

Министерство труда, занятости и трудовых ресурсов Новосибирской области
Государственное бюджетное образовательное учреждение
среднего профессионального образования Новосибирской области
"Новосибирский технологический техникум питания"
(ГБОУ СПО НСО «НТП»)

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО «Дружба»
ресторан «Учитель»

З.В.Мельникова
« 15 » 09 2014 года


УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ СПО НСО «НТП»

И.М. Шляхто
« 15 » 09 2014 года


**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**
по специальности среднего профессионального образования
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
базовой подготовки

2014 г.

Программа подготовки специалистов среднего звена ГБОУ СПО НСО "Новосибирский технологический техникум питания" составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.01 "Организация обслуживания в общественном питании".

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения:
 - 1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена
 - 1.2. Сроки получения среднего профессионального образования
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена:
 - 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности
 - 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции
 - 2.3. Специальные требования
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса:
 - 3.1. Учебный план
 - 3.2. Календарный учебный график
 - 3.3. Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла
 - 3.4. Программы дисциплин математического и общего естественнонаучного учебного цикла
 - 3.5. Программы общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей профессионального учебного цикла
 - 3.6. Программа производственной практики (преддипломной)
4. Материально-техническое обеспечение реализации программы подготовки специалистов среднего звена
5. Оценка результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена:
 - 5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся
 - 5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.01 "Организация обслуживания в общественном питании" - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности СПО 43.02.01 "Организация обслуживания в общественном питании".

Нормативную правовую основу разработки программы подготовки специалистов среднего звена составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ;
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (СПО) Организация обслуживания в общественном питании, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014 № 465, зарегистрирован в Министерстве юстиции РФ 11 июня 2014 года, рег. № 32672;
- «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 464;
- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291;
- локальные нормативные акты ГБОУ СПО НСО "Новосибирский технологический техникум питания".

1.2. Сроки получения среднего профессионального образования

Нормативный срок получения среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки по специальности СПО 43.02.01 "Организация обслуживания в общественном питании" при очной форме обучения:

- при уровне образования при приеме на обучение – среднее общее образование – 2 года 10 месяцев;
- при уровне образования при приеме на обучение – основное общее образование – 3 года 10 месяцев.

Наименование присваиваемой квалификации – менеджер.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

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

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

- услуги организаций общественного питания;

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

2.2. Виды деятельности и профессиональные компетенции

Менеджер должен обладать следующими профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

Код	Наименование
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.
ПК 3.4	Контроль качества продукции и услуг общественного питания
ВПД 4	Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг
ПК 4.1	Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.
ПК 4.2	Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.
ПК 4.3	Проводить контроль качества услуг общественного питания.
ВПД 5	Выполнение работ по профессии «Официант»; «Бармен»

Менеджер должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

2.3. Специальные требования

Требования к индивидуальным особенностям специалиста: организаторские способности, развитые коммуникативные способности, умение правильно и эффективно распределять время, способность влиять на окружающих, аналитические способности, стратегическое мышление, высокий уровень переключения, концентрации и объема внимания, хорошая память, аккуратность, пунктуальность, терпеливость, вежливость, трудолюбие, сообразительность, независимость, самостоятельность в принятии решений, ответственность, уверенность в себе, уравновешенность, энергичность, самоорганизация.

Медицинские ограничения для менеджера: заболевания опорно-двигательного аппарата; сердечно сосудистые заболевания; болезни, нарушающие координацию, внимание; инфекционные заболевания; бациллоносительство; заболевания органов слуха (пониженный слух); заболевания нервной системы. Наличие данных заболеваний по специальности менеджер является ограничивающим при приеме на работу.

Менеджеры могут работать на предприятиях общественного питания любого типа (рестораны, кафе, бары и др.), быть достойными руководителями, администраторами, барменами.

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Рабочий учебный план (Приложение)

3.2. Календарный учебный график (Приложение)

3.3. Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла (Приложения):

- ОГСЭ.01 Основы философии
- ОГСЭ.02 История
- ОГСЭ.03 Иностранный язык
- ОГСЭ.04 Физическая культура
- ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи
- ОГСЭ.06 Культурология

3.4. Программы дисциплин математического и общего естественнонаучного учебного цикла (Приложения):

- ЕН.01 Математика

3.5. Программы общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей профессионального учебного цикла (Приложения):

Общепрофессиональные дисциплины:

- ОП.01 Экономика организации
- ОП.02 Правовое обеспечение профессиональной деятельности
- ОП.03 Бухгалтерский учет
- ОП.04 Документационное обеспечение управления
- ОП.05 Финансы и валютно-финансовые операции
- 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 коммуникации
- ОП.09 Безопасность жизнедеятельности
- ОП.10 Имиджология
- ОП.11 Сервисная деятельность
- ОП.12 Брендинг
- ОП.13 Алкогольные напитки

Профессиональные модули:

- ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания
- ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания
- ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания
- ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания
- ПМ.05 Выполнение работ по профессии "Официант"; "Бармен"

3.6. Программа производственной практики (преддипломной) (Приложение)

4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

ГБОУ СПО НСО "Новосибирский технологический техникум питания", реализующее программу подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.01 "Организация обслуживания в общественном питании", располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений приводится в пояснениях к рабочему учебному плану.

Реализация программы обеспечивает:

- выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая практические задания с использованием персональных компьютеров;
- освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в лабораториях и мастерских колледжа.

ГБОУ СПО НСО "Новосибирский технологический техникум питания", располагает необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечному фонду. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.01 "Организация обслуживания в общественном питании" включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.01 "Организация обслуживания в общественном питании" создан фонд оценочных средств, позволяющий оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Фонд оценочных средств по специальности СПО 43.02.01 "Организация обслуживания в общественном питании" включает:

- комплекты оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по учебным дисциплинам;
- комплекты оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по профессиональным модулям;
- комплект оценочных средств для проведения государственной (итоговой) аттестации.

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

Организация контроля и аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям программы подготовки специалистов среднего звена осуществляется в соответствии с локальными актами ГБОУ СПО НСО "Новосибирский технологический техникум питания" - Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся и Положением о государственной (итоговой) аттестации выпускников в соответствии с Федеральными государственными образовательными стандартами.

5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в форме дипломной работы.

Организация выполнения и защиты выпускной квалификационной работы регламентируется локальным актом ГБОУ СПО НСО "Новосибирский технологический техникум питания" - Положением о государственной (итоговой) аттестации выпускников в соответствии с Федеральными государственными образовательными стандартами.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определены Методическими рекомендациями по выполнению дипломной работы.

