

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«ВОЛГОГРАДСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ ВИТ
 В.Е. Древин
« 25 » мая 2022 г.

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена

Специальность
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Квалификация выпускника
Менеджер

СОГЛАСОВАНО:

ООО «Старое кафе»
40026 г. Волгоград,
ул. Доценко, 47

Директор:

 О.В. Чевелева

« 20 » мая 2022 г.



Волгоград, 2022

Содержание

Раздел 1. Общие положения.....	3
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы	5
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	6
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы.....	7
4.1. Общие компетенции.....	7
4.2. Профессиональные компетенции	11
4.3. Личностные результаты.....	18
Раздел 5. Структура образовательной программы	19
5.1. Учебный план	19
5.2. Календарный учебный график.....	23
5.3 Рабочая программа воспитания	24
5.4 Календарный план воспитательной работы	24
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	24
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы	24
6.2. Требование к учебно-методическому обеспечению образовательной программы.....	28
6.3 Требования к организации воспитания обучающихся	29
6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы .	29
6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы	30
Раздел 7. Формирование фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации.....	31
Раздел 8. Разработчики основной образовательной программы.....	31

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей

Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 3. Рабочая программа воспитания, календарный план воспитательной работы

Раздел 1. Общие положения

1.1. Общие требования

Настоящая основная образовательная программа среднего профессионального образования (далее ООП СПО) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании 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 7 мая 2014 № 456 (далее ФГОС СПО).

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

Образовательная программа реализуется на базе основного общего образования и разработана на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности.

1.2. Нормативные основания для разработки ООП

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минпросвещения России от 08 апреля 2021 г. № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 7 мая 2014 № 456 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 июня 2014г, регистрационный № 32672);
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
- Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г «О практической подготовке обучающихся» (вместе с положением о практической подготовке обучающихся).
- Распоряжение Министерства просвещения РФ № Р-98 от 30 апреля 2021 г. «Об утверждении концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учётом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования»;
- Профессиональный стандарт: 33.013 Официант, бармен, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 № 115н.
- Устав государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Волгоградский индустриальный техникум», утвержденный председателем комитета образования, науки и молодежной политики Волгоградской области от 22.03.2018 № 308.

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ООП:

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ООП – основная образовательная программа;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ЛР – личностные результаты;

ОГСЭ – Общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

ЕН – Математический и общий естественно-научный цикл;

ОП – общепрофессиональный цикл;

П – профессиональный цикл;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ДЗ – дифференцированный зачет;

З – зачёт;

КОС – контрольно-оценочные средства;

ППССЗ – программа подготовки специалистов среднего звена;

ФОС – фонд оценочных средств;

Экв – экзамен квалификационный;

ВКР – выпускная квалификационная работа;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ГЭК – государственная экзаменационная комиссия.

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: **менеджер.**

Формы обучения: **очная.**

Объем образовательной программы, реализуемой на базе среднего общего образования по квалификации: менеджер – 4482 академических часов.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего образования: 2 года 10 месяцев.

Объем программы по освоению программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 6588 часов, со сроком обучения 3 года 10 месяцев.

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

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

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификация «Менеджер»
ВД 1. Организация питания в организациях общественного питания	ПМ 01. Организация питания в организациях общественного питания	осваивается
ВД 2 Организация обслуживания в организациях общественного питания	ПМ 02. Организация обслуживания в организациях общественного питания	осваивается
ВД 3 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	ПМ 03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	осваивается
ВД 4 Контроль качества продукции и услуг общественного питания	ПМ 04. Контроль качества продукции и услуг общественного питания	осваивается
ВД 5 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	осваивается

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<p>Уметь: ставить цели и выбирать пути их достижения; ориентироваться в современной экономической и социальной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь социально-экономических проблем; проявлять устойчивый интерес к своей будущей профессии</p> <p>Знать: область своей профессиональной деятельности, объекты деятельности; основные и социальные особенности работы по избранной профессии; основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков; сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов; о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; содержание и назначение важнейших нормативных правовых актов мирового и регионального значения.</p>
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, выбирать методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<p>Уметь: эффективно организовывать собственную деятельность и решать профессиональные задачи; выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач</p> <p>Знать: методы и способы выполнения профессиональных задач; значение математики в профессиональной деятельности; основные понятия и методы математического анализа, дискретной математики, линейной алгебры, теории комплексных чисел, теории вероятностей и математической статистики; основы интегрального и дифференциального исчисления; основы организации собственной деятельности</p>
ОК 03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<p>Уметь: распознавать и оценивать стандартные и нестандартные ситуации;</p> <p>Знать: понятия стандартных и нестандартных ситуаций; основные понятия в области принятия решений; сущность рисков в коммерческой деятельности</p>

ОК 04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<p>Уметь: использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации; обрабатывать текстовую и табличную информацию; применять специализированное программное обеспечение для сбора, хранения и обработки информации в соответствии с изучаемыми профессиональными модулями; пользоваться автоматизированными системами делопроизводства</p> <p>Знать: основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации; технологию поиска информации в информационно-телекоммуникационной сети Интернет; правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения; основные понятия автоматизированной обработки информации.</p>
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности.	<p>Уметь: использовать деловую графику и мультимедиа-информацию; • создавать презентации; • читать (интерпретировать) интерфейс специализированного программного обеспечения, находить контекстную помощь, работать с документацией;.</p> <p>Знать: основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организацию межсетевое взаимодействия; назначение и принципы использования системного и программного обеспечения; направления автоматизации бухгалтерской деятельности; назначение, принципы организации и эксплуатации бухгалтерских информационных систем; основные информационно-коммуникационные технологии</p>
ОК 06	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<p>Уметь: проявлять организованность, трудолюбие, исполнительскую дисциплину; общаться с коллегами, руководством, потребителями</p> <p>Знать: средства установления контакта в коллективе с коллегами, руководством, потребителями; основы общения с коллегами и руководством</p>

ОК 07	<p>Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий</p>	<p>Уметь: ставить цели, определять задачи и мотивировать свою деятельность и деятельность подчиненных; ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста;</p> <p>Знать: формы и методы проведения профессиональной работы; основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека и общества; основы философского учения о бытии; сущность процесса познания; основы научной, философской и религиозной картин мира; об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий; основы личностного развития</p>
ОК 08	<p>Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p>Уметь: ставить цели, определять задачи и мотивировать свою деятельность и деятельность подчиненных; ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста;</p> <p>Знать: формы и методы проведения профессиональной работы; основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека и общества; основы философского учения о бытии; сущность процесса познания; основы научной, философской и религиозной картин мира; об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий; основы личностного развития</p>

ОК 09	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<p>Уметь: ставить цели, определять задачи и мотивировать свою деятельность и деятельность подчиненных; ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста;</p> <p>Знать: формы и методы проведения профессиональной работы; основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека и общества; основы философского учения о бытии; сущность процесса познания; основы научной, философской и религиозной картин мира; об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий; основы личностного развития</p>
ОК 10	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а так же требование стандартов и иных нормативных документов	<p>Уметь: использовать необходимые нормативные документы; защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с действующим законодательством; определять организационно-правовую форму организации; анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;</p> <p>Знать: основные положения Конституции Российской Федерации; права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; основы правового регулирования коммерческих отношений в сфере профессиональной деятельности; законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; организационно-правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения; правила оплаты труда; право социальной защиты граждан; понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; виды административных правонарушений и административной ответственности; нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров</p>

4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Организация питания в организациях общественного питания.	ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей	<p>Практический опыт: распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качеств, обеспечения их сохраняемости.</p> <p>Умения: идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества.</p> <p>Знания: этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции.</p>
	ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей	<p>Практический опыт: получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов, ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;</p> <p>участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания, проведения необходимых для выполнения заказов, технологических расчетов;</p> <p>участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров.</p> <p>Умения: составлять и заключать договора на поставку товаров;</p> <p>проводить приемку продукции; определять вид, тип и класс организации общественного питания.</p> <p>Знания: ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки хранения; порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству;</p> <p>правила оперативного планирования работы организации.</p>
	ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.	<p>Практический опыт: контроля осуществления технологического процесса производства; контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания.</p> <p>Умения: контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохраняемости продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;</p> <p>использовать нормативные и технологические документы;</p> <p>контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства.</p> <p>Знания: основные понятия, нормативную базу;</p> <p>организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу.</p>
	ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности	<p>Практический опыт: организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей.</p> <p>Умения: готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;</p>

	организации общественного питания	производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа. Знания: классификацию организаций общественного питания, их структуру.
Организация обслуживания в организациях общественного питания.	ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей	Практический опыт: оперативного планирования работ производства; проведения приемки продукции по количеству и качеству.
		Умения: организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию, подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания; организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания, с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов, осуществлять расчет с посетителями.
	Знания: цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания.	
	ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей	Практический опыт: управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.
Умения: принимать рациональные управленческие решения, регулировать конфликтные ситуации в организации, применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности.		
Знания: этапы процесса обслуживания, особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания; цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс питания и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива; психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением.		
ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями	Практический опыт: определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания.	
	Умения: определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.	
	Знания: требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; специальные виды услуг и формы обслуживания.	
ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в	Практический опыт: выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей, и т.п.) в процессе обслуживания	
	Умения: выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для	

	организациях общественного питания.	обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания; составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей. Знания: информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители и др.), их выбор, оформление и использование.
	ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.	Практический опыт: анализа производственных ситуаций. Умения: определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторная посещаемость). Знания: 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.
	ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания	Практический опыт: оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению. Умения: выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания. Знания: показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторная посещаемость и др.) и их определение; критерии и показатели качества обслуживания.
Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.	ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания	Практический опыт: выявления и анализа потребностей на продукцию и услуги общественного питания и средств их удовлетворения; участия в разработке комплекса маркетинга. Умения: выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания; проводить сегментацию рынка; участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию; разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания; определять направления сбытовой и ценовой политики, обосновывать целесообразность их выбора. Знания: цели, задачи, принципы, функции, концепции, объекты, средства, методы маркетинга, маркетинговую среду организации; особенности жизненного цикла продукции и услуг общественного питания; этапы, маркетинговые мероприятия.
	ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.	Практический опыт: определения подкрепления продукции и услуг; анализа сбытовой и ценовой политики; консультирование потребителей;

		<p>разработки предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности.</p> <p>Умения: выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта; собирать и анализировать информацию о ценах; осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации; разрабатывать анкеты и опросные листы; составлять отчёты по результатам исследования и интерпретировать результат.</p> <p>Знания: особенности маркетинга услуг общественного питания; средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания; комплекс маркетинга, средства и методы маркетинговой деятельности, стратегии маркетинга</p>
	<p>ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.</p>	<p>Практический опыт: выявления конкурентов организации общественного питания и определение конкурентоспособности её продукции и услуг; участие в маркетинговых исследованиях.</p> <p>Умения: обосновывать целесообразность применения средств и методов маркетинга, выбирать и использовать наиболее рациональные из них, давать свои предложения при разработке маркетинговых мероприятий, направленных на совершенствование работы организации в области сбыта и ценообразования; проводить маркетинговые исследования рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию; выбирать, определять и анализировать показатели конкурентоспособности (качества, цена и т.д.), учитывать их при анализе конкурентных преимуществ, делать выводы о конкурентоспособности организации.</p> <p>Знания: маркетинговые исследования: понятие, значение, виды, объекты, методы, этапы и правила проведения. источники и критерии отбора маркетинговой информации; критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг</p>
<p>Контроль качества продукции и услуг общественного питания.</p>	<p>ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.</p>	<p>Практический опыт: контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг.</p> <p>Умения: анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества; работать с нормативно-правовой базой.</p> <p>Знания: цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия.</p>

	ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.	Практический опыт: участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания.
		Умения: пользоваться измерительными приборами и приспособлениями; проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия.
	ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.	Практический опыт: контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие.
		Умения: контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания; идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации.
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПК 5.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом и классом организации общественного питания.	Практический опыт: выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме.
		Умения: подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях; соблюдать личную гигиену.
	ПК 5.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.	Знания: виды, типы и классы организаций общественного питания; правила личной подготовки официанта к обслуживанию; виды, правила, последовательность и технику сервировки столов; способы расстановки мебели в торговом зале; правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе
		Практический опыт: встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания.
		Умения: консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; соблюдать личную гигиену
		Знания: действующие стандарты на сырье, полуфабрикаты и продукцию общественного питания; классификацию, пищевую ценность, требования к качеству полуфабрикатов и готовых блюд: супов и соусов, блюд из мяса, домашней птицы, гастрономических продуктов; способы сервировки, порционирования, температуру подачи различных блюд; сроки реализации и требования к качеству различных готовых блюд;

		<p>инструкции по охране труда и правила техники безопасности при работе; методы организации труда официантов; кулинарную характеристику блюд; правила сочетаемости напитков и блюд; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.</p>
	<p>ПК 5.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.</p>	<p>Практический опыт: обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера.</p> <p>Умения: подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях; соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями; соблюдать личную гигиену</p> <p>Знания: действующие стандарты на сырье, полуфабрикаты и продукцию общественного питания; классификацию, пищевую ценность, требования к качеству полуфабрикатов и готовых блюд: супов и соусов, блюд из мяса, домашней птицы, гастрономических продуктов; способы сервировки, порционирования, температуру подачи различных блюд; сроки реализации и требования к качеству различных готовых блюд; инструкции по охране труда и правила техники безопасности при работе; кулинарную характеристику блюд; правила сочетаемости напитков и блюд; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков.</p>
	<p>ПК 5.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.</p>	<p>Практический опыт: подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами.</p> <p>Умения: осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей; соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями; соблюдать личную гигиену.</p> <p>Знания: действующие стандарты на сырье, полуфабрикаты и продукцию общественного питания; классификацию, пищевую ценность, требования к качеству полуфабрикатов и готовых блюд: супов и соусов, блюд из мяса, домашней птицы, гастрономических продуктов; способы сервировки, порционирования, температуру подачи различных блюд; сроки реализации и требования к качеству различных готовых блюд; инструкции по охране труда и правила техники безопасности при работе; кулинарную характеристику блюд; правила сочетаемости напитков и блюд;</p>

		требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков
ПК 5.5. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.	Практический опыт:	приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов.
	Умения:	осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос; осуществлять прием заказа на блюда и напитки.
	Знания:	правила оформления и передачи заказа на производство.
ПК 5.6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета	Практический опыт:	расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей; подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий.
	Умения:	предоставлять счет и производить расчет с потребителем.
	Знания:	порядок оформления счетов и расчета с потребителем.
ПК 5.7. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания	Практический опыт:	выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме.
	Умения:	подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях.
	Знания:	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке различных продуктов и приготовлении различных блюд, технологию их эксплуатации; способы расстановки мебели в торговом зале; правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе.

4.3. Личностные результаты

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
ЛР13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания

Раздел 5. Структура образовательной программы

5.1. Учебный план

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

Квалификация: Менеджер

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, ч.														
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Максимальная	Самост. (с.р.+ и.л.)	Консультации	Обязательная											Индивид. проект
											Всего	в том числе				19	20	21	22	23	24	
16	17	18	19	20	21	22	23	24														
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	13	14	16	17	18	19	20	21	22	23	24		
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	4	1	11			7	2106	644	58	1404	923	481									
НО	Начальное общее образование																					
ОО	Основное общее образование																					
СО	Среднее общее образование	4	1	11			7	2106	644	58	1404	923	481									
БД	Базовые дисциплины	2		10			6	1307	425	32	850	611	239									
БД.01	Русский язык	2		1				128	42	8	78	78										
БД.02	Литература						12	165	40	8	117	117										
БД.03	Иностранный язык			2			1	120	42		78		78									
БД.04	История	2		1				152	40	4	108	108										
БД.05	Физическая культура			12				175	52	6	117	8	109									
БД.06	Основы безопасности жизнедеятельности			2			1	105	29	6	70	54	16									
БД.07	Обществознание			12				126	48		78	60	18									
БД.08	Естествознание			12				144	54		90	78	12									
БД.09	География						2	108	38		70	64	6									
БД.10	Астрономия						2	84	40		44	44										
ПД	Профильные дисциплины	2	1	1				741	199	26	516	274	242									
ПД.01	Математика	2						385	111	8	266	130	136									
ПД.02	Информатика		2					116	38		78	18	60									
ПД.03	Экономика	2						110	20	2	88	48	40									
ПД.04	Право			2				130	30	16	84	78	6									
ПОО	Предлагаемые ОО						1	58	20		81	38	38									
ПОО.1	Экология родного края						1	58	20		81	38	38									
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	17	4	29	1	1	13	4482	1437	57	2988	1468	1490						30			
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл			15				756	248		508	196	312									
ОГСЭ.01	Основы философии			4				48			48	48										
ОГСЭ.02	История			3				48			48	48										
ОГСЭ.03	Иностранный язык			34				214	48		166		166									

5.3 Рабочая программа воспитания

5.3.1. Цель и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – формирование общих компетенций специалистов среднего звена.

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения⁴
- формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

5.3.2. Программа разработана в соответствии с требованиями (приложение 3)

5.4 Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 3.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

6.1.1. Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень специальных помещений

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;
 стрелковый тир.

Залы:

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

6.1.2. Материально-техническое оснащение лабораторий, и баз практики по специальности

Образовательная организация, реализующая программу специальности должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

6.1.2.1. Оснащение лабораторий и кабинетов

Кабинет Гуманитарных и социально-экономических дисциплин: доска: учебная, интерактивная, посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя. Наглядные пособия (стенды, плакаты, схемы, учебные пособия), комплект учебно-методической документации. Технические средства обучения: компьютер; мультимедиапроектор; экран.

Кабинет Математики: рабочее место преподавателя; комплект учебной мебели. Учебные наглядные пособия: (таблицы, плакаты), тематические папки дидактических материалов, комплект учебно-методической документации, комплект учебников (учебных пособий) по количеству обучающихся. Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением с выходом в интернет, мультимедиапроектор.

Кабинет Иностранного языка: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; комплект учебно-наглядных пособий; задания для контрольных работ; профессионально ориентированные задания; материалы зачета/экзамена. Технические средства обучения: персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением.

Кабинет Правового обеспечения профессиональной деятельности: доска учебная, посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя. Комплект учебно-методической документации. Технические средства обучения: компьютер; мультимедиапроектор; экран.

Кабинет Технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда с лабораторным оборудованием.

Оборудование лаборатории: персональный компьютер, средства визуализации (мультимедийный проектор, экран телевизор), рабочие столы, весы настольные, разделочные доски, ножи, овощерезательная машина, холодильное оборудование, мясорубки, жарочный шкаф, сковороды, сковорода гриль, фритюрницы, электроплита, гастроремкости, СВЧ-печи; сотейники, сито, протирочные машины, соковыжималка, миксер.

Кабинет Физиологии питания и санитарии: оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя оснащено компьютером с лицензионным программным обеспечением, мультимедийным проектором и мультимедийными пособиями: комплект учебно-наглядных пособий. Нормативно-правовые документы; учебная литература.

Кабинет Товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания рабочее место преподавателя; комплект учебной мебели. Учебные наглядные пособия: (таблицы, плакаты), тематические папки дидактических материалов, комплект учебно-методической документации, комплект учебников (учебных пособий) по количеству обучающихся. Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением с выходом в интернет, мультимедиапроектор.

Кабинет экономики и финансов: оснащается оборудованием: рабочее место преподавателя, посадочные места по количеству обучающихся, учебная доска, наглядные пособия, бланковая документация, нормативно-законодательные документы, учебно-методическая документация; техническими средствами обучения: компьютер с установленным программным обеспечением MicrosoftOffice, мультимедийное оборудование.

Кабинет организации и технологии отрасли: оснащается оборудованием: рабочее место преподавателя, посадочные места по количеству обучающихся, учебная доска, наглядные пособия, учебно-методическая документация; комплект бланков документации по приемке товаров; комплект документов для организации производства (заказ-наряд на отпуск продуктов со склада, требование-накладная, акт списания материальных ценностей) наглядные пособия (образцы договоров и т.д.); техническими средствами обучения: компьютер с установленным программным обеспечением MicrosoftOffice, мультимедийное оборудование.

Кабинет организации обслуживания в организациях общественного питания: оснащается оборудованием: рабочие места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; учебная доска; флип-чарт; опорные таблицы, схемы; учебно-методическая документация; нормативные и правовые документы. Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедийный проектор.

Кабинет организации и технологии обслуживания в барах: рабочие места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; комплект учебно-методической документации; учебная доска, комплект учебно-наглядных пособий. Натуральные образцы

посуды, столовых приборов. Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедийный проектор.

Кабинет менеджмента и управления персоналом: доска учебная, посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя. Наглядные пособия (стенды, плакаты, схемы, учебные пособия), комплект учебно-методической документации. Технические средства обучения: компьютер; мультимедиапроектор; экран.

Кабинет Маркетинга: доска учебная, посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя. Наглядные пособия (стенды, плакаты, схемы, учебные пособия), комплект учебно-методической документации. Расчетные задание по курсу «Менеджмент» Технические средства обучения: компьютер; мультимедиапроектор; экран.

Кабинет психологии и этики профессиональной деятельности: доска учебная, посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя. Комплект учебно-методической документации. Технические средства обучения: компьютер; мультимедиапроектор; экран.

Кабинет Бухгалтерского учета: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя. Комплект бухгалтерских бланков; комплект учебно-методической документации по бухгалтерскому учету. Технические средства обучения: компьютер; мультимедиапроектор; экран.

Кабинет документационного обеспечения управления: доска учебная, посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя. Комплект учебно-методической документации. Технические средства обучения: компьютер; мультимедиапроектор; экран.

Кабинет Безопасности жизнедеятельности: наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в области обеспечения безопасной жизнедеятельности населения и др.); образцы аварийно-спасательных инструментов и оборудования (АСИО), средств индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7, респиратор Р-2.; учебно-методический комплект «Факторы радиационной и химической опасности» для изучения факторов радиационной и химической опасности; образцы средств первой медицинской помощи: индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1; жгут кровоостанавливающий; аптечка индивидуальная АИ-2; комплект противоожоговый; индивидуальный противохимический пакет ИПП-11; сумка санитарная; носилки плащевые; образцы средств пожаротушения (СП); макеты: встроенного убежища, быстровозводимого убежища, противорадиационного укрытия, а также макеты местности, зданий и муляжи; макет автомата Калашникова; комплекты технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности.

Кабинет стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия. Компьютерное место преподавателя, экран, проектор, комплект обучающих дисков, тематические стенды, специализированные плакаты, комплекты раздаточного материала, демонстрационные материалы, справочная и дополнительная литература, инструкция и журнал по технике безопасности, комплект учебно-методической документации.

Лаборатория «Информационно-коммуникационных технологий» оснащена оборудованием рабочие места преподавателя и обучающихся (столы и стулья по количеству мест); техническими средствами обучения: компьютер с необходимым лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор (рабочее место

преподавателя); компьютеры с необходимым лицензионным программным обеспечением по количеству обучающихся (с делением на подгруппы на практические занятия), проектор.

Лаборатория «Технологии приготовления пищи»: рабочее место преподавателя; столы журнал по технике безопасности; комплект учебно-методической документации. Столы производственные, посуда, инструменты, инвентарь; тепловое оборудование: электрические плиты; механическое оборудование: овощерезательная машина, блендер, мясорубка, взбивальная машина; весоизмерительное оборудование: весы электронные; холодильник; ванны моечные 2-х и 3-х секционные.

Банкетный зал стол учительский; стул учительский; проектор; принтер; инструкция и журнал по технике безопасности; комплект учебно-методической документации; блендер; кофемашина; стол под кофемашину; ванна моечная; миксер для молочных коктейлей; холодильник; барная стойка; шкафы для напитков; шейкер; джиггер; барная ложка; ножи для нарезки комплект; бокалы разные; столы; стулья; комплекты стеклянной и металлической посуды, столовых приборов, столового белья; учебно-наглядные пособия.

6.1.2.2. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в кабинетах и лабораториях профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, обеспечивающего выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

Производственная практика реализуется в организациях направление деятельности, которых соответствует профилю подготовки специалистов. Основными базами практики обучающихся являются: ООО «Старое кафе», ООО «Усадьба», ООО «Пластика», ООО «Вера».

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

6.2. Требование к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными и (или) электронными учебными изданиями (включая учебники и учебные пособия) по каждой дисциплине (модулю) из расчёта одно печатное и (или) электронное учебное издание по каждой дисциплине (модуля) на одного обучающегося.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

Образовательная программа должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).

6.2.2. Обучающие инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены печатными и (или) электронными учебными изданиями, адаптированными при необходимости для обучения обучающихся.

6.3 Требования к организации воспитания обучающихся

6.3.1. Условия организации воспитания.

Выбор форм организации воспитательной работы основывается на анализе эффективности и практическом опыте.

Для реализации Программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

- информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещание, собрания и т.д.);
- массовые и социокультурные мероприятия;
- спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;
- деятельность творческих объединений, студенческих организаций;
- психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;
- научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др.);
- профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);
- опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги

гостеприимства, общественное питание и пр.), в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 %.

6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

6.5.1. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляются в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утвержденной Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики», Приказом Минпросвещения РФ от 22 сентября 2021 г. № 662 (в ред. Приказов Минпросвещения РФ от 15.04.2022 N 244, от 15.09.2022 N 838) «Об утверждении общих требований к определению нормативных затрат на оказание государственных (муниципальных) услуг в сфере дошкольного, начального общего, основного общего, дополнительного образования детей и взрослых, дополнительного профессионального образования для лиц, имеющих или получающих среднее профессиональное образование, профессионального обучения, опеки и попечительства несовершеннолетних граждан, применяемых при расчете объема субсидий на финансовое обеспечение выполнения задания государственных (муниципальных) услуг (выполнение работ) государственными (муниципальными) учреждением.

Раздел 7. Формирование фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация (далее по тексту - ГИА) является обязательной частью освоения ООП СПО. Она проводится по завершению всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Выпускники, освоившие программы подготовки специалистов среднего звена, выполняют выпускную квалификационную работу (дипломную работу).

Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Для государственной итоговой аттестации разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и фонды оценочных средств.

Фонды оценочных средств для проведения ГИА, темы дипломных работ описание процедур и условий проведения ГИА, критерии оценки, оснащение рабочих мест для выпускников, утверждаются директором и доводятся до сведения обучающихся в срок не позднее чем за шесть месяцев до начала процедуры государственной итоговой аттестации.

Раздел 8. Разработчики основной образовательной программы

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Волгоградский индустриальный техникум».