



Частное профессиональное образовательное учреждение  
«Анапский индустриальный техникум»  
Организация-правообладатель программы



УТВЕРЖДАЮ:  
Директор техникума  
В.В.Пономарев  
\_\_\_\_\_ 2020г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ПРОГРАММА  
(ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА)  
Базовой подготовки**

**43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**  
Код и наименование специальности или профессии

Квалификация менеджер

Срок получения СПО по ППСЗ базовой подготовки в очной и заочной форме обучения на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев и 4 года 10 месяцев

Срок получения СПО по ППСЗ базовой подготовки в очной и заочной форме обучения на базе среднего общего образования 2 года 10 месяцев и 3 года 10 месяцев

Анапа, 2020 г.



ООО «Оперативные технологии»  
Генеральный директор - Воронина И.С.В. *[Signature]*



Директор ООО «Анапа-курорт»  
И.С.В. Горбанева *[Signature]*

Рассмотрена  
На заседании педагогического совета  
Протокол №8 от 30.06.2020 г.

Основная профессиональная образовательная программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 07 мая 2014г. №465, зарегистрирован в Министерстве Юстиции РФ №32672 от 11 июня 2014 года, укрупненная группа 43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ.

Организация – разработчик: Частное профессиональное образовательное учреждение «Анапский индустриальный техникум»

Разработчики:

**Председатели предметных цикловых комиссий:**

- Общих гуманитарных, социальных и естественнонаучных и тематических дисциплин *[Signature]* А.Г. Асташев
- Информационно-технологических, математических дисциплин и дисциплин рекламы в составе кафедры «Подготовки специалистов вкладной информатики и ИТ» *[Signature]* И.Л. Ткаченко
- Экономических и профессиональных дисциплин сервиса и маркетинга *[Signature]* Д.А. Кадничанская
- Правовых дисциплин в составе кафедры «Юриспруденция» *[Signature]* С.Н. Савенко
- Электротехнических дисциплин в составе кафедры «Подготовки специалистов МНЭПГЗ» *[Signature]* Г.С. Смолиговец
- Технических дисциплин в составе кафедры «Подготовки специалистов ДиРАТ» *[Signature]* Д.П. Шепотько
- Фармацевтических дисциплин в составе кафедры «Подготовки специалистов по специальности «Фармация» *[Signature]* Е.С. Яковлева
- Стоматология ортопедическая в составе кафедры подготовки специалистов по специальности «Стоматология ортопедическая» *[Signature]* Г.С. Джалладян
- Ведущий ОМО *[Signature]* О.Н. Аксенова
- Заместитель директора по учебной работе *[Signature]* О.В. Харитоновна
- Первый заместитель директора *[Signature]* Е.Ю. Пономарева

## СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	4
1.1 Нормативные основания для разработки ОПОП.....	4
1.2 Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП.....	5
2 ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	6
2.1 Нормативные сроки освоения программы.....	6
2.2 Срок получения СПО по ОПОП (ППССЗ) базовой подготовки в очной форме обучения по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании на базе среднего общего образования.....	6
2.3 Требования к поступающим.....	7
2.4 Перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК016-94):.....	8
3 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ.....	9
3.1 Область профессиональной деятельности выпускников.....	9
3.2 Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы.....	9
4 РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН.....	11
5 ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП.....	15
6 ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК.....	23
7 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП.....	26
7.1 Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций.....	26
7.2 Требования к выпускным квалификационным работам.....	27
7.3 Организация государственной итоговой аттестации выпускников.....	28

# ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ППССЗ)

## 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Настоящая основная образовательная программа (далее ОПОП) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании среднего профессионального образования разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании Утвержденного Приказом Минобрнауки России от № 465 от 07.05.2014 г. (далее ФГОС СПО).

ОПОП СПО определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ОПОП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования.

### 1.1 Нормативные основания для разработки ОПОП

– Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 2 декабря 2019 г. с изменениями и дополнениями, вступившими в силу (далее – Федеральный закон об образовании);

– Рекомендациями Минобрнауки России, 2015 г. (Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 г. № 06-259);;

– Разъяснениями по реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ СПО на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования. (ФГАУ «ФИРО» протокол №3 от 25.05.2017г.);

– Методические рекомендации по организации учебного процесса по очно-заочной и заочной формам обучения в образовательных организациях, реализующих основные профессиональные образовательные программы СПО от 20.07.2015г. №06-846;

– Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования от 14 июня 2013 г. N 464 (в ред. от 22.01.2014 N 31);

– Методическими рекомендациями Научно-методического центра профессионального образования УИПКПРО: «Вариативная составляющая ППССЗ: аспекты, разработки»;

– «Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (Приказ Минобрнауки РФ от 18.04.2013 г. № 291);

– Приказ Минобрнауки об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Зарегистрировано в Минюсте России 01.11.2013 N 30306) от 16.08.2013 N 968 (ред. от 17.11.2017 N 1138);

– Федеральный государственный образовательный стандарт специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 07 мая 2014г. № 465 зарегистрирован в Министерстве Юстиции РФ №32672 от 11 июня 2014 года;

– Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции



Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

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

– 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.

## **1.2 Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП:**

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс

ПМ – профессиональный модуль

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции.

Цикл ОГСЭ - Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

Цикл ЕН - Математический и общий естественнонаучный цикл

## 2 ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### 2.1 Нормативные сроки освоения программы

Нормативный срок освоения программы при очной форме получения образования:

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ОПОП (ППССЗ)	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ОПОП (ППССЗ) базовой подготовки в очной форме обучения
на базе основного общего образования	Менеджер	3 года 10 месяцев
на базе среднего общего образования	Менеджер	2 года 10 месяцев

Сроки получения СПО по ОПОП (ППССЗ) базовой подготовки увеличиваются:

- а) для обучающихся по очно-заочной и заочной форме обучения:
  - на базе среднего общего образования - не более чем на 1 год;
  - на базе основного общего образования - не более чем на 1,5 года;
- б) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья
  - не более чем на 10 месяцев.

### 2.2 Срок получения СПО по ОПОП (ППССЗ) базовой подготовки в очной форме обучения по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании на базе среднего общего образования

Трудоемкость ППССЗ специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Учебные циклы	Число недель
Аудиторная нагрузка	83
Самостоятельная работа	-
Учебная практика	10
Производственная практика (по профилю специальности)	16
Производственная практика (преддипломная)	4
Промежуточная аттестация	5
Государственная итоговая аттестация	6
Каникулярное время	23
<b>Итого:</b>	<b>147</b>

при заочной форме обучения:

Учебные циклы	Число недель
Самостоятельное изучение	108
Учебная практика	26
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4
Лабораторно-экзаменационная сессия	20
Государственная итоговая аттестация	6
Каникулы	29
<b>Итого:</b>	<b>193</b>

Срок освоения ППССЗ в очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели из расчета:

<b>Учебные циклы</b>	<b>Число недель</b>
Теоретическое обучение (при обязательной аудиторной нагрузке 36 часов в неделю)	39
Промежуточная аттестация	2
Каникулы	11
<b>Итого:</b>	<b>52</b>

<b>Учебные циклы</b>	<b>Число недель</b>
Обучение по учебным циклам	122
Учебная практика	26
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4
Промежуточная аттестация	7
Государственная итоговая аттестация	6
Каникулы	34
<b>Итого:</b>	<b>199</b>

Срок освоения ОПОП (ППССЗ) в заочной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 47 недель (1 год) из расчета:

<b>Учебные циклы</b>	<b>Число недель</b>
Самостоятельное изучение	33
Лабораторно-экзаменационная сессия	5
Каникулы	9
<b>Итого:</b>	<b>47</b>

<b>Учебные циклы</b>	<b>Число недель</b>
Самостоятельное изучение	147
Учебная практика	26
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4
Лабораторно-экзаменационная сессия	25
Государственная итоговая аттестация	6
Каникулы	38
<b>Итого:</b>	<b>246</b>

### **2.3 Требования к поступающим**

Прием документов для обучения по основной образовательной программе СПО начинается с 1 июня и заканчивается 15 августа (при наличии мест прием продлевается до 25 ноября).

При подаче заявления о приеме в техникум поступающий предъявляет:

- документы, удостоверяющие его личность и ксерокопию;
- оригинал и ксерокопию документа государственного образца об образовании;
- 4 фотографий размером 3х4см;
- медицинскую справку с объективными данными о состоянии здоровья на момент обследования:

- терапевт, хирург, невропатолог, окулист, отоларинголог, дерматовенеролог.
- Данные рентгеновского (флюорографического) обследования.
- Данные лабораторных исследований.
- Предохранительные прививки (указать дату): ДСМ; Полиомиелит (п/п); БЦЖ (туберкулез); ЖПВ (свинка); ЖКВ (корь); Гепатит В; Краснуха; Реакция Манту;
- Отметка о флюорографии или справка из тубдиспансера.
- Врачебное заключение о профессиональной пригодности

Лица, проходившие военную службу по призыву и уволенные с военной службы, представляют при поступлении в образовательное учреждение военный билет.

- Предохранительные прививки (указать дату): ДСМ; Полиомиелит (п/п); БЦЖ (туберкулез); ЖПВ (свинка); ЖКВ (корь); Гепатит В; Краснуха; Реакция Манту;
- Отметка о флюорографии или справка из тубдиспансера.
- Врачебное заключение о профессиональной пригодности

Лица, проходившие военную службу по призыву и уволенные с военной службы, представляют при поступлении в образовательное учреждение военный билет.

#### **2.4 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



### 3 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

#### 3.1 Область 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.

#### 3.2 Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы обучающиеся должны овладеть следующими основными видами профессиональной деятельности (ВПД), 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	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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.

## Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 1	Организация питания в организациях общественного питания
ПК 1.1	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.
ПК 1.2	Организовывать выполнение заказов потребителей
ПК 1.3	Контролировать качество выполнения заказа
ПК 1.4	Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания
ВПД 2	Организация обслуживания в организациях общественного питания.
ПК 2.1	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей
ПК 2.2	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей
ПК 2.3	Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями
ПК 2.4	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.
ПК 2.5	Анализировать эффективность обслуживания потребителей.
ПК 2.6	Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.
ВПД 3	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.
ПК 3.1	Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания
ПК 3.2	Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.
ПК 3.3	Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.
ВПД 4	Контроль качества продукции и услуг общественного питания.
ПК 4.1	Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг
ПК 4.2	Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.
ПК 4.3	Проводить контроль качества услуг общественного питания
ВПД 5	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.
ПК 5.1.	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания
ПК 5.2.	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК 5.3.	Обслуживать массовые банкетные мероприятия.
ПК 5.4.	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.

#### 4 РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Время в неделях	Макс. <sup>1</sup> учебная нагрузка обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка <sup>2</sup>			Рекоменд. курс изучения (с учетом 1 курс - среднее образование)
				Всего	В том числе		
					лабор. и практ. занятий	курсов. работа (проект)	
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>ОО</b>	<b>Основное общее образование</b>	<b>33</b>	<b>2106</b>	<b>208</b>	<b>60</b>		<b>1</b>
<b>ОУД</b>	<b>Общеобразовательные учебные дисциплины</b>		<b>1369</b>	<b>128</b>	<b>40</b>		<b>1</b>
ОУД.01	Русский язык		117	14	10		1
ОУД.02	Литература		176	14	4		1
ОУД.03	Иностранный язык		176	14	10		1
ОУД.04	История		179	14	2		1
ОУД.05	Обществознание		117	10	2		1
ОУД.06	География		54	8	2		1
ОУД.07	Естествознание		134	14	2		1
ОУД.08	Физическая культура		176	2			1
ОУД.09	Основы безопасности жизнедеятельности		105	8			1
ОУД.10	Экология		54	8	2		1
ОУД.11	Астрономия		54	14	4		1
ОУД.12	Родная (русская) литература		54	8	2		1
<b>ОУД.п</b>	<b>Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей</b>		<b>710</b>	<b>80</b>	<b>20</b>		<b>1</b>
ОУД.п.13	Математика		351	34	8		1
ОУД.п.14	Информатика		124	26	6		1
ОУД.п.15	Экономика		108	10	2		1
ОУД.п.16	Право		127	10	4		1
<b>ПОО</b>	<b>Предлагаемые ОО</b>						
ПОО.01	Выполнение индивидуального проекта						
	<b>Обязательная часть циклов ППСЗ</b>	<b>87</b>	<b>3132</b>	<b>2088</b>	<b>1236</b>	<b>30</b>	
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>		<b>642</b>	<b>428</b>	<b>418</b>		
ОГСЭ.01	Основы философии		62	48	40		2

<sup>1</sup> Максимальная учебная нагрузка обучающегося ( час.) для очной и заочной форм обучения

<sup>2</sup> Обязательная учебная нагрузка только для очной формы обучения

ОГСЭ.02	История		62	48	48		2
ОГСЭ.03	Иностранный язык		186	166	166		2-4
ОГСЭ.04	Физическая культура		332	166	164		2-4
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>		<b>72</b>	<b>48</b>	<b>36</b>		
ЕН.01	Математика		72	48	36		2
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>2418</b>	<b>1612</b>	<b>792</b>	<b>30</b>	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>		<b>1062</b>	<b>708</b>	<b>370</b>	<b>16</b>	
ОП.01.	Экономика организации		102	68	16	16	3
ОП.02.	Правовое обеспечение профессиональной деятельности		72	48	8		3
ОП.03.	Бухгалтерский учет		135	90	28		4
ОП.04.	Документационное обеспечение управления		72	48	16		3
ОП.05.	Финансы и валютно-финансовые операции организации		96	64	18		4
ОП.06.	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности		69	46	22		4
ОП.07.	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда		123	82	30		3
ОП.08.	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации		291	194	194		3-4
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		102	68	38		2
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>1356</b>	<b>904</b>	<b>412</b>	<b>14</b>	
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация питания в организациях общественного питания</b>		<b>243</b>	<b>162</b>	<b>82</b>		
МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания		75	50	38		2
МДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания		111	74	38		2

МДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена		57	38	6		2
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация обслуживания в организациях общественного питания</b>		<b>429</b>	<b>286</b>	<b>144</b>		
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания		114	76	52		2-4
МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности		90	60	28		4
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания		225	150	64	14	3
<b>ПМ.03</b>	<b>Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания</b>		<b>129</b>	<b>86</b>	<b>20</b>		<b>4</b>
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания		129	86	20		4
<b>ПМ.04</b>	<b>Контроль качества продукции и услуг общественного питания</b>		<b>123</b>	<b>82</b>	<b>36</b>		
МДК 04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия		66	44	18		2
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания		57	38	18		4
<b>ПМ.05</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>		<b>432</b>	<b>288</b>	<b>130</b>		
МДК 05.01	Выполнение работ по профессии официант		216	144	50		2
МДК.05.02	Выполнение работ по профессии бармен		216	144	80		
	<b>Вариативная часть циклов ПССЗ (определяется образовательным учреждением)</b>	<b>27</b>	<b>1350</b>	<b>900</b>	<b>354</b>		

	<b>Всего часов обучения по циклам ППСЗ</b>	<b>114</b>	<b>4482</b>	<b>2988</b>	<b>1590</b>	<b>30</b>	
<b>УП.00.</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>26</b>		<b>936</b>			
<b>ПП.00.</b>	<b>Производственная практика (практика по профилю специальности)</b>						
<b>ПДП.00</b>	<b>Производственная практика (преддипломная практика)</b>	<b>4</b>		<b>144</b>			
<b>ПА.00</b>	<b>Лабораторно-экзаменационная сессия</b>	<b>25</b>					
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная (итоговая) аттестация</b>	<b>6</b>					
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4					
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2					
<b>ВК.00</b>	<b>Время каникулярное</b>	<b>38</b>					
	<b>Всего</b>	<b>246</b>					



## 5 ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП

Обязательная часть ППССЗ по циклам составляет 69,9 % от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (30,1 %) распределена в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности техникума и направлена на введение новых дисциплин и увеличение объема времени, отведенных на модули обязательной части.

По итогам обсуждения на заседании круглого стола, с учетом потребностей города – курорта и детального анализа профессиональных стандартов, должностных инструкций, ОКВЭДа. Часы вариативной части распределялись в дисциплины и профессиональные модули по рекомендации министерства образования и на углубление знаний обучающихся, при согласовании с работодателем.

Часы вариативной части использованы в соответствии с потребностями социальных партнеров, которыми являются:

1. ООО «Анапское взморье» зарегистрировано 04.02.2010 года. Основной вид деятельности: деятельность по предоставлению прочих мест для временного проживания. Дополнительный вид деятельности: деятельность гостиниц и прочих мест проживания; деятельность ресторанов и услуги по доставке продуктов питания; предоставление парикмахерских услуг; организация комплексного туристического обслуживания..

2. ООО «Анапа-Курорт» зарегистрировано 30.11.2012 года. Основной вид деятельности: деятельность гостиниц и прочих мест проживания. Дополнительный вид деятельности: торговля розничная преимущественно пищевыми продуктами, включая напитки, и табачными изделиями в неспециализированных магазинах.

3. ООО «Оперативные технологии» зарегистрировано 15.03.2016 года. Основной вид деятельности: деятельность по предоставлению прочих мест для временного проживания. Дополнительный вид деятельности: торговля розничная преимущественно пищевыми продуктами, включая напитки, и табачными изделиями в неспециализированных магазинах.

Распределение объема вариативной части УП ППССЗ по циклам представлено в следующих таблицах:

Индексы циклов и обязательная учебная нагрузка по циклам по ФГОС, часов		Распределение вариативной части (ВЧ) по циклам, часов		
		Всего	В том числе	
			На увеличение объема обязательных дисциплин (МДК)	На введение дополнительных дисциплин (ПМ)
<b>ОГСЭ.00</b>	642	126	-	126
<b>ЕН.00</b>	72	-	-	-
<b>ОП.00</b>	1062	665	-	665
<b>ПМ.00</b>	1356	559	559	-
<b>Вариативная часть (ВЧ)</b>		<b>1350</b>	<b>559</b>	<b>791</b>

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час. <sup>3</sup>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
ОГСЭ.00	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>	<b>126</b>	<b>84</b>

<sup>3</sup> Обязательная учебная нагрузка (час.) указана для очной формы обучения

ОГСЭ ВЧ.05	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <b>«Русский язык и культура речи»</b></p> <p><b>уметь:</b> пользоваться речевой культурой; -совершенствовать речевые навыки и умения- вести диалог, отвечать на вопросы; -совершенствовать орфографическую и пунктуационную грамотность; -обогащение своих знаний о соответствующих единицах языка – фонетических, лексических, фразеологических, морфологических, синтаксических; -анализировать речь, изобретать и формулировать мысли; -создавать собственные тексты, готовить и произносить речь, находить документы.</p> <p><b>Знать:</b> -языковые средства и принципы их употребления; -стили и жанры речи; -основные принципы построения деловой беседы.</p> <p><b>Коды формируемых компетенций:</b> ОК -1-10</p>	72	48
ОГСЭ.ВЧ. 06	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <b>«Культурология»</b></p> <p><b>уметь:</b> научиться понимать основные культурологические концепции и социокультурные процессы, происходившие в прошлом и происходящие в настоящем; -различать культурно-исторические эпохи, художественные направления, течения, стили изобретения «вска»; -осознать духовные основы жизненной стратегии творческих личностей, внесших вклад в историю культуры человеческого общества.</p> <p><b>Знать:</b> культуру как форму и способ существования человека, глубже осознать общие закономерности развития культуры (материальной и духовной), осмыслить сопричастность к мировому культурному процессу, к проблемам культуры России.</p> <p><b>Коды формируемых компетенций:</b> ОК -1-10</p>	54	36
ОП.00	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>665</b>	<b>448</b>
ОП. ВЧ.10	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <b>«Профессиональная эстетика»:</b></p> <p><b>уметь:</b> - оформить интерьер зала; - оформить тематический стол; - оформить цветочные композиции; - использовать элементы искусства при разработке дизайна; - подбирать стиль униформы к стилю ресторана.</p> <p><b>знать:</b> - основные направления развития; - категории эстетики, их взаимосвязь; - основные направления эстетики в общественном питании; - стиль и мода; - элементы, формирующие эстетические показатели; - виды дизайна; - элементы разработки дизайна; - требования к залам, мебели, посуде, внешнему виду; - эстетические требования к готовой продукции; - эстетика рекламы; - общие принципы аранжировки.</p> <p><b>Коды формируемых компетенций:</b> ОК 1-10, ПК 1.4, 2.6, 3.3, 4.3, 5.3</p>	117	78
ОП. ВЧ.11	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <b>«Арт-визаж в кулинарии»:</b></p> <p><b>уметь:</b> - оформлять блюда овощами и продуктами, входящими в блюда; -оформлять витрины и выставочные столы композициями из</p>	117	78

	<p>продуктов.</p> <p><b>знать:</b> -возможности дизайна блюд, выставочных столов, витрин; -возможные для арт - визажа материалы, инструменты, трафареты.</p> <p><b>Коды формируемых компетенций:</b> ОК 1-10, ПК 2.1- 2.6, 5.1- 5.4</p>		
ОП ВЧ.12	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <b>«Особенности Кубанской и Кавказской кухни»:</b></p> <p><b>уметь:</b> - приготавливать блюда кубанской и кавказской кухни; -оформлять и подавать блюда; -распознавать и оценивать качество блюд.</p> <p><b>знать:</b> - особенности приготовления кубанских и кавказских блюд; - рациональные приемы кулинарной обработки продуктов; -использование остатков продуктов питания.</p> <p><b>Коды формируемых компетенций:</b> ОК 1,2,4,8, ПК 2.1- 2.6</p>	79	58
ОП. ВЧ.13	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <b>«Организация санаторно-курортного питания»:</b></p> <p><b>уметь:</b> -использовать нормативную документацию и справочный материал; -составлять меню для каждой применяемой на предприятии диеты; -подбирать правильный режим механической и тепловой обработки продуктов; -организовать обслуживание по правилам и нормам сервиса; --использовать средства информации для повышения эффективности предлагаемых услуг, формирования на них спроса;</p> <p><b>знать:</b> -особенности функционирования санаторных предприятий общественного питания; - назначение диетических столов; - рекомендации по каждой лечебной диете; - общие рекомендации по лечебному питанию; -особенности приготовления диетических блюд; - режим и цель диет.</p> <p><b>Коды формируемых компетенций:</b> ОК 1,2,4,8, ПК 2.1- 2.6</p>	86	56
ОП. ВЧ.14	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <b>«Декоративно-прикладное оформление в общественном питании»:</b></p> <p><b>уметь:</b> -создавать авторский дизайн.</p> <p><b>знать:</b> - богатство возможностей декоративно-прикладного оформления; -приемы декорирования.</p> <p><b>Обоснование:</b> Изучение учебной дисциплины "Декоративно-прикладное оформление в общественном питании" направлено на получение дополнительных знаний и навыков в оформлении кулинарной и кондитерской продукции, тематических столов, выставок и презентаций, торговых залов и витрин.</p> <p><b>Коды формируемых компетенций:</b> ОК-1-10; ПК-2.1 - 2.6; 5.1 – 5.3</p>	116	76
ОП. ВЧ.15	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <b>«Основы исследовательской деятельности»</b></p> <p><b>уметь:</b> применять теоретические знания для решения конкретных практических задач; -определять объект исследования, формулировать цель, составлять план выполнения исследования; -осуществлять сбор, изучение и обработку информации; -формулировать выводы и делать обобщения</p> <p><b>знать:</b> методiku исследовательской работы (выпускной</p>	54	36

	<p>квалификационной работы);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-способы поиска и накопления необходимой научной информации, ее обработки и оформления результатов;</li> <li>-методы научного познания;</li> <li>-общую структуру и научный аппарат исследования;</li> <li>-приемы и способы поиска и накопления необходимой научной информации.</li> </ul> <p><b>Коды формируемых компетенций:</b> ОК 1-10 ПК- 1.1,2.5, 2.6, 3.1-3.3</p>		
ОП.16	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <b>«Психология управления»</b></p> <p><b>уметь:</b> пользоваться простейшими приёмами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-анализировать структуру психологии трудовой деятельности;</li> <li>-применять на практике методы трудовой деятельности;</li> <li>-предупреждать профессиональную деформацию личности.</li> </ul> <p><b>Знать:</b> - закономерности общения,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-социально-психологические феномены группы и общества;</li> <li>-пути социальной адаптации личности;</li> <li>-понятие больших групп и массовых социальных движений;</li> <li>-понятие национальный характер, психологию массовых социальных процессов и движений.</li> </ul> <p><b>Коды формируемых компетенций:</b> ОК -1-9, ПК- 1.1</p>	96	66
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>559</b>	<b>368</b>
ПМ.01	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по <b>ПМ.01 «Организация питания в организациях общественного питания»:</b></p> <p><b><u>По рекомендации работодателей более углубленно освоить:</u></b></p> <p>контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания;</p> <p><b><u>В результате конкретизации требований ФГОС:</u></b></p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности;</li> <li>- оперативного планирования работы производства;</li> <li>- получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;</li> <li>- участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;</li> <li>- проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов;</li> <li>- участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров;</li> <li>- проведения приемки продукции по количеству и качеству;</li> <li>- контроля осуществления технологического процесса производства;</li> <li>- контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;</li> <li>- контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;</li> </ul>	189	118

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать нормативные и технологические документы;</li> <li>- готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;</li> <li>- производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;</li> <li>составлять и заключать договора на поставку товаров;</li> <li>- проводить приемку продукции;</li> <li>контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;</li> <li>- определять вид, тип и класс организации общественного питания;</li> <li><b>знать:</b></li> <li>- основные понятия и нормативную базу товароведения;</li> <li>- ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения;</li> <li>- этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции;</li> <li>- классификацию организаций общественного питания, их структуру;</li> <li>- порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству;</li> <li>правила оперативного планирования работы организации;</li> <li>- организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу</li> <li><b>Коды формируемых компетенций:</b> ОК-1- 10 ПК – 1.1 – 1.4</li> </ul>		
ПМ.02	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по <b>ПМ.02 «Организация обслуживания в организациях общественного питания»</b></p> <p><b><u>По рекомендации работодателей более углубленно освоить:</u></b> оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению</p> <p><b><u>В результате конкретизации требований ФГОС:</u></b> <b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей;</li> <li>-управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;</li> <li>-определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;</li> <li>-выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;</li> <li>-анализа производственных ситуаций,</li> <li>оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;</li> <li>-подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</li> <li>-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;</li> <li>-осуществлять расчет с посетителями;</li> <li>-принимать рациональные управленческие решения;</li> <li>-применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;</li> </ul>	143	102

	<p>-регулировать конфликтные ситуации в организации;  -определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;  -выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;  составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;  -определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);  выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания</p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания;</li> <li>классификацию услуг общественного питания;</li> <li>-этапы процесса обслуживания;</li> <li>-особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;</li> <li>-специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;</li> <li>-характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями;</li> <li>-цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива;</li> <li>-психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;</li> <li>-требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;</li> <li>специальные виды услуг и формы обслуживания;</li> <li>-информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;</li> <li>-показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение;</li> <li>-критерии и показатели качества обслуживания</li> </ul> <p><b>Коды формируемых компетенций:</b>  ОК-1-10 ПК – 2.1 – 2.6</p>		
ПМ.04	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по <b>ПМ.04 «Контроль качества продукции и услуг общественного питания»:</b></p> <p><b><u>По рекомендации работодателей более углубленно освоить:</u></b>  вопросы контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг</p> <p><b><u>В результате конкретизации требований ФГОС:</u></b>  <b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг;</li> <li>-участия в проведении производственного контроля качества</li> </ul>	21	18



	<p>продукции и услуг в организациях общественного питания;</p> <p>-контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие;</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>-анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества;</p> <p>-работать с нормативно-правовой базой;</p> <p>пользоваться измерительными приборами и приспособлениями;</p> <p>-проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия;</p> <p>-контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;</p> <p>-идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации</p> <p><b>знать:</b></p> <p>-цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия;</p> <p>-основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации;</p> <p>-способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения</p> <p><b>Коды формируемых компетенций:</b> ОК-1- 10 ПК – 4.1 – 4.3</p>		
<p>ПМ.05</p>	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по <b>ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»:</b></p> <p><b><u>В результате конкретизации требований ФГОС:</u></b></p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <p>-выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;</p> <p>-встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;</p> <p>-приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</p> <p>-рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;</p> <p>-подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;</p> <p>-расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей;</p> <p>-подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;</p> <p>-обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;</p> <p>-обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</p> <p>-применения передовых, инновационных методов и форм организации труда;</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>-подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;</p> <p>-осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;</p> <p>-осуществлять приём заказа на блюда и напитки;</p> <p>-обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;</p>	<p>206</p>	<p>130</p>

	<p>-консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;</p> <p>-осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</p> <p>-соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;</p> <p>-предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем;</p> <p>-соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;</p> <p>-соблюдать личную гигиену;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>-виды, типы и классы организаций общественного питания;</p> <p>-основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;</p> <p>-материально-техническую и информационную базу обслуживания;</p> <p>-правила личной подготовки официанта к обслуживанию;</p> <p>-виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;</p> <p>-способы расстановки мебели в торговом зале;</p> <p>-правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;</p> <p>-методы организации труда официантов, барменов;</p> <p>-правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</p> <p>-правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</p> <p>-способы подачи блюд;</p> <p>-правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>-правила и технику уборки использованной посуды;</p> <p>-порядок оформления счетов и расчёта с потребителем;</p> <p>-кулинарную характеристику блюд;</p> <p>-правила сочетаемости напитков и блюд;</p> <p>-требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>-правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.</p> <p><b>Коды формируемых компетенций:</b> ОК-1 – 10; ПК – 5.1 – 5.4</p>		
--	--	--	--

## 5. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики	Наименование циклов и программ	Номер приложения, содержащего программу ПССЗ
1	2	4
<b>О.00 Общеобразовательный цикл<sup>4</sup></b>		1
<b>ОУД.00 Общеобразовательные учебные дисциплины</b>		
ОУД.01	Русский язык	1.1
ОУД.02	Литература	1.2
ОУД.03	Иностранный язык	1.3
ОУД.04	История	1.4
ОУД.05	Обществознание	1.5
ОУД.06	География	1.6
ОУД.07	Естествознание	1.7
ОУД.08	Физическая культура	1.8
ОУД.09	Основы безопасности жизнедеятельности	1.9
ОУД.10	Экология	1.10
ОУД.11	Астрономия	1.11
ОУД.12	Родная (русская) литература	1.12
<b>ОУД.п.00 Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей</b>		
ОУД.п.13	Математика	1.13
ОУД.п.14	Информатика	1.14
ОУД.п.15	Экономика	1.15
ОУД.п.16	Право	1.16
<b>ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>		
ОГСЭ.01	Основы философии	2
ОГСЭ.02	История	2.1
ОГСЭ.03	Иностранный язык	
ОГСЭ.04	Физическая культура	
<b>ОГСЭ.ВЧ. Вариативная часть</b>		
ОГСЭ.ВЧ.05	Русский язык и культура речи	
ОГСЭ.ВЧ.06	Культурология	
<b>П.00 Профессиональный учебный цикл</b>		
<b>ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины</b>		3
ОП.01	Экономика организации	3.1
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	
ОП.03	Бухгалтерский учет	
ОП.04	Документационное обеспечение управления	
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые организации	
ОП.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда	
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной	

<sup>4</sup> Дисциплины общеобразовательного цикла осваиваются обучающимися на базе основного общего образования

	коммуникации	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	
<b>ОП ВЧ. Вариативная часть</b>		
ОП.ВЧ.10	Профессиональная эстетика	
ОП.ВЧ.11	Арт-визаж в кулинарии	
ОП.ВЧ.12	Особенности Кубанской и Кавказкой кухни	
ОП.ВЧ.13	Организация санаторно-курортного питания	
ОП.ВЧ.14	Декоративно-прикладное оформление в общественном питании	
ОП. ВЧ.15	Основы исследовательской работы	
ОП. ВЧ.16	Психология управления	
ПМ.00	<b>Профессиональные модули</b>	4
ПМ.01	<b>Организация питания в организациях общественного питания</b>	4.1
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	
УП.01.01	Учебная практика	
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)	
ПМ 02	<b>Организация обслуживания в организациях общественного питания</b>	
МДК 02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания	
МДК 02.02.	Психология и этика в профессиональной деятельности	
МДК 02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	
УП.02.01	Учебная практика	
ПП 02.01	Производственная практика (по профилю специальности)	
ПМ 03	<b>Маркетинговая деятельности в организациях общественного питания</b>	
МДК 03.01	Маркетинг в организациях общественного питания. Маркетинговая деятельности в организациях общественного питания	
УП.03.01	Учебная практика	
ПП 03.01	Производственная практика (по профилю специальности)	
ПМ 04	<b>Контроль качества продукции и услуг общественного питания</b>	
МДК 04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	
МДК 04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	
УП.04.01	Учебная практика	
ПМ 05	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>	

МДК.05.01	Выполнение работ по профессии официант	
МДК.05.02	Выполнение работ по профессии бармен	
УП.05	Учебная практика	
ПП 05	Производственная практика (по профилю специальности)	
<b>ПДП.00</b>	<b>Производственная практика (преддипломная)</b>	5
<b>ПА.00</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>	
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	6

Программы, перечисленные в перечне, размещены в приложениях.

## 7 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ППСЦЗ

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

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППСЦЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация), для установления в ходе аттестационных испытаний выпускников, завершивших освоение ОПОП специальности, факта соответствия/несоответствия уровня их подготовки требованиям ФГОС СПО (государственная итоговая аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам разработаны и утверждены цикловыми комиссиями, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации – разработаны и утверждены цикловыми комиссиями после предварительного положительного заключения работодателей.

Техникум стремится к созданию условий для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности – для чего, кроме преподавателей конкретных дисциплин (междисциплинарных курсов), в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели и преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Текущий контроль знаний (успеваемости) проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий. Методы текущего контроля выбираются преподавателем исходя из специфики учебной дисциплины, профессионального модуля.

Текущий контроль успеваемости обучающихся может осуществляться в следующих формах:

- опрос (устный, письменный);
- выполнение лабораторных, расчетно-графических, творческих и иных работ;
- защита результатов самостоятельной работы (реферата, проекта, исследовательской работы и др.);
- защита лабораторных работ;
- контрольные работы;
- тестирование;
- другое.

Виды и примерные сроки проведения текущего контроля успеваемости обучающихся устанавливаются рабочей учебной программой и календарно-тематическим планом учебной дисциплины, профессионального модуля.

Промежуточная аттестация обучающихся по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу осуществляется в рамках завершения изучения данной дисциплины, междисциплинарного курса и позволяет определить качество и уровень ее (его) освоения.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- зачет;
- дифференцированный зачет;
- экзамен;



- экзамен (квалификационный).

Обязательной формой промежуточной аттестации по профессиональным модулям является экзамен (квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей; по его итогам возможно присвоение выпускнику определенной квалификации. Экзамен (квалификационный) проверяет готовность студента к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» ФГОС СПО. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен». Условием допуска к квалификационному экзамену является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Государственная итоговая аттестация служит для проверки качества освоения обучающимися ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в целом. Она проводится при участии внешних экспертов, в том числе работодателей и позволяет в полной мере оценить приобретенные обучающимися общие и профессиональные компетенции.

Формой государственной итоговой аттестации является подготовка и защита выпускной квалификационной работы, тематика которой должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональным модулям.

## **7.2 Требования к выпускным квалификационным работам**

Выполнение выпускной квалификационной работы (ВКР) призвано способствовать систематизации и закреплению полученных знаний, умений и практического опыта выпускника по специальности при решении конкретных задач, а также выяснению степени его готовности к профессиональной деятельности. Выпускная квалификационная работа в соответствии с требованиями ФГОС СПО и Приказа Минобрнауки об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Зарегистрировано в Минюсте России 01.11.2013 N 30306) от 16.08.2013 N 968 (ред. от 17.11.2017 N 1138), выполняется в виде дипломной работы.

Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются и утверждаются цикловой комиссией, ответственной за выпуск студентов по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Тематика выпускной квалификационной работы обязательно соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей и способствует предъявлению к оценке нескольких освоенных обучающимися компетенций.

По структуре выпускная квалификационная работа состоит из теоретической и практической части. В теоретической части дается теоретическое освещение темы на основе анализа имеющейся литературы. Практическая часть может быть представлена методикой, расчетами, анализом экспериментальных данных, продуктом творческой деятельности в соответствии с видами профессиональной деятельности.

Содержание теоретической и практической части определяется в зависимости от темы выпускная квалификационная работы.

Содержание ВКР включает в себя:

- введение;
- теоретическую часть;
- практическую часть;
- заключение с выводами и рекомендациями относительно возможностей применения

полученных результатов;

- список использованных источников;
- приложения.

### **7.3 Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников**

Государственная итоговая аттестация выпускников регламентируется Программой государственной итоговой аттестации, которая ежегодно разрабатывается цикловой комиссией по реализуемой ОПОП (ППССЗ), утверждается директором техникума после её обсуждения на заседании педагогического совета с участием председателей государственных экзаменационных комиссий.

Программа государственной итоговой аттестации доводится до сведения выпускников не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

К итоговым аттестационным испытаниям допускаются лица, успешно завершившие в полном объеме освоение основной профессиональной образовательной программы по специальности, разработанной техникумом в соответствии с требованиями Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования базовой подготовки.

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является предоставление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Для этих целей выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов и т.п., творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения производственной практики и т.д.

Защита ВКР происходит согласно расписанию, которое составляется на основании календарного графика специальности.

Государственная итоговая аттестация проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии с участием не менее 2/3 ее состава при обязательном присутствии председателя государственной экзаменационной комиссии или его заместителя.

Заседания итоговой государственной экзаменационной комиссии протоколируются.

В ходе защиты выпускной квалификационной работы членами государственной экзаменационной комиссии проводится оценка освоения выпускником профессиональных и общих компетенций в соответствии с критериями, утвержденными ЧПОУ «Анапский индустриальный техникум», после предварительного положительного заключения работодателя. Оценка качества освоения ОПОП (ППССЗ) осуществляется государственной экзаменационной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций. Лицам, прошедшим соответствующие обучение в полном объеме и аттестацию, выдаются документы установленного образца.

Диплом выдается лицу, завершившему обучение по образовательной программе среднего профессионального образования и успешно прошедшему государственную итоговую аттестацию, на основании решения Государственной экзаменационной комиссии.

Диплом с отличием выдается при следующих условиях:

все указанные в приложении к диплому оценки по учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям), практикам, оценки за курсовые работы (проекты) являются оценками «отлично» и «хорошо»;

все оценки по результатам государственной итоговой аттестации являются оценками «отлично»;

количество указанных в приложении к диплому оценок «отлично», включая оценки по результатам государственной итоговой аттестации, составляет не менее 75% от общего количества оценок, указанных в приложении к диплому.

Диплом выдается с приложением к нему не позднее 10 дней после издания приказа об отчислении выпускника.

Студенту, выполнившему ВКР, но получившему при защите оценку «неудовлетворительно», предоставляется право на повторную защиту, но не ранее, чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые, при этом ему выдается академическая справка установленного образца. Академическая справка обменивается на диплом в соответствии с решением государственной экзаменационной комиссии после успешной защиты студентом ВКР.