

**МИНИСТЕРСТВО ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ТОРГОВЛИ  
НОВГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ**

Областное государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение «Новгородский торгово-технологический техникум»

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор ОГА ПОУ «Новгородский  
торгово-технологический техникум»  
  
А.В. Пятлина  
«30» августа 20 19 г.

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

программа подготовки специалистов среднего звена

**специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном  
питании**

укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

**Базовая подготовка**

Форма обучения – очная  
Нормативный срок освоения:  
на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев

Квалификация выпускника – Менеджер

Великий Новгород  
2019 год

Образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014 № 465.

Разработчик образовательной программы: областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Новгородский торгово-технологический техникум»

## ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Общие положения.....	4
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.....	6
3. Требования к результатам освоения ООП СПО ППССЗ .....	7
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ООП СПО ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании .....	10
5. Ресурсное обеспечение ООП СПО ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании .....	15
6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ООП СПО ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании .....	17
7. Информация об актуализации основной профессиональной образовательной программы.....	20
Приложения	

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

Основная образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена (далее – ООП СПО ППССЗ), реализуемая областным государственным автономным профессиональным образовательным учреждением «Новгородским торгово-технологический техникум» (далее – ОГА ПОУ «НТТТ»), по укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, представляет собой систему документов, разработанную с учетом требований регионального рынка труда Новгородской области, на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014 года № 465

ООП СПО ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по специальности и включает в себя: рабочий учебный план, рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающегося, а также программы учебной и производственной практики, согласованные с работодателями, календарный учебный график, учебно – методические материалы, обеспечивающие реализацию требований ФГОС.

### **1.1. Нормативные документы для разработки ООП СПО ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

Нормативную правовую базу разработки ОП СПО ППССЗ составляют: федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014 № 465 (Зарегистрировано в Минюсте России 11.06.2014 № 32672);

федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, реализуемого в пределах основной профессиональной образовательной программы с учетом профиля получаемого профессионального образования, утвержденного приказом Министерством образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 431;

приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».

Порядок приема граждан на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.01.2014 № 36;

## **1.2. Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена**

1.2.1. ООП СПО ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании учитывает специфику регионального рынка труда и направлена на удовлетворение потребностей работодателей.

Целью ООП СПО ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании является учебно-методическое обеспечение реализации ФГОС по данной специальности, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС.

1.2.2. Срок освоения ООП СПО ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев. Срок освоения ООП СПО ППССЗ увеличиваются:

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья - не более чем на 10 месяцев

1.2.3. Трудоемкость программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании от 07.05.2014г. № 465 максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки.

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

1.2.4 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Поступающий должен иметь документ установленного образца об основном общем образовании.

Прием поступающих для получения среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании осуществляется на общедоступной основе.

Условиями приема на обучение по ООП СПО ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании предусмотрено зачисление из числа поступающих, имеющих соответствующий уровень образования, наиболее способных и подготовленных к освоению образовательной программы соответствующего уровня и соответствующей направленности лиц.

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

### **2.1. Область профессиональной деятельности выпускника**

Область профессиональной деятельности выпускника включает организация обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов.

### **2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника**

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:  
 услуги организаций общественного питания;  
 процессы, обеспечивающие предоставление услуг организаций общественного питания;  
 продукция общественного питания;  
 первичные трудовые коллективы.

### **2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника:**

организация питания в организациях общественного питания.  
 организация обслуживания в организациях общественного питания.  
 маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.  
 контроль качества продукции и услуг общественного питания.  
 выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

## **3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОП СПО ППССЗ**

### **3.1 Общие компетенции**

Результаты освоения ООП СПО ППССЗ определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью

применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения ООП СПО ППССЗ по специальности менеджер должен обладать общими компетенциями, сформулированными в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании 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.

### **3.2 Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции.**

Менеджер должен обладать следующими профессиональными компетенциями:

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.

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.

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.

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.

5. Выполнение работ по профессиям 16399 Официант, 11176 Бармен.

#### **4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

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

федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014 № 465;

федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования, реализуемого в пределах основной профессиональной

образовательной программы с учетом профиля получаемого профессионального образования, утвержденного приказом Министерством образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 431;

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

Методические рекомендации Министерства образования и науки Российской Федерации по организации учебного процесса по очно-заочной и заочной формам обучения в образовательных организациях, реализующих основные образовательные программы среднего профессионального образования от 20.07.2015 № 06-846;

Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

Учебный план (Приложение 1), разработанный в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании,

Годовой календарный учебный график (Приложение 2), в котором указывается последовательность реализации подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы

Рабочие программы учебных дисциплин (Приложение 3) и профессиональных модулей (Приложение 4)

В учебном плане отображается логическая последовательность освоения циклов и разделов программы подготовки специалистов среднего звена (дисциплин, практик), обеспечивающих формирование компетенций.

Программа подготовки специалистов среднего звена 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);  
трудоемкость в часах.

В базовых частях учебных циклов указывается перечень базовых дисциплин в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования. Вариативная часть учебных циклов формируется в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Общеобразовательный цикл дисциплин учебного плана (1404 час.) включает в себя: базовые и профильные дисциплины, а также дисциплины по выбору. Дисциплины общеобразовательного цикла соответствуют социально-экономическому профилю профессионального образования.

Обязательная часть ООП СПО ППССЗ по циклам составляет 69,88% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть составляет 30,12% и дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника на региональном рынке труда.

Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный циклы состоят из 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 производственная практика (по профилю специальности).

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: "Основы философии", "История", "Иностранный язык", "Физическая культура".

Обязательная часть профессионального цикла ОП СПО ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании базовой подготовки предусматривает изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности". Объем часов на дисциплину "Безопасность жизнедеятельности" составляет 68 часов.

Для каждой дисциплины, практики указываются виды учебной работы и формы промежуточной аттестации.

Объем часов максимальной учебной нагрузки обучающихся, отведенный на вариативную часть учебных циклов программы подготовки специалистов среднего звена, составляет 1350 часов (30,12%) и распределяется следующим образом: увеличен объём часов на изучение дисциплин профессионального цикла на 99 часов: «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности» (30 час.), «Техническое оснащение организаций общественного питания» (31 час), «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации» (38 час.) в целях углубления знаний в наиболее актуальных сферах профессиональной деятельности; 1251 час предусмотрен на увеличение объема времени по профессиональным модулям, в том числе добавлен профессиональный модуль, направленный на получения второй профессии ПМ.06 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, должностям служащих 11176 Бармен» (166 час.) в соответствии с региональными требованиями рынка труда. Увеличено количество часов на изучение профессиональных модулей: профессиональный модуль ПМ.01 «Организация питания в организациях общественного питания» (168 час), ПМ.02 «Организация обслуживания в организациях общественного питания» (360 час.), ПМ.03 «Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания» (58 час.) ПМ.04 «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» (88 час.) в целях приобретения более прочных теоретических знаний в области организации питания в организациях общественного питания, идентификации и оценки качества продовольственных товаров, сырья, продукции общественного питания, их подготовки в процессе обслуживания, приобретение умений использовать эти знания и формирования необходимых компетенций, ПМ 05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16399 Официант)» с целью повышения конкурентоспособности выпускников на региональном рынке труда.

Объем часов по дисциплине «Физическая культура» предусматривает 166 часов обязательных аудиторных занятий и 166 часов самостоятельной учебной нагрузки, которая реализуется за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплины "Физическая культура" с учетом состояния их здоровья.

При освоении программ профессиональных модулей формой итоговой аттестации по модулю является экзамен (квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Экзамен (квалификационный) проверяет готовность обучающихся к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированности у них компетенций, определенных в разделе «Требования

к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена» Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Итогом является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен с оценкой / не освоен».

Выполнение курсовых работ (проектов) является видом учебной работы и реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение. Учебным планом предусмотрено выполнение курсовой работы: по междисциплинарному курсу МДК.02.01 «Организация обслуживания в организациях общественного питания».

Консультации предусмотрены в объеме 4 часа на студента на каждый учебный год. Формы проведения консультаций групповые и индивидуальные.

Учебные и производственные практики (26 недель) проводятся в рамках профессиональных модулей. Производственная практика (преддипломная) проводится в течение 4 недель.

Государственная итоговая аттестация проводится в течение 6 недель, из которых 4 недели - подготовка к государственной итоговой аттестации, 2 недели - проведение государственная итоговой аттестации. Государственная итоговая аттестация предусматривает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Основное и обязательное требование к выпускной квалификационной работе - соответствие тематики работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

В состав ООП СПО ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании входят рабочие программы всех учебных дисциплин (модулей) как базовой, так и вариативной частей учебного плана.

### **Программы практик обучающихся**

Практики для обучающихся являются обязательными и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных (универсальных) и профессиональных компетенций обучающихся. В Новгородском филиале Российского университета кооперации реализуется подход непрерывной практической подготовки обучающихся на основании Приказа Минобрнауки России от 18.04.2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании включает в себя:

учебные практики: УП.01.01 «Организация питания в организациях общественного питания», УП.02.01 «Организация обслуживания в организациях общественного питания», УП.03.01 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания», УП.04.01 «Контроль качества продукции и услуг общественного питания», УП.05.01 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16399 Официант)», УП.06.01 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, должностям служащих 11176 Бармен»;

производственные практики (по профилю специальности): ПП.01.01 «Организация питания в организациях общественного питания», ПП.02.01 «Организация обслуживания в организациях общественного питания», ПП.03.01 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания», ПП.04.01 «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» ПП.05.01 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16399 Официант)», ПП.06.01 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, должностям служащих 11176 Бармен» ;

производственная (преддипломная) практика.

Прохождение практики осуществляется на основе либо долгосрочных договоров между областным государственным автономным профессиональным образовательным учреждением Новгородским торгово-технологическим техникумом и соответствующей организацией, либо на основе разовых договоров, которые оформляются по инициативе обучающегося.

Программа преддипломной практики имеет своей целью приобретение навыков конкретной деятельности в должности менеджера по продажам. В ходе практики студент не только приобретает навыки исполнения функциональных обязанностей, но и должен собрать, систематизировать, исследовать конкретный материал по одной из актуальных проблем деятельности предприятия (организации), который должен составлять основу подготовки выпускной квалификационной работы.

Отчет по производственной практике рецензируется на объекте исследования.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности.

## **5. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОП СПО ППССЗ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

Ресурсное обеспечение программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании формируется на основе требований, определяемых Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании от 07.05. 2014 г. № 465.

### **5.1. Кадровое обеспечение**

Реализация ООП СПО ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании обеспечена педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемых дисциплин и постоянно расширяющие профессиональные компетенции путем включения в научно- исследовательскую деятельность.

Преподаватели профессионального цикла имеют базовое образование соответствующее профилю преподаваемых дисциплин и профессиональных модулей, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, проходят обязательную стажировку не реже 1 раза в три года на предприятиях и организациях г. Великий Новгород и Новгородской области, систематически повышают квалификацию в процессе осуществления педагогической деятельности.

### **5.2. Материально-техническое обеспечение**

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям. Содержание каждой из таких учебных дисциплин представлено в сети Интернет и в локальной сети филиала.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

В целях реализации ООП СПО ППССЗ областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новгородский торгово-технологический техникум располагает достаточной материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий (лабораторные работы, курсовые работы, учебная практика, производственная практика (по профилю специальности), производственная практика (преддипломная), консультации и др.), предусмотренных учебным планом.

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 компьютерном классе имеется необходимое программное обеспечение.

Перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

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.

### **5.3. Информационно-библиотечное обеспечение**

ООП СПО ППССЗ обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам (модулям) основной

профессиональной образовательной программы. Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается соответствующим методическим обеспечением.

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

Библиотека имеет рабочие места, оснащенные компьютерами с доступом к базам данных и сети Интернет: каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам.

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). Обеспеченность учебной и учебно-методической литературой составляет не менее 1 экземпляра на одного обучающегося.

Все обучающиеся имеют доступ к библиотечному ресурсу Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM [www.znanium.com](http://www.znanium.com).

Библиотечный фонд помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований российских журналов.

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

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

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

## **6. НОРМАТИВНО - МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОП СПО ППССЗ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании от 28.07.2014. № 835

оценка качества освоения обучающимися включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена в соответствии с действующими нормативными документами университета.

### **7.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации**

В соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ООП СПО ППСЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании созданы следующие фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации:

1. Перечень тем курсовых работ
2. Вопросы к зачетам, дифференцированным зачетам и экзаменам по дисциплинам учебного плана.
3. Задания для дифференцированных зачетов, экзаменов (квалификационных) по всем видам практик.
4. Вопросы и задания для контрольных работ по дисциплинам учебного плана.
5. Контрольные тесты по дисциплинам учебного плана.
6. Перечень тем рефератов по дисциплинам учебного плана.

Перечисленные фонды оценочных средств приводятся в рабочих программах учебных дисциплин и профессиональных модулей.

**7.2. Государственная итоговая аттестация выпускников ОП СПО ППСЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании** Итоговая государственная аттестация выпускников по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме и в соответствии с Приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

Государственная итоговая аттестация выпускников по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании включает защиту выпускной квалификационной работы.

Целью итоговой государственной аттестации является установление:

соответствия уровня и качества подготовки выпускника ФГОС 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.

Форма проведения итоговой государственной аттестации - выпускная квалификационная работа (далее – ВКР).

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

Темы ВКР имеют практико-ориентированный характер. Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Для проведения государственной итоговой аттестации создается Государственная экзаменационная комиссия (далее – ГЭК). В состав ГЭК входят представители предприятий – социальных партнеров (по согласованию).

Защита выпускной квалификационной работы включает доклад студента с демонстрацией презентации, разбор отзыва руководителя и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента.

В течение учебного процесса Техникум получает заявки организаций и предприятий города Великого Новгорода и Новгородской области различных форм собственности на прохождение всех видов практик: учебной, производственной (по профилю специальности), производственной (преддипломной), где обучающиеся совершенствуют практические навыки, знакомятся с реальным производством, изучают основные технологические процессы, организацию труда и производства на предприятиях, с возможностью последующего трудоустройства по окончании обучения.

Программам подготовки специалистов среднего звена направлена 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.

Государственная итоговая аттестация выпускников с ограниченными возможностями здоровья является обязательной и осуществляется после освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в полном объеме, включая защиту выпускной квалификационной работы.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Порядком проведения государственной итоговой аттестации по программам подготовки специалистов среднего звена, требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании .

Материально-технические условия проведения итоговой аттестации обеспечивают возможность беспрепятственного доступа таких обучающихся в аудитории, туалетные и иные помещения, а также их пребывания в указанных помещениях. При проведении аттестации присутствуют ассистенты, оказывающие указанным обучающимся, необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных возможностей, помогающие им занять рабочее место, передвигаться, прочесть задание.

В исключительных случаях возможно проведение дополнительного заседания Государственной комиссии.

Выпускники с ограниченными возможностями здоровья при подготовке к государственной итоговой аттестации и в период ее проведения имеют возможность доступа в аудитории, к библиотечному ресурсу Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM [www.znanium.com](http://www.znanium.com).

## 7. ИНФОРМАЦИЯ ОБ АКТУАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

ИНФОРМАЦИЯ ОБ АКТУАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ  
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА  
на 20\_\_\_ - 20 \_\_\_\_\_ учебный год

№№	Основание для изменения (решение кафедры, дата и номер протокола)	Краткое описание вносимых изменений

Изменения в программу подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании ) рассмотрены и одобрены на заседании ученого совета

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г. протокол № \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /