

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЕГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ (ССУЗ)
«ЧЕЛЯБИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ»

454052 г. Челябинск, ул. Ш. Металлургов, 47 тел. 721-83-44

E-mail: kipit102@mail.ru;

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ

«Челябинский государственный колледж
индустрии питания и торговли»

_____ Берсенева Г.Ф.

Пр. № ____ от _____ 2013г

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ

«Челябинский государственный колледж
индустрии питания и торговли»

_____ Берсенева Г.Ф.

Пр. № ____ от _____ 2014г

Рассмотрено на заседании
педагогического совета

Протокол № _____

от _____ 2013 года

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Уровень профессионального образования

Среднее профессиональное образование

(на базе основного общего образования с одновременным получением обучающимися
среднего общего образования)

**Специальность 430201(100114) Организация обслуживания в общественном питании
базовой подготовки**

Форма обучения: очная

Квалификация выпускника:

Менеджер

Срок обучения 3 года 10 месяцев

2013(2014) год

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. Общие положения.....	4
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования.....	5
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	6
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	6
Раздел 5. Структура образовательной программы	13
5.1. Учебный план для специальности	17
5.2. Календарный учебный график специальности.....	18
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	22
6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы	22
6.2. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	25
6.3. Требования к учебно-методическому и информационному обеспечению	26
ПРИЛОЖЕНИЯ	27
Приложение 1. Программы профессиональных модулей	27
Приложение I.1. Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 01 Организация питания в организациях общественного питания	27
Приложение I.2. Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 02 Организация обслуживания в организациях общественного питания	72
Приложение I.3. Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	125
Приложение I.4. Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания	145
Приложение I.5. Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	171
Приложение II. Программы учебных дисциплин	204
Приложение II.1. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 «Экономика организации»	204
Приложение II.2. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 «Правовое обеспечение профессиональной деятельности»	215
Приложение II.3. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 «Бухгалтерский учет»	233
Приложение II.4. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 «Документационное обеспечение»	246
Приложение II.5. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 «Финансы и валютно-финансовые операции организации»	257
Приложение II.6. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 «Информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности»	266
Приложение II.7. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда»	280
Приложение II.8. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»	294
Приложение II.9. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности»	304
Приложение II.10. Рабочая программа учебной дисциплины	318

ЕН.01 «Математика»	
Приложение П.11. Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.02 «Экологические основы природопользования»	330
Приложение П.12. Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.01 «Основы философии»	343
Приложение П.13. Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.02 «История»	353
Приложение П.14. Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 «Иностранный язык»	367
Приложение П.15. Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.04 «Физическая культура»	385
Приложение П.16. Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.05 «Культура речи»	413
Приложение III. Программы общеобразовательного цикла	429
Приложение III. 01. Рабочая программа учебной дисциплины ОДп.01 «Математика»	429
Приложение III. 02. Рабочая программа учебной дисциплины ОДп.02 «Информатика и ИКТ»	459
Приложение III. 03. Рабочая программа учебной дисциплины ОДп.03 «Экономика»	478
Приложение III. 04. Рабочая программа учебной дисциплины ОДп.04 «Право»	493
Приложение III. 05. Рабочая программа учебной дисциплины ОДб.01 «Русский язык»	508
Приложение III.06. Рабочая программа учебной дисциплины ОДб.02 «Литература»	528
Приложение III. 07. Рабочая программа учебной дисциплины ОДб.03 «Иностранный язык»	553
Приложение III. 08. Рабочая программа учебной дисциплины ОДб.04 «История»	569
Приложение III. 09. Рабочая программа учебной дисциплины ОДб.05 «Обществознание»	605
Приложение III. 10. Рабочая программа учебной дисциплины ОДб.06 «География»	623
Приложение III. 11. Рабочая программа учебной дисциплины ОДб.07.01 «Физика»	639
Приложение III. 12. Рабочая программа учебной дисциплины ОДб.07.02 «Химия»	653
Приложение III. 13. Рабочая программа учебной дисциплины ОДб.07.03 «Биология»	676
Приложение III. 14. Рабочая программа учебной дисциплины ОДб.08 «Физическая культура»	688
Приложение III. 15. Рабочая программа учебной дисциплины ОДб.09 «Основы безопасности жизнедеятельности»	707

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли», ГБОУ СПО (ССУЗ) «ЧГКИПиТ» - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности 100114 Организация обслуживания в общественном питании базовой подготовки.

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы (далее - программа) составляют:

1. Закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

2. Федеральный закон от 1 декабря 2007 г. № 309-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в части изменения понятия и структуры государственного образовательного стандарта» (в действующей редакции)

3. Федеральный закон Российской Федерации от 1 декабря 2007 г. № 307-ФЗ (ред. от 29.12.2012 с изменениями, вступившими в силу с 01.09.2013) «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в целях предоставления объединениям работодателей права участвовать в разработке и реализации государственной политики в области профессионального образования»

4. ФГОС по специальности 100114 Организация обслуживания в общественном питании базовый уровень подготовки, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 13 апреля 2010г. № 330;

5. Примерные программы (носят рекомендательный характер);

6. Приказ от 28 сентября 2009 г. № 355 «Об утверждении Перечня специальностей среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Минюст России от 27 октября 2009 г. № 15123)

7. Макеты программ профессиональных модулей и учебных дисциплин:

а. Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования (Утверждены Директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации 28 августа 2009г.)

б. Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования (Утверждены Директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации 28 августа 2009 г.)

8. Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 14.06.2013 № 28785)

9. Приказ Минобрнауки России от 04.07.2013 № 531 (ред. от 19.05.2014) «Об утверждении образцов и описаний диплома о среднем профессиональном образовании и приложения к нему» (Зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 № 29443)

10. Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №464 от 14.06.2013г.

11. Письмо Минобрнауки РФ от 20 октября 2010г. № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования/среднего профессионального образования»

12. Рекомендации по реализации среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (приказ Минобрнауки России от 09.03.2004 № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»)

13. Устав ГБОУ СПО (ССУЗ) «ЧГКИПиТ»

Классификаторы социально-экономической информации

1. Единый тарифно-квалификационный справочник (ЕТКС). Выпуск 2, 52;

2. Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР, ОК 016 – 94);

3. Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих, утвержденный постановлением Минтруда РФ от 21 августа 1998 г. №37 (в ред. Постановлений Минтруда РФ от 21.01.2000 №7, от 14.08.2000 №57, от 20.04.2001 №35, от 31.05.2002 №38, от 20.06.2002 №44, от 28.07.2003 №59, от 12.11.2003 №75, приказов Минздравсоцразвития РФ от 25.07.2005 №461, от 07.11.2006 №749, от 17.09.2007 №605);

4. Общероссийский классификатор видов экономической деятельности (ОКВЭД, ОК 029-2001)

1.2. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП:

ФГОС – Федеральный государственный образовательный стандарт;

ОПОП – основная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

Цикл ОГСЭ - Общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

Цикл ЕН - Общий математический и естественнонаучный цикл.

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:
Менеджер

Формы получения образования: допускается только в профессиональной образовательной организации или в образовательной организации высшего образования

Формы обучения: очная.

Нормативный срок освоения программы базовой подготовки по специальности 100114 Организация обслуживания в общественном питании при очной форме получения образования:

- на базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев,

- на базе основного общего образования - 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. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются: услуги организаций общественного питания; процессы, обеспечивающие предоставление услуг организаций общественного питания;

продукция общественного питания; первичные трудовые коллективы.

3.3. Менеджер готовится к следующим видам деятельности:

Организация питания в организациях общественного питания.

4.3.2. Организация обслуживания в организациях общественного питания.

4.3.3. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.

4.3.4. Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

4.3.5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Товаровед-эксперт (базовой подготовки) должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Товаровед-эксперт (базовой подготовки) должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

Управление ассортиментом товаров.

ПК 1.1. Выявлять потребность в товарах.

ПК 1.2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.

ПК 1.3. Управлять товарными запасами и потоками.

ПК 1.4. Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.
 Проведение экспертизы и оценки качества товаров.
 ПК 2.1. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.
 ПК 2.2. Организовывать и проводить оценку качества товаров.
 ПК 2.3. Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.
 Организация работ в подразделении организации.
 ПК 3.1. Участвовать в планировании основных показателей деятельности организации.
 ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
 ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.
 ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
 ПК 3.5. Оформлять учетно-отчетную документацию.
 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

4.2. Контроль и оценка достижений обучающихся

Оценка качества освоения основной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Колледжем созданы условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и профессиональным модулям профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности, для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения.

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители работодателей.

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

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств (далее – ФОС), позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно, а для государственной (итоговой) аттестации - разрабатываются и утверждаются колледжем после предварительного положительного заключения работодателей.

ФОС включают в себя контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1 Выявлять потребности в товарах	Умение выявлять и анализировать потребности	-зачет по теме профессионального модуля;

	<p>в товарах. Умение определять и анализировать качество товаров. Умение проводить и анализировать маркетинговые исследования</p>	-зачет по учебной практике
ПК 1.2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции	<p>Демонстрация умений осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции. Создание надежных хозяйственных связей Планирование закупки и реализации товаров</p>	-зачет по учебной и производственной практике профессионального модуля; -экспертная оценка выполнения практического и лабораторного занятия
ПК 1.3. Управлять товарными запасами и потоками	<p>Демонстрация умений планировать и контролировать товарные запасы и организовывать товарные потоки. Формирование торгового ассортимента по результатам анализа потребности в товарах Анализирование показателей ассортимента</p>	-зачет по учебной и производственной практике профессионального модуля; -экспертная оценка выполнения практического и лабораторного занятия;
ПК 1.4. Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.	<p>Доказательство умений и навыков оформления документации. Оформление претензий, договоров с контрагентами. Обоснование товарных потерь и разработка мероприятий по их снижению</p>	-зачет по учебной и производственной практике профессионального модуля; экспертная оценка выполнения практического и лабораторного занятия. Экзамен
ПК.2.1 Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности	Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности	Экспертная оценка защиты лабораторной работы Зачет по производственной практике Экзамен квалификационный
ПК.2.2 Организация и проведение оценки качества.	<p>Расшифровывание маркировки товара и входящие в её состав информационные знаки; Выбор номенклатуры показателей, необходимых для оценки качества;</p>	Экспертная оценка выполнения практического занятия Экспертная оценка защиты лабораторной работы Проверка отчетов по вопросам самостоятельной работы
ПК.2.3 Выполнение задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной	<p>Определение их действительных значений и соответствие установленным</p>	Зачет по производственной практике

экспертизы	<p>требованиям; Осуществление отбора проб и выборки из товарных партий; Проведение оценки качества различными методами (органолептически и инструментально); Определение градаций качества; Оценивание качество тары и упаковки; Диагностирование дефектов товаров по внешним признакам; Определение причин возникновения дефектов</p>	
ПК.3.1 Участвовать в планировании основных показателей деятельности организации	<p>-планировать основные показатели деятельности организации -изучать нормативно – правовые документов организации. Устав торговой организации. -Работать с учредительными и нормативными документами, регламентирующими деятельность организации; -Разрабатывать мероприятия по повышению производительности труда на базовом предприятии;</p>	-экспертная оценка выполнения практического задания №1;2;3;4;5;6. наблюдение и оценка достижений на практических занятиях и учебной практике
ПК.3.2 Планировать выполнение работ исполнителями и изучить экономическую сущность оптового и розничного товарооборота их основные показатели на предприятии торговли.	<p>-рассчитывать основные показатели розничного и оптового товарооборота; -проводить факторный анализ розничного товарооборота за счет изменений производительности труда; -Планировать показатели розничного товарооборота; -Рассчитывать товарные запасы и оценивать их состояние; -Планировать фонд оплаты труда;</p>	-экспертная оценка выполнения практического задания: №7;8;9;10;11;12;13;14;15;16; 17;18;19;20;21;22 - наблюдение и оценка достижений на практических занятиях и учебной практике

	<ul style="list-style-type: none"> -Планировать издержки обращения; -Рассчитывать и анализировать валовый доход; -Формировать и распределять прибыль; -Формировать цены на предприятии; -Оценивать эффективность использования основных и оборотных средств. 	
ПК.3.3 Организовать работу трудового коллектива	<ul style="list-style-type: none"> -Выработать кадровую политику и разработать кадровое планирование на предприятии. - создать команду для организации работы(организовать наем ,отбор и прием персонала) ; -излагать основные мероприятия по профессиональной ориентации и адаптации персонала; 	экспертная оценка на практическом задании№23;24;25;26;27;28; 31;47
ПК.3.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	<ul style="list-style-type: none"> -осуществлять контроль за выполнением работ исполнителями; -определять ошибки в проведении контроля; -находить оптимальные варианты решения выхода из возникающих проблем. 	экспертная оценка выполнения практического задания№29;30;35;36;37;38; 39;40;41; 42;45;46.
ПК.3.5 Участвовать в выработке мер по оптимизации процессов оказания услуг в области профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> -определять меры по оптимизации; -и принимать решение по оптимизации процессов на предприятии; -обосновывать выбранные способы по оптимизации процессов в профессиональной деятельности. 	-экспертная оценка выполнения практических заданий:№32;33;34;43;44 -наблюдение и оценка достижений на практических занятиях и учебной практике.
ПК.4.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	<ul style="list-style-type: none"> -участие в приемке товаров, проверка соблюдения требований к оформлению сопроводительных документов. 	-наблюдение за выполнением работ во время практики.

ПК.4.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	- участие в подготовке и выкладке товаров к продаже с учетом их особенностей.	- наблюдение за выполнением работ во время практики.
ПК4.3.Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	- овладение навыками обслуживания покупателей, консультирование покупателей, предоставление дополнительной информации об отдельных группах товаров.	- наблюдение за выполнением работ во время практики.
ПК.4.4.Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	- осуществление контроля за условиями и сроками хранения, сроками годности и сроками реализации товаров, обеспечение их сохранности.	-наблюдение за выполнением работ во время практики.
ПК.4.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.	-использование в технологическом процессе измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования	- наблюдение за выполнением работ во время практики.
ПК.4.6.Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	– участие в создании оптимальных условий для хранения товаров	-наблюдение за выполнением работ во время практики
ПК4.7. Изучать спрос покупателей.	– участие в изучении спроса покупателей на предприятии	-наблюдение за выполнением работ во время практики

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Проявляет понимание сущности и социальной значимости будущей профессии; применяет профессиональные знания в практической деятельности	интерпретация результатов наблюдений за обучающимися, участие в творческих конкурсах, олимпиадах
ОК 2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	выбирает способ (технологии) решения задач в соответствии с заданными условиями и имеющимися ресурсами	экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Выбирает способ разрешения проблемы в соответствии с заданными критериями и ставит цель деятельности	экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	извлекает информацию и систематизирует ее в самостоятельно определенной в соответствии с задачей информационной структуре	экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	демонстрирует навыки использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	применяет навыки командной работы в процессе решения производственных ситуаций	экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях
ОК 7. Брать на себя ответственности за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	проявляет ответственность за работу подчиненных, результат выполнения заданий	экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	анализирует собственные мотивы и внешнюю ситуацию при принятии решений, касающихся своего продвижения	экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	проявляет интерес к инновациям в области профессиональной деятельности	экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях

4.3. Рабочая квалификация

Обучающиеся, получающие среднее профессиональное образование по образовательной программе, осваивают профессию рабочего (одну или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках образовательной программы среднего профессионального образования, в соответствии с ФГОС по специальности.

После изучения профессионального модуля «Выполнение работ по профессиям «Официант», «Бармен» и сдачи квалификационного экзамена студентам присваиваются рабочие квалификации «16399 Официант», «11176 Бармен».

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Пояснительная записка к учебному плану

Настоящий учебный план Государственного бюджетного образовательного учреждения СПО (ССУЗ) «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли», ГБПОУ СПО (ССУЗ) «ЧГКИПиТ» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 100114 Организация обслуживания в общественном питании, базовый уровень подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07 мая 2014 г. № 465 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 июня 2014 г. № 32672) Учебный план вводится с 01.09.2010.

Учебный план по специальности среднего профессионального образования 100114 Организация обслуживания в общественном питании составлен в соответствии с требованиями к структуре программы подготовки специалистов среднего звена ФГОС по специальности и определяет следующие характеристики ОПОП:

объемные параметры учебной нагрузки в целом;
перечень и объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим (междисциплинарным курсам (далее – МДК), учебной и производственной практике);
сроки прохождения и продолжительность преддипломной практики;
формы государственной (итоговой) аттестации (обязательные и предусмотренные образовательной организацией).

При формировании учебного плана учитывались следующие нормы:

обязательная учебная нагрузка обучающихся при освоении основной профессиональной образовательной программы включает аудиторную учебную работу обучающегося (обязательные учебные занятия) и все виды практики в составе модулей;

максимальная учебная нагрузка обучающихся включает все виды аудиторной учебной работы обучающегося (обязательные учебные занятия) и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы;

максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы и консультации.

максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю;

преддипломная практика, предусмотренная ФГОС, является обязательной для всех студентов, она проводится после последней сессии и реализуется по направлению образовательной организации;

обязательная учебная нагрузка обучающихся при прохождении преддипломной практики составляет 36 часов в неделю;

консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

Образовательная программа предусматривает изучение следующих учебных циклов:

-общего гуманитарного и социально-экономического,

- математического и общего естественнонаучного,
- профессионального,
- и разделов:
- учебная практика,
- производственная практика (по профилю специальности),
- производственная практика (преддипломная),
- промежуточная аттестация,
- государственная итоговая аттестация (ФГОС, п.6.1).

Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный учебные циклы состоят из дисциплин.

Профессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и (или) производственная практика (по профилю специальности).

Обязательная часть образовательной программы по учебным циклам составляет 70 % от общего объема времени, отведенного на их освоение. Содержание обязательной части образовательной программы разработано в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта по специальности 100114 Организация обслуживания в общественном питании, базовый уровень подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 13 апреля 2010 г. № 330.

Вариативная часть (30%) дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования (ФГОС, п.6.2). Содержание вариативной части разработано с учетом рекомендаций работодателей-социальных партнеров колледжа, требований регионального рынка труда и Министерства образования и науки Челябинской области.

Вариативная часть ОПОП 612 часов использована:

На увеличение часов МДК профессиональных модулей - 342 часа: ПМ 01 - 128 ч.; ПМ 02 - 48 ч.; ПМ 03 - 18 ч.; ПМ 04 - 148 ч.

На увеличение общепрофессиональных дисциплин - 220 ч.: увеличено количество часов на каждую дисциплину цикла.

Введены дисциплины "Психология и этика профессиональной деятельности" (50 ч.), "Культура речи" (50 ч.) с целью выполнения требований к результатам

освоения общих компетенций - работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами, для обеспечения самореализации обучающихся и их адаптации к условиям производства.

Начало учебного года - 1 сентября и окончание в соответствии с графиком учебного процесса.

Занятия проводятся в рамках шестидневной рабочей недели с продолжительностью занятий - 40 минут, сгруппированных парами.

Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме 100 часов на учебную группу для каждого года обучения. Форма консультаций групповая, индивидуальная.

Объем дисциплины «Физическая культура» увеличен на 162 часа за счет самостоятельной учебной нагрузки студентов.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и производственной практики. Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Преддипломная практика проводится в организациях, направление деятельности которых, соответствует профилю подготовки обучающихся.

Общая продолжительность каникул при освоении основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена составляет 10–11 недель в учебном году, в том числе, не менее 2 недель в зимний период.

5.2. Формы проведения промежуточной аттестации

В соответствии Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» ГБОУ СПО (ССУЗ) «ЧГКИПиТ» самостоятельно определил формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся.

Предусмотрены следующие виды промежуточной аттестации: дифференцированный зачет и экзамен. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины (предмета) или профессионального модуля. На промежуточную аттестацию в форме экзаменов отводится суммарно 72 часа (2 недели) в году, в последний год обучения – 36 часов (1 неделя). В каждом учебном году количество экзаменов не превышает 8, а количество зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре). Промежуточная аттестация проводится по итогам каждого семестра в период проведения сессии.

5.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

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

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы

Обязательные требования – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются колледжем на основании положения об государственной (итоговой) аттестации выпускников по программам СПО.

Программа государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена, разрабатывается ежегодно по каждой специальности. Программа государственной итоговой аттестации доводится до сведения обучающегося не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

В целях определения соответствия результатов освоения обучающимися образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями, которые создаются колледжем по каждой образовательной программе среднего профессионального образования.

5.4. Учебный план

Смотреть файл Учебный план

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Условия реализации образовательной программы соответствуют назначению программы, характеристике профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, установленным требованиям к результатам освоения программы

6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы

6.1.1. ГБОУ СПО (ССУЗ) «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли», реализующий основную образовательную программу по специальности среднего профессионального образования, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, производственной практики (по профилю специальности) предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОПОП обеспечивает:

выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в колледже или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

Образовательное учреждение обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Специальные помещения представляют 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.

6.1.2. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по специальности

№	Наименование
1.	Гуманитарных и социально-экономических дисциплин
2.	Иностранного языка
3.	Правового обеспечения профессиональной деятельности
4.	Технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда
5.	Физиологии питания и санитарии
6.	Безопасности жизнедеятельности
7.	Русского языка и литературы
8.	Истории
9.	Физики
10.	Химии и биологии
11.	Математики
12.	Товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания
13.	Экономики и финансов; бухгалтерского учета
14.	Организации и технологии отрасли
15.	Организации обслуживания в организациях общественного питания
16.	Организации и технологии обслуживания в барах
17.	Маркетинга; менеджмента и управления персоналом

18	Психологии и этики профессиональной деятельности
19	Стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия
20	Документационного обеспечения управления
	Лаборатории:
1	Информационно-коммуникационных технологий
2	Технологии приготовления пищи
	Спортивный комплекс
1.	Спортивный зал
2.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий (аренда)
3.	Место для стрельбы (аренда)
4.	Спортивная площадка
	Залы
1.	Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет
2	Банкетный зал
3	Актовый зал

Сведения об обеспеченности образовательного процесса

Наименование профессионального модуля	Наименование кабинетов и Перечень основного оборудования
1. Организация питания в организациях общественного питания.	<p>Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Физиологии питания и санитарии»:</p> <p>Оборудование учебного кабинета:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ученические столы; - ученические стулья; - стол для преподавателя; - стул для преподавателя. <p>Технические средства обучения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - компьютер; - мультимедийный проектор; - экран; - колонки. <p>Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания»:</p> <p>Оборудование учебного кабинета:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ученические столы; - ученические стулья; - стол для преподавателя; - стул для преподавателя. <p>Технические средства обучения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - компьютер; - мультимедийный проектор; - экран; - колонки. <p>Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Организации и технологии отрасли»:</p> <p>Оборудование учебного кабинета:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ученические столы; - ученические стулья;

	<ul style="list-style-type: none"> - стол для преподавателя; - стул для преподавателя. <p>Технические средства обучения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - компьютер; - мультимедийный проектор; - экран; - колонки. <p>Оборудование лаборатории «Технологии приготовления пищи»</p> <ul style="list-style-type: none"> - производственные столы; - электроплиты; - пароконвектоматы; - жарочный шкаф; - холодильный шкаф; - весы электронные; - электромясорубка; - фритюрница; - гриль-печь; - слайсер; - термомикс.
<p>2. Организация обслуживания в организациях общественного питания.</p>	<p>Оборудование учебного кабинета «Организации обслуживания в организациях общественного питания»:</p> <ul style="list-style-type: none"> - столы учебные для обучающихся; - стулья учебные для обучающихся; - стол для преподавателя; - стул для преподавателя. <p>Оборудование учебного ресторана «Организации обслуживания в организациях общественного питания»:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обеденные столы; - мебель для сидения: стулья; - стеллаж; - столовое бельё: скатерти, салфетки, ручники, полотенца; - подносы; - фарфоровая и фаянсовая посуда; - металлическая посуда; - столовые приборы; - стеклянная посуда. - инвентарь для бара. - оборудование бара; - папка для меню; - книга для официанта; - вазы для цветов; - элементы декора для сервировки стола. <p>Технические средства обучения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - мультимедийный проектор; - экран; - компьютер с лицензионным программным обеспечением. <p>Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Менеджмента и управления персоналом»:</p> <ul style="list-style-type: none"> - посадочные места по количеству обучающихся; - рабочее место преподавателя.
<p>3. Маркетинговая деятельность в организациях</p>	<p>Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рабочие столы и стулья для студентов; - рабочий стол и стул для преподавателя;

общественного питания.	<ul style="list-style-type: none"> - классная доска; Технические средства обучения: <ul style="list-style-type: none"> - компьютеры, - мультимедийный проектор, - интерактивная доска, - экран.
4. Контроль качества продукции и услуг общественного питания.	<p>«Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия».</p> <p>Оборудование учебного кабинета:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ученические столы обучающихся; - стулья для обучающихся; - стол для преподавателя; - стул для преподавателя; - доска классная. <p>Технические средства обучения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - монитор; - процессор; - проектор; - колонки; - экран.
5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.	<p>Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Организация обслуживания в организациях общественного питания»:</p> <ul style="list-style-type: none"> - столы для обучающихся; - стулья для обучающихся; - стол для преподавателя; - стул для преподавателя; - классная доска; - автоматизированное рабочее место преподавателя (монитор, процессор, проектор, экран, принтер). <p>Оборудование учебного ресторана:</p> <ul style="list-style-type: none"> - вспомогательное оборудование (производственные столы); - весоизмерительное оборудование; - механическое оборудование (слайсер, блендер, кухонный комбайн) - холодильное оборудование; - кухонная посуда, производственный инвентарь, инструменты и приспособления

6.2. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками МЦК, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников МЦК отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и профессиональных стандартах.

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности, которых соответствует области профессиональной деятельности: 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 в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу составляет не менее 25 %.

6.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Программа подготовки специалистов среднего звена обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением.

Реализация образовательной программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей). Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет.

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

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

Обучающимся предоставляется возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.