССЗ	7
3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ	10
3.1. Нормативные сроки освоения программы	10
3.2. Требования к поступающим	
3.3. Перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94)	10
4. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН	11
5. ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП СПО ППССЗ	17
5.1. Распределение объема часов вариативной части между циклами ОПОП СПО ППССЗ	19
6. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК ОПОП СПО ППССЗ	39
7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО ППССЗ	42
7.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций	42
7.2. Требования к выпускным квалификационным работам	45
7.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников	47

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основания разработки основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена

ОПОП СПО ППССЗ определяет объем и содержание образования, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности по реализации образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании ПС «Менеджер», компетенцииWSR/WSI - Ресторанный сервис. Программа адаптирована для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Нормативную правовую основу разработки ОПОП СПО ППССЗ составляют:

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Закон Краснодарского края от 16 июля 2013 года №2770-КЗ «Об образовании в Краснодарском крае»;

ФГОС СПО ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 465 от 07.05.2014, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 37395 от 26.05.2015);

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464);
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013 г. N 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 5 июня 2014 г. N 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. N 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. N 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. N 355»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. N968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 января 2014 г. N74 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образо-

вания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968»;
- Приказ Минтруда России от 12 апреля 2013 г. № 148н «Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов». Зарегистрирован в Минюсте 27 мая 2013, № 28534.
- Письмо Минобрнауки РФ от 20.10.2010 г. № 12–696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО»;
- Методические рекомендации Центра профессионального образования ФГАУ ФИРО «Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования»;
- Методические рекомендации Центра профессионального образования ФГАУ ФИРО «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 Директором департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки РФ от 28.08.2009 г.;
- Методические рекомендации Центра профессионального образования ФГАУ ФИРО «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 Директором департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки РФ от 28.08.2009 г.;
- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утв. Министром образования и науки РФ 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн).
- Письмо Минобрнауки России от 20 июля 2015 г. N06-846 «Методические рекомендации по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена»;
- Письма Министерства образования и науки Российской Федерации и ФГАУ ФИРО №12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО» от 20 октября 2010 г. («Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования с приложением макета учебного, плана с рекомендациями по его заполнению»);

- профессиональный стандарт «Руководитель предприятий питания» приказ Минтруда РФ № 281 н от 07.05.2015 регистрация Минюст № 37395 от 26.05.2015;
- требования, предъявляемые к участникам международных конкурсов WorldSkills International (WSI), WorldSkills Russia (WSR)/ по компетенции ресторанный сервис.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

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

Объекты профессиональной деятельности выпускников:

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

2.2. Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы обучающиеся должны овладеть следующими основными видами деятельности (ВД), общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

Общие компетенции

Код	**Наименование общих компетенций**
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.	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с

	коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов

Основные виды деятельности и профессиональные компетенции

Код	**Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций**
ВД	**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.
ВД	**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.
ВД	**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.
ВД	**Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.**
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.
ВД	**Выполнение работ по профессии официант**
ПК.5.1	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом.
ПК.5.2	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК.5.3	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию
ПК. 5.4	Осуществлять процесс приготовление смешанных напитков и коктейлей различными методами, с последующей подачей через барную, буфетную стойку

3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

3.1. Нормативные сроки освоения программы

Нормативный срок освоения программы при очной форме получения образования на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

3.2. Требования к поступающим

Требования к поступающим определены в положении о приемной комиссии.

3.3. ПЕРЕЧЕНЬ ВОЗМОЖНЫХ СОЧЕТАНИЙ ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ ПО ОБЩЕРОССИЙСКОМУ КЛАССИФИКАТОРУ ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ И ТАРИФНЫХ РАЗРЯДОВ (ОК016-94):

1. 16399 Официант
2. 11176 Бармен

4. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Время в неделях	Макс. учебная нагрузка обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка			Изучаемый курс
				Всего	В том числе		
					лабор. и практ. занятий	курсов. работа (проект)	
1	2	3	4	5	6	7	8
О.00	**Общеобразовательный цикл**		**2106**	**1404**	**492**	**0**	**1,2**
О.00	**Общие дисциплины**		**1275**	**850**	**345**	**0**	**1**
ОУД.01 Ч1	Русский язык		117	78	12	0	1
ОУД.02 Ч2	Литература		176	117	20	0	1
ОУД.02	Иностранный язык		175	117	116	0	1
ОУД.03	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия		351	234	40		1
ОУД.04	История		175	117	22	0	1
ОУД.05	Физическая культура		176	117	111	0	1
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности.		105	70	24	0	1
ОУД.00	**Дисциплины по выбо-**		**773**	**515**	**147**	**0**	**1,2**

	ру из обязательных предметных областей						
ОУД.07	Информатика		150	100	42	0	1
ОУД.11	Обществознание		117	78	20	0	2
ОУД.12	Экономика		108	72	28	0	1
ОУД.13	Право		128	85	20	0	1,2
ОУД.14	Естествознание		162	108	16	0	1
ОУД.16	География		54	36	16	0	2
ОУД.17	Экология		54	36	5	0	2
УД.п	**Дополнительные дисциплины**		**58**	**39**	**0**	**0**	**2**
УД.01	Кубановедение		58	39	10	0	2
	Обязательная часть циклов ОПОП		5418, 5	3924	1366	40	1,2, 3,4
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**		**696**	**464**	**396**	0	1,2, 3,4
ОГСЭ.01	Основы философии		52	48	4	0	3
ОГСЭ.02	История		52	48	44	0	2
ОГСЭ.03	Иностранный язык		206	166	166	0	2,3
ОГСЭ.04	Физическая культура		*332*	*166*	*166*	0	2,3, 4
ОГСЭ.05	Основы бюджетной грамотности		*54*	*36*	*16*	0	1
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**		**72**	**48**	**20**	0	2

ЕН.01	Математика		72	48	20	0	2
П.00	**Профессиональный цикл**		**4651**	**3412**	**950**	**40**	**1,2, 3,4**
ОП.00	***Общепрофессиональные дисциплины***		***1035***	***690***	***312***	***20***	***1,2, 3,4***
ОП.01.	Экономика организации		120	80	16	20	3
ОП.02.	Правовое обеспечение профессиональной деятельности		63	42	10	0	2
ОП.03.	Бухгалтерский учет		*135*	90	40	0	4
ОП.04.	Документационное обеспечение управления		*84*	*56*	20	0	3
ОП.05.	Финансы и валютно-финансовые операции организации		*117*	*78*	20	0	3
ОП.06.	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности		96	64	50	0	4
ОП.07.	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда		*153*	*102*	24	0	1,2
ОП.08.	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации		*165*	*110*	110	0	4
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		*102*	68	22	0	2
ПМ.00	***Профессиональные модули***		***3616***	***2722***	***638***	***20***	***1,2, 3,4***

ПМ.01	**Организация питания в организациях общественного питания**		*839*	*631*	160	0	2,3
МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания		*204*	*136*	60	0	2,3
МДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания		*314*	*209*	78	0	2,3
МДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена		*105*	*70*	22	0	2
УП 01	Учебная практика		*144*	*144*	0	0	2,3
ПП 01	Производственная практика		*72*	*72*	0	0	3
ПМ.02	**Организация обслуживания в организациях общественного питания**		*1754*	*1301*	288	20	2,3, 4
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания		*836*	*557*	188	0	2,3, 4
МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности		*186*	*124*	48	0	3
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания		*336*	*224*	52	20	3,4
УП.02	Учебная практика		*180*	*180*	0	0	2,3, 4

ПП.02	Производственная практика		*216*	*216*	0	0	3,4
ПМ.03	**Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания**		*183*	*134*	42	0	4
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания		*147*	*98*	42	0	4
УП.03	Учебная практика		*0*	*0*	0	0	
ПП.03	Производственная практика		*36*	*36*	0	0	4
ПМ.04	**Контроль качества продукции и услуг общественного питания**		***228***	***164***	**42**	0	4
МДК 04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия		*96*	*64*	20	0	4
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания		*96*	*64*	22	0	4
УП.04	Учебная практика		*0*	*0*	0	0	
ПП.04	Производственная практика		*36*	*36*	0	0	4
ПМ.05	**Выполнение работ по профессиям «официвет»,»бармен»**		612	*492*	106	0	1,2
МДК 05.01	Обслуживание потребителей организаций общественного питания		*360*	*240*	106	0	1,2
УП.05	Учебная практика		*252*	*252*	0	0	1,2

ПП.05	Производственная практика		*0*	*0*	0	0	
ПДП.00	**Производственная практика (преддипломная практика)**	**4**	144				4
ПА.00	**Промежуточная аттестация**		55				
ГИА.00	**Государственная (итоговая) аттестация**	**6**					
ВК.00	**Время каникулярное**						
Всего			7524	5328	1858	40	

5.ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП

Распределение вариативной части происходило с участием работодателей, с учетом потребностей регионального рынка труда и детального анализа профессиональных стандартов «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», компетенцииWSR администрирование отеля и должностных инструкций ОКВЭД, на основании анкетирования работодателей, с обсуждением за круглым столом в присутствии работодателей основных умений и знаний.

Основные работодатели: ресторан «Духанъ»; кафе «Лицей»; сеть «Madyar collection»;сеть «Любо-Дорого»;«ООО «Анприс»;ООО «Восход».

Вариативная часть направлена на формирование профессиональных компетенций и соответствует видам деятельности по специальности 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании.

Духанъ» -место, с уютным интерьером специализируется на кавказской кухне. Ресторан расположен в историческом центре Краснодара, на главной улице города, по адресу г. Краснодар, ул. Красная, 15/1, является местом семейных посиделок, дружеских встреч, душевного общения, романтических свиданий и, конечно, веселых, хлебосольных торжеств.

Ресторан представляет собой отдельно стоящее двухэтажное здание из нескольких колоритных площадок, пяти залов: «Винный погреб» и «Кальянный зал» с европейской рассадкой по 25 человек, «Восточный зал» на 50 гостей и два банкетных – Малый на 44 и Большой на 70 персон. Дух гостеприимного Кавказа прослеживается в каждой детали от декора помещений до истинно национального радушия. Аппетит навевают приятные мотивы фоновой музыки и пряные ароматы. Все способствует полноценному отдыху от проблем и суеты большого города.

Кафе Лицей является учебно –производственным цехом «КТЭК», где проходят практику студенты Краснодарского Торгово-Экономического Колледжа. В структуру кафе входят производственные и торговые помещения. Торговое помещение состоит из двух залов: зона раздачи и зона приема пищи. По методу обслуживания – самообслуживания.

Сеть «Madyar collection» на рынке более 15 лет, в своей структуре имеет рестораны и кафе различной направленности. В заведениях этой сети присутствуют как спокойные места для уютного вечера, так и зажигательные для вечеринок и танцев, тут же можно найти место для переговоров с важными людьми и прекрасное место для отдыха с компанией друзей.

Каждый ресторан имеет свою концепцию, несет свою идею и реализует свое отношение к гостям. А объединяет их неизменное качество каждого блюда и умение сделать так, чтобы гость ресторана превратился в друга.

Сеть пекарен "Ряженка" принадлежит Краснодарской сети «Madyar collection». Все кафе этой марки расположены в торговых центрах Краснодара: в ТЦ «Красная площадь» ТЦ «Галерея», 1 ТРЦ «SBS megamall», ТЦ «Сити-Центр»

Кафе-пекарни «Ряженка» расположенном в здании торгово-развлекательного центра «Красная Площадь». Кафе расположено неподалеку от магазинов одежды и покупатели смогут отдохнуть и немного перекусить во время посещения торгового центра.
Зайдя в «Ряженку», вы попадаете в очаровательное место в окружении настоящего зеленого оазиса. Милые диванчики и кресла, деревянная мебель, узорчатые коврики и другие детали создают атмосферу домашнего праздника: уютного и необыкновенно вкусного. Несмотря на то, что сеть «Ряженка» является частью сети «Мадьяр», у нее свой отдельный сайт в Интернет-пространстве, расположенный по адресу «ряженка-кафе.рф»

В меню ресторана присутствуют различные блюда европейской кухни, включая вкуснейшие десерты кафе-пекарни «Ряженки»: Красный бархат, Бретонская корзинка, Черная смородина, Французкий эклер (ванильный, фисташковый). Гостям могут предложить, как сытный полноценный завтрак\обед\ужин, так и порадовать большим выбором невероятно вкусных авторских десертов от нашего Шеф-кондитера.

Не смотря на полноценное меню, кафе-пекарня «Ряженка» в основном специализируется на выпечке мучных и кондитерских изделий. Для этого в сети «Madyar Collection» есть собственный кондитерский цех, который поставляет кондитерскую продукцию и хлебобулочную изделия и конфеты ручной работы в «Madyar & Grill Bar», «Ряженка», «Gray Goose». А в «Merci Баку», «Wok caffe» и «Пиноккио Djan». В ресторанах «Коралловые бусы» и «Белая дача» имеет собственный кондитерский цех.

ООО «Анприс», ООО «Восход», это сетевые предприятия включающие в себя столовые, буфеты , кафе, магазины кулинарии. На базе предприятий общественного питания различных типов и классов студенты «КТЭК» имеют возможность получить практические навыки работы по профессиональным модулям .

Часы вариативной части в объеме 1350 ч. максимальной учебной нагрузки включающей 900 ч. обязательных учебных занятий, в том числе лабораторных и практических 332 часов использованы с целью расширения и углубления знаний и умений направленных на подготовку, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, профессиональными стандартами и компетенциями WSR, следующим образом: на увеличение объема часов общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла**, 216** часов максимальной нагрузки, в том числе **144** часа учебных занятий; профессиональный цикл **648** часов максимальной учебной нагрузки**, 432** часа обязательных учебных занятий.

5.1. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ОЪЕМА ЧАСОВ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ МЕЖДУ ЦИКЛАМИ ОПОП

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.	Документ подтверждающий обоснование вариативной части
1	2	3	4	5
ОГСЭ. 05	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Основы бюджетной грамотности» **уметь:** - ориентироваться в действующем бюджетном и налоговом законодательстве Российской Федерации; - понимать сущность бюджетной системы РФ; - ориентироваться на Едином портале бюджетной системы РФ; В результате освоения дисциплины обучающийся должен: **знать:** - нормативные акты, регулирующие бюджетную систему РФ; - структуру бюджетной системы РФ; - понятие и структуру бюджета; - понятие и сущность налогов и сборов; - понятие и сущность и формы кредита и кредитных отношений;	**54 (54)**	36(36)	Протокол заседания ЦМК № 1 от 28.08.2018

	- понятие и сущность страхования; - права потребителей; права, обязанности и ответственность изготовителей (продавцов, исполнителей) товаров (работ, услуг)			
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**			
ОП.08	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации» **уметь:** - общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные темы; переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас; -общаться с иностранными гостями - принять заказ, рассчитать иностранных гостей, удовлетворить претензию, обслужить банкет, фуршет;* - осуществлять презентацию и продажу вина и крепких алкогольных напитков при обслуживании иностранных гостей;* -презентовать программы и мероприятия по	165 (108+57)	110 (72+38)	Протокол заседания ЦМК № 1 от 28.08.2018

	стимулированию продаж блюд и напитков иностранным гостям;* -использовать различные стили представления кофе иностранным гостям;* - объяснить иностранным гостям отличительные свойства и особенности различных типов кофе;* -давать рекомендации по сочетаемости напитков и блюд на иностранном языке;* **знать:** - лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; -основные винные бренды;* - wineservis;* - основные технологии производства и свойства различных видов кофе;* -принципы сочетаемости блюд и напитков;*			
П.00	**Профессиональный цикл**			
ПМ.00	**Профессиональные модули**			
ПМ.01	В результате изучения вариативной части профессионального модуля «Организация питания в организациях общественного питания» обучающийся должен: **иметь практический опыт:** - распознавания продовольственных товаров однородных	419(278+141)	279 (185+94)	Протокол заседания ЦМК № 1 от 28.08.2018

	групп и видов, определение их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности; - 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 по количеству и качеству; спользования различной техки обработки сырья - рационального использования сырья; **Уметь:** -использовать различную технику обработки сырья;** -рационально использовать сырье;** -учитывать фактическую стоимость ингредиентов, минимизировать отходы;** - четко следовать письменной и устной инструкции;** - рассчитать необходимое количество продуктов по ассор-			

	тименту и типу с учетом сезона и потребительских предпочтений;** -использовать основные методы подготовки продуктов;** - разрабатывать новые виды продукции;** - оценивать качество современных продуктов органолептическим методом;** -проверять соответствие количества и качества при приемке продуктов от поставщика;** -определять условия хранения товара;** -проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработки мероприятий по их предупреждению ;** определять причины возникновения рисков здоровью и безопасности труда в производственных помещениях;** - принимать меры по минимизации производственных рисков здоровью и безопасности труда;** - соблюдать требования охраны труда, гигиены и санитарии в процессе обслуживания гостей вином и прочими напитками;** -использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в			

	профессиональной деятельности;** **Знать:** - различные технологии обработки сырья;** - сочетание цветов, вкусов и текстур;** -технологию приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, мучных изделий кубанской кухни;** -способы сохранения пищевой ценности продуктов;** -политику закупок и управления запасами ;* -свойства сырья, товарные реализации, сроки хранения сопроводительной документации;**			
МДК 01.02	Организация и технология производства в общественном питании	314 (203+111)	209(135+74)	
МДК 01.03	Физиология питания санитария и гигиена	105 (75+30)	70 (50+20)	
ПМ.02	В результате изучения вариативной части профессионального модуля «Организация обслуживания в организациях общественного питания» обучающийся должен: **иметь практический опыт:** - организации и проверки подготовки зала обслуживания к		905 (455+450)	Протокол заседания ЦМК № 1 от 28.08.2018

	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 поего повышению; **уметь:** - управлять обслуживающим циклом в соответствии со стилеммероприятия;*** - взаимодействовать с кухонным персоналом;* - координировать процессы на кухне и процессы подачи блюд;** - систематизировать задания, спланировать производственную потоковую работу и продемонстрировать знания гигиены и техники безопасности;*** - поставить задачи, наметить план работы и продемонстри-			

	ровать его в соответствии с гигиеническими нормами и правилами техники безопасности;*** - готовить залы организации питания к обслуживанию, расстановке столов, стульев, проверке устойчивости столов, стульев, протирке столов;** - 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;** - представить себя гостям на профессиональном уровне; дать совет или поделится информацией о блюде или напитке из меню;*** - филитировать, траншировать и порционировать в присутствии гостей блюда из мяса;рыбы;птицы;*** - составить различные варианты фруктовой тарелки используя правила сочетаемости фруктов;*** - составить и презентовать сырную тарелку используя различные виды сыров;*** - осуществлять подачу сложных блюд и напитков с соблюдением мер безопасности и гигиенических норм с учетом стандартов Worldskils;*** - подавать национальные блюда с учетом правил региональной или международной			

	кухни;** - приготовить и подать кофе различными способами: кофе из традиционной машины – эспрессо, рассыпчатый чай ,французский сервис и банкетная подача кофе, ликерный кофе (рецепт и приготовление должны быть взяты из текста “Food&BeverageService 8th EditionbyLillicrap&Cousins”);*** - осуществлять приготовление и подачу альтернативного кофе;** - применять технику лате-арт при оформлении капучино;* - идентифицировать вина и крепкие алкогольные напитки и коктейли по цвету, запаху, вкусу;*** - использовать программное обеспечение **R**-Keeper для комплексной автоматизации ресторанов;* - использовать нормативную, технологическую документации и справочный материал в профессиональной деятельности;** - составлять различные виды меню с учетом религиозных традиций и национальных предпочтений потребителей;** - осуществлять консультирование потребителей с последующей продажей выгодных для заведения блюд и напитков;** - проводить винные меропри-			

	ятия с презентацией, декантацией и последующей продажей напитков;* - координировать закрытие после обслуживания;*** - определять и анализировать основные угрозы и риски в работе ресторанов, кафе и иных заведений различного типа обслуживания;* - разработать концепцию ресторана, кафе, принимая во внимание месторасположения заведения и учитывая социально-экономический уровень и демографические показатели потенциальных посетителей; * - применять методы оценки оптимального ассортимента винно-водочной продукции, кофе и чая с учетом потребительских предпочтений и концепции предприятия питания;** - оценивать качество эспрессо и напитков на его основе в учетом правил капинга;*** - организовывать обучение помощников официанта на рабочих местах правилам сервировки столов;** -осуществлять контроль выполнения помощниками официанта предварительной сервировки столов;** - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при обслуживании потребителей питани-			

	ем;** - разрабатывать текущий и оперативные планы работ бригады официантов/барменов;** - распределять работу между членами бригады официантов/барменов и ставить им производственные задачи;** - организовывать и контролировать обслуживание при проведении массовых мероприятий в организациях питания, в том числе выездных мероприятий;** -проводить тренинги персонала и анализ необходимости дополнительного обучения; * - обучать членов бригады на рабочих местах современным технологиям обслуживания потребителей;** -использовать правила подбора и распределение персонала с учетом их психологической совместимости;* **знать:** - основные направления инновационной деятельности в сфере ресторанного бизнеса;* - современные технологии в приготовлении и подачи блюд и напитков;** -правила нарезки, порционирования, взвешивания, укладки пищи в посуду и подачи блюд;**			

	- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок и напитков, кулинарных изделий, к условиям их хранения;** - способы транширования, филитирования мяса, птицы, рыбы;*** - способы составления фруктовой тарелки, филитированиецитрусовых;*** - технологию приготовления сыров, характеристику европейских сыров, способы их нарезки;*** - теорию вкусовых сочетаний и кулинарного декора;** - виды кофе для эспрессо, обработку и способы обжарки кофейного зерна; альтернативные способы заваривания;* - виды кофемашин;* - способы приготовления напитков на основе эспрессо, авторские кофейные напитки;*** - программное обеспечение R-Keeper для комплексной автоматизации ресторанов при работе с посетителями; отчётность и снятие остатков в баре;* - правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями в организациях			

	питания;** - техники продаж в ресторанном бизнесе;* - правила чтения винных этикетов, основы виноделия; характеристика основных сортов винограда используемых при производстве вин;* - технологии продаж вин и других алкогольных напитков, чая, кофе;** - нормативную и технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности;** - правовые механизмы работы в индустрии питания;* - основы финансовой, информационной, кадровой безопасности в индустрии питания;* - внутренние и внешние системы и правила работы с качеством в ресторане;* - методы организации труда официантов/барменов;** - инструменты планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности сотрудников организаций питания;** - технологии наставничества и обучения на рабочих местах;**			

	- основы конфликтологии и психологию деловых коммуникаций;* - систему мотивации персонала и посетителей в ресторане;**			
МДК. 02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания	836 (443+393)	557(295+262)	
МДК. 02.02	Психология и этика профессиональной деятельности	186 (90+96)	124 (60+64)	
МДК. 02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	336 (150+186)	224 (100+124)	
ПМ.03	В результате изучения вариативной части профессионального модуля «Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания» обучающийся 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;	147 (84+63)	98(56+42)	Протокол заседания ЦМК № 1 от 28.08.2018

	-разработки предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности; - выявления конкурентов организации общественного питания и определения конкурентоспособности ее продукции и услуг; -участия в маркетинговых исследованиях; **Уметь:** -анализировать рынок ресторанных услуг с целью определения уровня спроса в данной рыночной нише;** -разрабатывать концепцию ресторана с учетом местоположения заведения, социально - экономического уровня и демографических показателей потенциальных посетителей;* - использовать современные инструменты коммуникации для привлечения клиентов;** -формировать программы лояльности;** -обеспечить обратную связь с сотрудниками и гостями при управлении продажами блюд и напитков в ресторане/ баре; ** **Знать:** -современные способы управления продажами;**			

	-технологии управления лояльностью потребителей;** -систему контроля продаж;*			
МДК. 03.01	Маркетинг в организациях общественного питания	147 (84+63)	98 (56+42)	
ПМ.05	В результате изучения вариативной части профессионального модуля «Выполнение работ по профессии « Официант»» обучающийся должен: **иметь практический опыт:** выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания, бара и буфета к обслуживанию в обычном режиме; - встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню; -приёма, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; -рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;- -подачи к столу заказных блюд и напитков разными способами; - обслуживания потребителей алкогольными и прочими	360 (360)	240	Протокол заседания ЦМК № 1 от 28.08.2018

	напитками; - расчёта с потребителями согласно счёту и проводов гостей; - подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера; - обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; - применения передовых, инновационных методов и форм организации труда; - приготовления и подачи кулинарных изделий, закусок, горячих напитков, коктейлей; - принятия и оформления платежей; - оформления отчетно-финансовых документов; -подготовки бара, буфета к закрытию; -подготовки к обслуживанию выездного мероприятия; **Уметь:** - представить себя гостям в профессиональной манере*** - встречать и рассаживать гостей в подходящей сервисной зоне;***			

	-осуществлять приём заказа продукции на вынос;* - накрытие столов, расстановка приборов и салфеток в соответствии с различными стилями, мероприятиями, событиями и типами ресторанов;*** - накрытие подсобных столов способом «стол коробка»;*** -организовывать непрерывность обслуживания в различных стилях сервиса;*** -накрывать и собирать столы при подаче алкогольных и безалкогольных, горячих и холодных напитков в различных стилях сервиса;*** -подавать блюда используя метод GueridonService, Silver-service, подача блюд по умолчанию;*** - приготовить классические алкогольные коктейли по рецептуре InternationalBartendersAssociation.(IBA)*** -пользоваться способами : лейринг, мадлинг, роллинг;* -выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно им пользоваться при приготовлении закусок и напитков;** - аккуратно и экономно обра-			

	щаться с продуктами в процессе приготовления закусок и напитков;** - эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос;** -демонстрировать на практике безопасную работу и знание санитарных норм, касающихся еды и напитков;*** -при подаче блюд и напитков, демонстрировать умение минимизировать отходы, бережно относясь к окружающей среде;*** **Знать:** технологию приготовления закусок, чая, кофе, молочных коктейлей;** -требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок и напитков, кулинарных изделий, к условиям их хранения;** кулинарную характеристику блюд и напитков, подготавливаемых к подаче;*** - технику подачи блюд и напитков, подходящих к обслуживанию;*** - регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании потребите-			

	лей питания;**			
МДК.05.01	Обслуживание потребителей организаций общественного питания	360	240	

Условные обозначения в вариативной части

*рекомендации работодателей и экспертная оценка преподавателей профессионального цикла ГБПОУ КК «КТЭК», с учетом новых тенденций в ресторанном сервисе;

** требование профессиональных стандартов;

*** требования международного стандарта Worldskils;

6.ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК

Индекс дисциплины, ПМ, практики.	**Наименование циклов, разделов и программ**	**Номер приложения, содержащего программу в ОПОП**
1	2	3
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ		
ОУД.01	Русский язык	1.1
ОУД.02	Литература	1.2
ОУД.03	Иностранный язык	1.3
ОУД.04	Математика	1.4
ОУД.05	История	1.5
ОУД.06	Физическая культура	1.6
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности.	1,7
ОУД.08	Информатика	1.8
ОУД.09	Обществознание	1.9
ОУД.10	Экономика	1.10
ОУД.11	Право	1.11
ОУД.12	Естествознание	1.12
ОУД.13	География	1.13
ОУД.14	Экология	1.14
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ		
УД.01	Астрономия	1.15
ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ ЧАСТЬ ЦИКЛОВ ОПОП		
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	2
ОГСЭ.01	Основы философии	2.1.
ОГСЭ.02	История	2.2
ОГСЭ.03	Иностранный язык	2.3
ОГСЭ.04	Физическая культура	2.4
ОГСЭ.05	Основы бюджетной грамотности	2.5
МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННО НАУЧНЫЙ ЦИКЛ		
ЕН.01	Математика	3
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ; ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ		
ОП.01	Экономика организации	4.1
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	4.2
ОП.03	Бухгалтерский учет	4.3
ОП.04	Документационное обеспечение управления	4.4

ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации	4.5
ОП.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	4.6
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда	4.7
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	4.8
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	4.9
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ		
ПМ.01	**Организация питания в организациях общественного питания**	5.1
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	
ПМ.02	**Организация обслуживания в организациях общественного питания**	5.2
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	
ПМ.03	**Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания**	5.3
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания	
ПМ.04	**Контроль качества продукции и услуг общественного питания**	5.4
МДК 04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	
ПМ.05	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**	5.5

МДК 05.01	Выполнение работ по профессии «Официант»	
УП	Учебная практика	5.6
ПП	Производственная практика	5.7
ПДП	Преддипломная практика	5.8

7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОПОП СПО осуществляется в соответствии с порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013г. №464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», зарегистрирован в Минюсте России 30 июля 2013 г. N 29200;

- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 декабря 2014 г. № 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464.», зарегистрирован в Минюсте России 15 января 2015 г. N 35545.

- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 января 2014 г. N 31 «О внесении изменения в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. №464», зарегистрирован в Минюсте России 7 марта 2014 г. N 31539.

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.

Система текущего и промежуточного контроля качества обучения студентов предусматривает решение следующих задач:

- обеспечение целостного и полного усвоения студентами содержания образовательных программ среднего профессионального образования;
- широкое использование современных контрольно-оценочных технологий;

- организацию самостоятельной работы студентов с учетом их индивидуальных способностей;
- поддержание постоянной обратной связи и принятие оптимальных решений в управлении качеством обучения студентов на уровне преподавателя, методического объединения, отделения колледжа.

Текущий контроль знаний оценивает результаты учебной деятельности в течение семестра по дисциплинам, профессиональным модулям.

Целью текущего контроля является повышение качества учебного процесса путем систематизации контроля знаний, студентов на протяжении всего семестра. Текущий контроль успеваемости предусматривает систематический мониторинг качества получаемых знаний и практических навыков по всем дисциплинам и профессиональным модулям учебного плана, а также самостоятельной работы студентов над изучаемой дисциплиной.

Текущий контроль знаний (успеваемости) проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий. Методы текущего контроля выбираются преподавателем исходя из специфики учебной дисциплины. Преподаватель обеспечивает разработку и формирование блока заданий, используемых для проведения текущего контроля качества обучения

Текущий контроль может включать опрос, выполнение заданий, контрольных работ, тестов и другие формы проверки уровня подготовки.

Текущая и промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности студентов за семестр. Промежуточная аттестация обеспечивает оперативное управление учебной деятельностью студента и ее корректировку, и проводиться с целью определения:

- соответствия уровня и качества подготовки специалиста Федеральному государственному образовательному стандарту профессионального среднего образования в части требований к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы. Полноты и прочности теоретических знаний по дисциплине.
- сформированности умений применять полученные теоретические знания при решении практических задач.
- в наличие умений самостоятельной работы с учебной литературой.

Предметом оценивания на промежуточной аттестации являются знания, умения, компетенции студентов колледжа. Промежуточная аттестация студентов проводится по предметам и в сроки, предусмотренные учебными планами колледжа.

Текущая аттестация проводится в соответствии с учебным планом

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен;

- дифференцированный зачет (зачет с оценкой);
- экзамен квалификационный

Результаты успеваемости по учебным дисциплинам, профессиональным модулям, проставляются в журналах, ведомостях, зачетных книжках.

Результаты успеваемости оцениваются по 5-ти бальной шкале:

5 (отлично)
4 (хорошо)
3 (удовлетворительно)
2 (неудовлетворительно)

Недифференцированные зачеты оцениваются отметками «зачтено», «не зачтено».

Экзамен квалификационный оценивается:

- «вид профессиональной деятельности» «освоен», с выставлением оценки;
- «вид профессиональной деятельности» «не освоен».

Формы и порядок промежуточной аттестации выбираются колледжем самостоятельно, периодичность промежуточной аттестации определяется рабочими учебными планами.

Верхний предел числа экзаменов, проводимых, в учебном году, установленный Федеральным государственным образовательным стандартом – не более 8 экзаменов. Количество зачетов не более 10 в год, зачет или дифференцированный зачет по физической культуре в их число не входит.

Количество и наименование дисциплин для промежуточной аттестации, а также форма промежуточной аттестации устанавливаются рабочим учебным планом.

При выборе дисциплин для комплексного экзамена по двум или нескольким дисциплинам, обязательно, учреждение должно руководствоваться наличием между ними межпредметных связей.

Зачет по отдельной дисциплине предусматривается в соответствии с рабочим учебным планом. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля. Зачет должен быть выставлен на заключительном занятии, а ведомость с результатами зачета представляет заведующему отделением в тот же день.

Промежуточная аттестация в условиях реализации модульно-компетентностного подхода в профессиональном образовании может проводится непосредственно после завершения освоения программ профессиональных модулей или учебных дисциплин, а также (по выбору образовательного

учреждения) после изучения междисциплинарных курсов и прохождения учебной и производственной практики в составе профессионального модуля.

Промежуточную аттестацию в форме экзамена следует проводить в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

Для проведения всех видов промежуточной аттестации колледжа создаются фонды оценочных средств.

Экзамен по междисциплинарному курсу может проводиться после завершения теоретического и лабораторно-практического обучения.

Экзамен по профессиональному модулю проводится после изучения всех междисциплинарных курсов и прохождения всех видов практик, предусмотренных учебным планом.

Экзамены могут проходить как концентрированно, так и сосредоточенно в течении семестра после завершения изучения дисциплины, профессионального модуля или междисциплинарного курса

7.2. Требования к выпускным квалификационным работам

Государственная итоговая аттестация выпускника является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Цель государственной итоговой аттестации выпускников – установление уровня готовности выпускника к выполнению профессиональных задач. Основными задачами государственной итоговой аттестации являются:

- проверка соответствия уровня и качества подготовки выпускника требования ФГОС СПО и требованиям работодателей;
- определение уровня выполнение задач, поставленных в образовательной программе СПО

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы. Порядок ее подготовки и проведение определяется Положением о ГИА в ГБПОУ КК «КТЭК», утвержденным директором колледжа, которое разработано в соответствии с Положением о государственной итоговой аттестации выпускников. Государственная итоговая аттестация при реализации основной образовательной программы базового уровня по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании проводится в виде выпускной квалификационной работы в форме дипломной работы.

Объем времени на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы установлен ФГОС и рабочим учебным планом по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании составляет 6 недель.

срок подготовки дипломной работы 4 недели, защита дипломной работы 2 недели

Условия подготовки и процедура проведения и защиты выпускной квалификационной работы

Преподаватели профессиональных модулей готовят темы дипломных работ в соответствии с квалификационными требованиями, профессиональными компетенциями к выпускнику по специальности и утверждают их на заседании ЦМК. Обязательное требование – в соответствии тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Студентов знакомят с темами за 6 месяцев до ГИА, темы и руководители ВКР закрепляются за студентами приказом директора колледжа.

Основными функциями руководителя выпускной квалификационной работы являются:

- разработка индивидуальных заданий и графика их выполнения;
- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения выпускной квалификационной работы;
- оказания помощи студенту в подборе необходимой литературы;
- контроль хода выполнения выпускной квалификационной работы;
- оказания помощи при подготовки выступления на защиту;
- подготовка письменного отзыва на выпускную квалификационную работу.

Законченная дипломная работа должна состоять из теоретической, практической части и приложений.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников по программам СПО, утвержденной федеральным органом исполнительной власти, который осуществляет функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии с федеральным законом от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

Дипломная работа должна иметь рецензию эксперта по профилю специальности и отзыв руководителя.

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. В том числе 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.

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании государственной аттестационной комиссии. На защиту выпускной квалификационной работы отводится не более 45 минут. Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами комиссии и,

как правило, включает доклад студента (не более 10-15 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента. Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной квалификационной работы, а так же рецензента, если он присутствует на заседании ГЭК.
Выступление выпускника сопровождается мультимедийной презентацией.

Выпускная квалификационная работа представляет собой законченную разработку на заданную тему, написанную лично автором под руководством руководителя, свидетельствующую об умении автора работать с литературой, обобщать и анализировать фактический материал, используя теоретические знания и практические навыки полученные при освоении профессиональной образовательной программы, содержащую элементы исследования. В выпускной квалификационной работе могут использоваться материалы исследований, отраженные в выполненных ранее студентом курсовых работах.

В работе выпускник должен показать умение критически подходить к исследованию теоретических вопросов, рассмотреть различные точки зрения по дискуссионным проблемам, аргументированно формулировать позиции автора; использовать новые законодательные и нормативные акты, инструкции, положения, методики и другие, относящиеся к рассматриваемой теме; использовать компьютерные методы сбора и обработки информации, применяемые в сфере его будущей профессиональной деятельности.

Выпускная квалификационная работа способствует закреплению и развитию навыков самостоятельной работы и овладению методикой исследования при решении конкретных проблемных вопросов. Кроме того, она позволяет оценить степень подготовленности выпускника для практической работы в условиях быстро развивающихся рыночных экономических отношений.

Ценность выпускной квалификационной работы определяется ее высоким теоретическим уровнем, практической частью, а так же тем, в какой мере сформулированных в работе предложения способствуют улучшению качества экономической работы организаций, повышению эффективности производства продукции, выполнение работ, оказания услуг, в том числе финансовых, налоговых и банковских.

7.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, утвержденные ГБПОУ КК «КТЭК», доводятся до сведения студентов, не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Защита выпускных квалификационных работ (за исключением работ по закрытой тематике) проводятся на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

Результаты любой из форм государственной итоговой аттестации, определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляют возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из ГБПОУ КК «КТЭК». Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные ГБПОУ КК «КТЭК» сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Для прохождения государственной итоговой аттестации лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в ГБПОУ КК «КТЭК» на период времени, установленный ГБПОУ КК «КТЭК» самостоятельно, но не менее времени предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается ГБПОУ КК «КТЭК» не более двух раз.

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя – его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве ГБПОУ КК «КТЭК».

Форма государственной итоговой аттестации для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на

бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.