

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»  
Техникум Пермский институт (филиал)

*Утверждено*

на заседании Ученого Совета,  
протокол № 13 от «31» мая 2017 г.  
Проректор по учебной работе



Гришина О.А.

2017 года

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

**Специальность**

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

**Квалификация**

Менеджер

2017 г.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
**ПЕРМСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**  
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения  
высшего образования  
**«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»**

---

(Пермский институт (филиал) РЭУ им. Г.В. Плеханова)

**Рассмотрено:**

На заседании Совета Филиала  
Протокол № 6 от «22» декабря 2016 г.



Директор \_\_\_\_\_ Е.В. Гордеева  
«22» декабря 2016 г.

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

**Специальность**

**43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»**

**Квалификация**

**Менеджер**

**Форма обучения**

**очная, заочная**

**Пермь, 2016 г**

## Содержание

<b>1. Общие положения</b> .....	<b>5</b>
1.1 Нормативные документы для разработки ОПСПО ППСЗ по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» .....	5
1.2 Общая характеристика основной образовательной программы среднего профессионального образования ППСЗ по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» .....	6
1.3 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПСО ППСЗ .....	7
<b>2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника</b> .....	<b>7</b>
2.1 Область профессиональной деятельности выпускника .....	7
2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника .....	7
2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника .....	7
2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника .....	7
<b>3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ОПСПО ППСЗ, как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения ОПСПО ППСЗ</b> .....	<b>8</b>
<b>4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПСПО ППСЗ</b> .....	<b>12</b>
4.1 Календарный учебный график .....	12
4.2 Учебный план .....	12
4.3. Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (профессиональных модулей) .....	13
4.4 Программы практик .....	19
4.5 Программа государственной итоговой аттестации студентов-выпускников .....	19
4.6 Условия реализации профессионального модуля ПМ 05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» .....	19
<b>5. Ресурсное обеспечение образовательного процесса по ОПСПО ППСЗ</b> .....	<b>19</b>
5.1 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОПСПО ППСЗ. ....	20
5.2. Кадровое обеспечение реализации ОПСПО ППСЗ .....	20
5.3 Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ОПСПО ППСЗ .....	25
<b>6. Характеристика социально-культурной среды учебного заведения, обеспечивающей развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников</b> .....	<b>26</b>
<b>7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПСПО ППСЗ</b> .....	<b>27</b>
7.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. ....	27
7.2 Государственная итоговая аттестация выпускников. ....	27
<b>8. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся</b> .....	<b>28</b>
<b>9. Приложения</b> .....	<b>31</b>

## 1. Общие положения

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования, реализуемая в Пермском институте (филиале) ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» представляет собой систему документов, разработанную с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующей специальности среднего профессионального образования, а также с учетом рекомендованной примерной образовательной программы.

ОПСПО ППСЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных курсов, дисциплин (модулей), оценочные и методические материалы, а также иные компоненты, обеспечивающие воспитание и обучение обучающихся

### 1.1 Нормативные документы для разработки ОПСПО ППСЗ по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

Нормативную правовую базу разработки ОПСПО ППСЗ составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (в ред. ФЗ от 07.05.2013 N 99-ФЗ, от 23.07.2013 N 203-ФЗ, от 07.06.2013 N 120-ФЗ, от 02.07.2013 N 170-ФЗ, от 25.11.2013 N 317-ФЗ, от 03.02.2014 N 11-ФЗ);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 июня 2014 г. N 464 г. Москва «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 22 января 2014 г. N 31 г. Москва «О внесении изменения в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» №1199 от 29 октября 2013г.

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013г. №1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.сентября 2009г. №355» № 632 от 5 июня 2014г.;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации. «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 16 августа 2013г № 968;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 января 2014г. «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013г № 968;

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 октября 2010 № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО»;

- 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, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;

- 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, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»;

- Устав ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова», зарегистрированный в МИФМС № 46 от 13.10.2015г.;

- Положение о Пермском институте (филиале) ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В.Плеханова» (Утверждено первым проректором ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова». Протокол заседания Ученого совета «РЭУ им. Г.В. Плеханова» №21- ОГ от 13.10.2015г.).

- Положение о техникуме Пермского института (филиала) ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В.Плеханова» (Рассмотрено на заседании Совета филиала, протокол заседания № 12 от 29.04.2014г.).

## **1.2 Общая характеристика основной образовательной программы среднего профессионального образования ППССЗ по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»**

### **1.2.1 Цель (миссия) ОПСПО ППССЗ**

**ОПСПО ППССЗ** по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» имеет своей целью развитие у студентов:

- в области воспитания - развитие у студентов личностных качеств, формирование общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности;

- в области обучения - приобретение практико-ориентированных знаний; ориентация на развитие местного регионального сообщества; формирование готовности принимать решение и профессионально действовать; формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере.

### **1.2.2 Срок освоения ОПСПО ППССЗ**

Нормативный срок освоения ППССЗ при очной форме обучения:

- на базе среднего (полного) общего образования - 2 года 10 месяцев;

- на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев.

### **1.2.3 Трудоемкость ОПСПО ППССЗ**

Трудоемкость освоения студентом данной ОПСПО ППССЗ за весь период обучения в соответствии с ФГОС СПО по данной специальности составляет:

<b>Учебные циклы</b>	<b>Число недель</b>	<b>Количество часов</b>
Аудиторная нагрузка	122	4482
Самостоятельная работа		2988
Учебная практика	15	936
Производственная практика (по профилю специальности)	11	396
Производственная практика (преддипломная)	4	144
Промежуточная аттестация	7	
Государственная итоговая аттестация	6	
Каникулярное время	34	
<b>ИТОГО</b>	<b>199</b>	

### **1.3 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПСО ПССЗ**

Абитуриент должен представить один из документов государственного образца:

- аттестат о среднем (полном) общем образовании;
- аттестат об основном общем образовании;
- диплом о начальном профессиональном образовании с указанием о полученном уровне общего образования и оценками по дисциплинам Базисного учебного плана общеобразовательных учреждений;
- документ об образовании более высокого уровня.

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

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

В соответствии с ФГОС СПО по данной специальности областью профессиональной деятельности выпускника является организация обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов.

В число организаций и учреждений, в которых может осуществлять профессиональную деятельность выпускник по данной специальности входят предприятия общественного питания любой организационно-правовой формы

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

Объектами профессиональной деятельности выпускника по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» в соответствии с ФГОС СПО являются:

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

### **2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника**

В соответствии с ФГОС СПО по данной специальности выпускник подготовлен к следующим видам профессиональной деятельности:

- Организация питания в организациях общественного питания.
- Организация обслуживания в организациях общественного питания.
- Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.
- Контроль качества продукции и услуг общественного питания.
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: официант, бармен.

### **2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника**

Выпускник по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности ПССЗ:

- Организация питания в организациях общественного питания.
- Организация обслуживания в организациях общественного питания.
- Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.
- Контроль качества продукции и услуг общественного питания.
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: официант, бармен.

### 3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ОПСПО ППССЗ, как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения ОПСПО ППССЗ.

Результаты освоения ОПСПО ППССЗ определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения данной ОПСПО ППССЗ выпускник специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» должен обладать следующими компетенциями:

Виды профессиональной деятельности	Код компетенции	Компетенции	Результат освоения
<b>Общие компетенции</b>			
	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 личного 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, особенно 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	
<b>Профессиональные компетенции</b>			
Организация питания в организациях общественного питания	ПК 1.1	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей	<b>Уметь:</b> - идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам; - оценивать их качество, устанавливать дефекты и
	ПК 1.2	Организовывать выполнение заказов потребителей.	

	ПК 1.3	Контролировать качество выполнения заказа.	<p>определять градации качества;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;</li> <li>- использовать нормативные и технологические документы; готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;</li> <li>- производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;</li> <li>- составлять и заключать договора на поставку товаров;</li> <li>- проводить приемку продукции;</li> <li>- контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;</li> <li>- определять вид, тип и класс организации общественного питания;</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия и нормативную базу товароведения;</li> <li>- ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения;</li> <li>- этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции;</li> <li>- классификацию организаций общественного питания, их структуру;</li> <li>- порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству;</li> <li>- правила оперативного планирования работы организации;</li> </ul>
	ПК 1.4	Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу.</li> </ul>
Организация обслуживания в организациях общественного питания	ПК 2.1	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;</li> </ul>
	ПК 2.2	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</li> </ul>
	ПК 2.3	Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;</li> </ul>
	ПК 2.4	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять расчет с посетителями;</li> </ul>
	ПК 2.5	Анализировать эффективность обслуживания потребителей	<ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать рациональные управленческие решения;</li> </ul>
	ПК 2.6	Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;</li> <li>- регулировать конфликтные ситуации в организации;</li> <li>- определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;</li> <li>- выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;</li> <li>- составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование</li> </ul>



			<p>потребителей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);</li> <li>- выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания;</li> <li>- классификацию услуг общественного питания;</li> <li>- этапы процесса обслуживания; особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;</li> <li>- специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;</li> <li>- характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями;</li> <li>- цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива;</li> <li>- психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;</li> <li>- требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;</li> <li>- специальные виды услуг и формы обслуживания;</li> <li>- информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;</li> <li>- показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение;</li> <li>- критерии и показатели качества обслуживания.</li> </ul>
Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	ПК 3.1	Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания;</li> <li>- проводить сегментацию рынка;</li> <li>- участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию;</li> <li>- разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания;</li> <li>- определять направления сбытовой и ценовой политики, обосновывать целесообразность их выбора;</li> <li>- выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта;</li> <li>- собирать и анализировать информацию о ценах;</li> </ul>
	ПК 3.2	Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.	
	ПК 3.3	Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией	

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации;</li> <li>- разрабатывать анкеты и опросные листы;</li> <li>- составлять отчет по результатам исследования и интерпретировать результаты;</li> <li>- обосновывать целесообразность применения средств и методов маркетинга, выбирать и использовать наиболее рациональные из них, давать свои предложения при разработке маркетинговых мероприятий,</li> <li>- направленных на совершенствование работы организации в области сбыта и ценообразования;</li> <li>- выбирать, определять и анализировать показатели конкурентоспособности (качество, цену), учитывать их при анализе конкурентных преимуществ, делать выводы о конкурентоспособности организации;</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- цели, задачи, принципы, функции, концепции, объекты, средства, методы маркетинга, понятие и структуру маркетинговой среды организации;</li> <li>- особенности жизненного цикла продукции и услуг общественного питания: этапы, маркетинговые мероприятия; особенности маркетинга услуг общественного питания; средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания;</li> <li>- комплекс маркетинга, средства и методы маркетинговой деятельности, стратегии маркетинга;</li> <li>- маркетинговые исследования: понятие, значение, виды, объекты, методы, этапы и правила проведения;</li> <li>- источники и критерии отбора маркетинговой информации;</li> <li>- критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, методики оценки.</li> </ul>
Контроль качества продукции и услуг общественного питания	ПК 4.1.	Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества; работать с нормативно-правовой базой;</li> <li>- пользоваться измерительными приборами и приспособлениями; проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия;</li> <li>- контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;</li> <li>- идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации;</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия;</li> <li>- основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг</li> </ul>
	ПК 4.2.	Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания	
	ПК 4.3.	Проводить контроль качества услуг общественного питания.	

		общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации; - способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.
--	--	--

#### **4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПСПО ППСЦЗ**

В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ от 29 декабря 2012 года, приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 июня 2014 г. N464 г. Москва «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»; приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 22 января 2014 г. N31 г. Москва «О внесении изменения в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N464» содержание и организация образовательного процесса при реализации ППСЦЗ по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» регламентируется учебным планом, календарным учебным графиком, рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), оценочными и методическими материалами, программами практик, программой ГИА.

##### **4.1 Календарный учебный график**

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ОПСПО ППСЦЗ специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании», включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график представлен в приложении 1.

##### **4.2 Учебный план**

Компетентностно-ориентированный учебный план определяет следующие характеристики ОПСПО ППСЦЗ по специальности:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- сроки прохождения и продолжительность практик;
- формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;
- объем каникул по годам обучения.

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы.

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

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, практические занятия, включая семинары и выполнение курсовых работ. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения курсовых работ, междисциплинарных проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц и т.д.

ОПСПО ППСЗ специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» предполагает изучение следующих учебных циклов:  
 общий гуманитарный и социально-экономический - ОГСЭ;  
 математический и общий естественнонаучный – ЕН;  
 профессиональный – П;  
 учебная практика – УП;  
 производственная практика (по профилю специальности) – ПП;  
 производственная практика (преддипломная) – ПДП;  
 промежуточная аттестация – ПА;  
 государственная (итоговая) аттестация - ГИА.

Обязательная часть ОПСПО ППСЗ по циклам составляет 70 % от общего объема времени, отведенного на их освоение.

Вариативная часть (30 %) распределена в соответствии с потребностями работодателей и направлена на формирование профессиональных компетенций;

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей (ПМ) в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого ПМ входят несколько междисциплинарных курсов.

При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю специальности).

Учебный процесс организован в режиме шестидневной учебной недели, занятия группируются парами.

Компетентностно - ориентированный учебный план в бумажном формате представлен в приложении 1.

#### 4.3. Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (профессиональных модулей)

Наименование рабочей программы	Когда и кем одобрена	Когда и кем утверждена
БД.01 Русский язык и литература	Русский язык и литература, от 18.11.2016 г. Предметной (цикловой) комиссией общих, гуманитарных, социальных, экономических и естественно - научных и общих профессиональных дисциплин	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н., 12.01.2017 г.
БД.02 Иностранный язык	Иностранный язык, от 18.11.2016 г. Предметной (цикловой) комиссией общих, гуманитарных, социальных, экономических и естественно - научных и общих профессиональных дисциплин	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н., 12.01.2017 г.
БД.03 История	История, от 18.11.2016 г. Предметной (цикловой) комиссией общих, гуманитарных, социальных, экономических и естественно - научных и общих профессиональных дисциплин	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н., 12.01.2017 г.
БД.04 Обществознание	Обществознание, от 18.11.2016 г. Предметной (цикловой) комиссией общих, гуманитарных, социальных, экономических и естественно - научных и общих профессиональных дисциплин	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н., 12.01.2017 г.
БД.05 Естествознание	Естествознание, от 18.11.2016 г. Предметной (цикловой) комиссией общих, гуманитарных, социальных, экономических и естественно -	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н., 12.01.2017 г.

	научных и общих профессиональных дисциплин	
БД.06 Физическая культура	Физическая культура, от 18.11.2016 г. Предметной (цикловой) комиссией общих, гуманитарных, социальных, экономических и естественно - научных и общих профессиональных дисциплин	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н., 12.01.2017 г.
БД.07 Основы безопасности жизнедеятельности	Основы безопасности жизнедеятельности, от 18.11.2016 г. Предметной (цикловой) комиссией общих, гуманитарных, социальных, экономических и естественно - научных и общих профессиональных дисциплин	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н., 12.01.2017 г.
ПД.01 Математика	Математика, от 18.11.2016 г. Предметной (цикловой) комиссией общих, гуманитарных, социальных, экономических и естественно - научных и общих профессиональных дисциплин	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н., 12.01.2017 г.
ПД.02 Экономика	Экономика, от 18.11.2016 г. Предметной (цикловой) комиссией общих, гуманитарных, социальных, экономических и естественно - научных и общих профессиональных дисциплин	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н., 12.01.2017 г.
ПД.03 Информатика и ИКТ	Информатика и ИКТ, от 18.11.2016 г. Предметной (цикловой) комиссией общих, гуманитарных, социальных, экономических и естественно - научных и общих профессиональных дисциплин	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н., 12.01.2017 г.
ПД.04 Право	Право, от 18.11.2016 г. Предметной (цикловой) комиссией общих, гуманитарных, социальных, экономических и естественно - научных и общих профессиональных дисциплин	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н., 12.01.2017 г.
ПД.05 Введение в специальность	Введение в специальность, от 18.11.2016 г. Предметной (цикловой) комиссией общих, гуманитарных, социальных, экономических и естественно - научных и общих профессиональных дисциплин	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н., 12.01.2017 г.
ОГСЭ.01 Основы философии	Основы философии, от 18.11.2016 г. Предметной (цикловой) комиссией общих, гуманитарных, социальных, экономических и естественно - научных и общих профессиональных дисциплин	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н., 12.01.2017 г.
ОГСЭ.02 История	История, от 18.11.2016 г. Предметной (цикловой) комиссией общих, гуманитарных, социальных, экономических и естественно - научных и общих профессиональных дисциплин	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н., 12.01.2017 г.
ОГСЭ.03 Иностранный язык	Иностранный язык, от 18.11.2016 г. Предметной (цикловой) комиссией общих, гуманитарных, социальных, экономических и естественно - научных и общих профессиональных дисциплин	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н., 12.01.2017 г.
ОГСЭ.04 Русский язык и культура речи	Русский язык и культура речи, от 18.11.2016 г. Предметной (цикловой)	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев

	комиссией общих, гуманитарных, социальных, экономических и естественно - научных и общих профессиональных дисциплин	В.Н., 12.01.2017 г.
ОГСЭ.05 Физическая культура	Физическая культура, от 18.11.2016 г. Предметной (цикловой) комиссией общих, гуманитарных, социальных, экономических и естественно - научных и общих профессиональных дисциплин	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н., 12.01.2017 г.
ЕН.01 Математика	Математика, от 18.11.2016 г. Предметной (цикловой) комиссией общих, гуманитарных, социальных, экономических и естественно - научных и общих профессиональных дисциплин	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н., 12.01.2017 г.
ЕН.02 Экологические основы природопользования	Экологические основы природопользования, от 18.11.2016 г. Предметной (цикловой) комиссией общих, гуманитарных, социальных, экономических и естественно - научных и общих профессиональных дисциплин	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н., 12.01.2017 г.
ЕН.03 Информатика	Информатика, от 18.11.2016 г. Предметной (цикловой) комиссией общих, гуманитарных, социальных, экономических и естественно - научных и общих профессиональных дисциплин	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н., 12.01.2017 г.
ОП.01 Экономика организации	Экономика организации, от 18.11.2016 г. Предметной (цикловой) комиссией общих, гуманитарных, социальных, экономических и естественно - научных и общих профессиональных дисциплин	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н., 12.01.2017 г.
ОП.02 Правовое обеспечение профессиональной деятельности	Правовое обеспечение профессиональной деятельности, от 18.11.2016 г. Предметной (цикловой) комиссией общих, гуманитарных, социальных, экономических и естественно - научных и общих профессиональных дисциплин	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н., 12.01.2017 г.
ОП.03 Бухгалтерский учет	Бухгалтерский учет, от 18.11.2016 г. Предметной (цикловой) комиссией общих, гуманитарных, социальных, экономических и естественно - научных и общих профессиональных дисциплин	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н., 12.01.2017 г.
ОП.04 Документационное обеспечение управления	Документационное обеспечение управления, от 18.11.2016 г. Предметной (цикловой) комиссией общих, гуманитарных, социальных, экономических и естественно - научных и общих профессиональных дисциплин	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н., 12.01.2017 г.
ОП.05 Финансы и валютно-финансовые операции организации	Финансы и валютно-финансовые операции организации, от 18.11.2016 г. Предметной (цикловой) комиссией общих, гуманитарных, социальных, экономических и естественно - научных и общих профессиональных дисциплин	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н., 12.01.2017 г.
ОП.06 Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, от 18.11.2016 г.	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н., 12.01.2017 г.

	Предметной (цикловой) комиссией общих, гуманитарных, социальных, экономических и естественно - научных и общих профессиональных дисциплин	
ОП.07 Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда, от 18.11.2016 г. Предметной (цикловой) комиссией общих, гуманитарных, социальных, экономических и естественно - научных и общих профессиональных дисциплин	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н., 12.01.2017 г.
ОП.08 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации, от 18.11.2016 г. Предметной (цикловой) комиссией общих, гуманитарных, социальных, экономических и естественно - научных и общих профессиональных дисциплин	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н., 12.01.2017 г.
ОП.09 Безопасность жизнедеятельности	Безопасность жизнедеятельности, от 18.11.2016 г. Предметной (цикловой) комиссией общих, гуманитарных, социальных, экономических и естественно - научных и общих профессиональных дисциплин	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н., 12.01.2017 г.
ОП.10 Рекламная деятельность	Рекламная деятельность, от 18.11.2016 г. Предметной (цикловой) комиссией общих, гуманитарных, социальных, экономических и естественно - научных и общих профессиональных дисциплин	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н., 12.01.2017 г.
ОП.11 Сервисная деятельность	Сервисная деятельность, от 18.11.2016 г. Предметной (цикловой) комиссией общих, гуманитарных, социальных, экономических и естественно - научных и общих профессиональных дисциплин	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н., 12.01.2017 г.
ОП.12 Профессиональная эстетика	Профессиональная эстетика, от 18.11.2016 г. Предметной (цикловой) комиссией общих, гуманитарных, социальных, экономических и естественно - научных и общих профессиональных дисциплин	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н., 12.01.2017 г.
ОП.13 Планирование профессиональной деятельности специалиста	Планирование профессиональной деятельности специалиста, от 18.11.2016 г. Предметной (цикловой) комиссией общих, гуманитарных, социальных, экономических и естественно - научных и общих профессиональных дисциплин	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н., 12.01.2017 г.
ОП.14 История гостеприимства Урала	История гостеприимства Урала, от 18.11.2016 г. Предметной (цикловой) комиссией общих, гуманитарных, социальных, экономических и естественно - научных и общих профессиональных дисциплин	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н., 12.01.2017 г.
ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания	Организация питания в организациях общественного питания, от 18.11.2016 г. Предметной (цикловой) комиссией профессиональных, специальных дисциплин и профессиональных модулей	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н., 12.01.2017 г.
МДК.01.01. Товароведение продовольственных товаров и	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев

продукции общественного питания	питания, от 18.11.2016 г. Предметной (цикловой) комиссией профессиональных, специальных дисциплин и профессиональных модулей	В.Н., 12.01.2017 г.
МДК.01.02. Организация и технология производства продукции общественного питания	Организация и технология производства продукции общественного питания, от 18.11.2016 г. Предметной (цикловой) комиссией профессиональных, специальных дисциплин и профессиональных модулей	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н., 12.01.2017 г.
МДК.01.03. Физиология питания, санитария и гигиена	Физиология питания, санитария и гигиена, от 18.11.2016 г. Предметной (цикловой) комиссией профессиональных, специальных дисциплин и профессиональных модулей	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н., 12.01.2017 г.
ПП.01.01 Производственная практика (по профилю специальности)	Производственная практика (по профилю специальности), от 18.11.2016 г. Предметной (цикловой) комиссией профессиональных, специальных дисциплин и профессиональных модулей	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н., 12.01.2017 г.
ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания	Организация обслуживания в организациях общественного питания, от 18.11.2016 г. Предметной (цикловой) комиссией профессиональных, специальных дисциплин и профессиональных модулей	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н., 12.01.2017 г.
МДК.02.01. Организация обслуживания в организациях общественного питания	Организация обслуживания в организациях общественного питания, от 18.11.2016 г. Предметной (цикловой) комиссией профессиональных, специальных дисциплин и профессиональных модулей	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н., 12.01.2017 г.
МДК.02.02. Психология и этика профессиональной деятельности	Психология и этика профессиональной деятельности, от 18.11.2016 г. Предметной (цикловой) комиссией профессиональных, специальных дисциплин и профессиональных модулей	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н., 12.01.2017 г.
МДК.02.03. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания, от 18.11.2016 г. Предметной (цикловой) комиссией профессиональных, специальных дисциплин и профессиональных модулей	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н., 12.01.2017 г.
ПП.02.01 Производственная практика (по профилю специальности)	Производственная практика (по профилю специальности), от 18.11.2016 г. Предметной (цикловой) комиссией профессиональных, специальных дисциплин и профессиональных модулей	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н., 12.01.2017 г.
ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания, от 18.11.2016 г. Предметной (цикловой) комиссией профессиональных, специальных дисциплин и профессиональных модулей	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н., 12.01.2017 г.
МДК.03.01. Маркетинг в	Маркетинг в организациях	Заместитель директора по учебно –



организациях общественного питания	общественного питания, от 18.11.2016 г. Предметной (цикловой) комиссией профессиональных, специальных дисциплин и профессиональных модулей	воспитательной работе Яковлев В.Н., 12.01.2017 г.
ПП.03.01 Производственная практика (по профилю специальности)	Производственная практика (по профилю специальности), от 18.11.2016 г. Предметной (цикловой) комиссией профессиональных, специальных дисциплин и профессиональных модулей	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н., 12.01.2017 г.
ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания	Контроль качества продукции и услуг общественного питания, от 18.11.2016 г. Предметной (цикловой) комиссией профессиональных, специальных дисциплин и профессиональных модулей	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н., 12.01.2017 г.
МДК.04.01. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия, от 18.11.2016 г. Предметной (цикловой) комиссией профессиональных, специальных дисциплин и профессиональных модулей	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н., 12.01.2017 г.
МДК.04.02. Контроль качества продукции и услуг общественного питания	Контроль качества продукции и услуг общественного питания, от 18.11.2016 г. Предметной (цикловой) комиссией профессиональных, специальных дисциплин и профессиональных модулей	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н., 12.01.2017 г.
ПП 04.01 Производственная практика (по профилю специальности)	Производственная практика (по профилю специальности), от 18.11.2016 г. Предметной (цикловой) комиссией профессиональных, специальных дисциплин и профессиональных модулей	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н., 12.01.2017 г.
ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, от 18.11.2016 г Предметной (цикловой) комиссией профессиональных, специальных дисциплин и профессиональных модулей	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н., 12.01.2017 г.
МДК 05.01 Выполнение работ по профессии Официант	Выполнение работ по профессии Официант, от 18.11.2016 г Предметной (цикловой) комиссией профессиональных, специальных дисциплин и профессиональных модулей	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н., 12.01.2017 г.
МДК 05.02 Выполнение работ по профессии Бармен	Выполнение работ по профессии Бармен, от 18.11.2016 г Предметной (цикловой) комиссией профессиональных, специальных дисциплин и профессиональных модулей	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н., 12.01.2017 г.
УП.05.01 Учебная практика	Производственная практика (по профилю специальности), от 18.11.2016 г. Предметной (цикловой) комиссией профессиональных, специальных дисциплин и профессиональных модулей	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н., 12.01.2017 г.
ПДП Преддипломная практика	Преддипломная практика, от 18.11.2016 г Предметной (цикловой) комиссией профессиональных, специальных дисциплин и профессиональных модулей	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н., 12.01.2017 г.

Государственная итоговая аттестация	Государственная итоговая аттестация, от 18.11.2016 г Предметной (цикловой) комиссией профессиональных, специальных дисциплин и профессиональных модулей	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н., 12.01.2017 г.
-------------------------------------	--	---

#### 4.4 Программы практик

Практика представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Предусмотрены следующие учебные практики:

**УП.05.01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**

Производственная практика проходит рассредоточено и состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Производственная практика (по профилю специальности):

**ПП.01.01 Организация питания в организациях общественного питания**

**ПП.02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания**

**ПП.03.01 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания**

**ПП 04.01 Контроль качества продукции и услуг общественного питания**

**ПДП. Производственная (преддипломная) практика**

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

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

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

#### 4.5 Программа государственной итоговой аттестации студентов-выпускников

Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной, производственной (преддипломной) практики, государственной итоговой аттестации разработаны и рассмотрены на методическом совете Пермского институт (филиала) РЭУ имени Г.В. Плеханова.

Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей представлены как в электронном виде, так и на бумажных носителях в приложении 2.

#### 4.6 Условия реализации профессионального модуля ПМ 05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»

При освоении модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» предусмотрено:

- выполнение обучающимися практических занятий;
- освоение обучающимися программы модуля в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в профильных организациях;
- проведение производственной практики в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

По результатам квалификационного экзамена, обучающимся выдаются свидетельства – официант, бармен

### 5. Ресурсное обеспечение образовательного процесса по ОПСПО ППССЗ

## 5.1 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОПСПО ППССЗ.

ОПСПО ППССЗ по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ОПСПО ППССЗ.

Реализация ОПСПО ППССЗ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ.

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

Состав электронной библиотеки образовательной организации:

- электронный каталог библиотеки,
- электронные ресурсы библиотеки,
- электронные ресурсы информационно-поисковых систем,
- электронные ресурсы образовательных порталов сети INTERNET.

Электронная библиотека ориентирована на создание электронных ресурсов и оперативное информационное обслуживание обучающихся и преподавателей как через локальную сеть филиала, так и через сеть INTERNET. Она призвана выполнять следующие основные функции:

- **учебную**, направленную на содействие учебному процессу, как в рамках учебных занятий, так и в самостоятельной работе студентов;
- **научную**, направленную на содействие исследовательской деятельности студентов;
- **справочно-информационную**, направленную на удовлетворение запросов информации по различным отраслям знаний;
- **фондообразующую**, направленную на пополнение фонда библиотеки документами, имеющимися только в электронном виде и восполнение существующих в фонде пробелов за счет приобретения электронных копий с печатных документов.

Обучающиеся являются зарегистрированными пользователями ЭБС <http://Znanium.com>.

## 5.2. Кадровое обеспечение реализации ОПСПО ППССЗ

Реализация ОПСПО ППССЗ по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года.

Реализация ППССЗ в основном обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля) и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

За период с 2013-2016 годы 100% преподавательского состава повысили квалификацию в виде различных курсов, стажировок и профессиональных переподготовок.

Все штатные преподаватели добровольно проходят процедуру аттестации в установленном порядке с целью проверки уровня компетентности и присвоения квалификационной категории.

Реализацию ППССЗ по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» обеспечивают педагогические кадры, в количестве 22 человека, имеющие базовое образование. Из них: 16 человек штатные преподаватели, 6 человек, работающие на условиях внутреннего совмещения. Доля штатных преподавателей составляет 72,73%.

**Состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по ОПСПО ПССЗ специальность 43.02.01  
«Организация обслуживания в общественном питании»**

№ п/п	Индекс	Дисциплина	ФИО преподавателя	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категорий	Педагогический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения)	Наличие опыта деятельности и соответствующей профессиональной сфере
1	ПМ.03  ОП.10 МДК.03.01  ПП.03.01	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания Рекламная деятельность Маркетинг в организациях общественного питания Производственная практика (по профилю специальности)	Барабанова Анастасия Викторовна	Московский государственный университет коммерции, 2000 г.	Коммерсант	п.к.к	16	да	да
2	ПД.01	Математика	Булдакова Анастасия Борисовна	Пермский государственный педагогический университет, 2002г.; Государственный университет-Высшая школа экономики, 2009г.	Бакалавр по направлению «Естествознание» Экономист		1	да	да
3	БД.02 ОГСЭ.03 ОП.08	Иностранный язык Иностранный язык Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	Валетова Лариса Евгеньевна	Калининский государственный университет, 1985 г.	Преподаватель английского языка. Переводчик	-	27	да	да
4	БД.06	Экология	Воронина	Тюменский медицинский	фармация (провизор)	к.х.н., доцент	31	да	да

	МДК.01.03. ПМ.04 МДК.04.02. ПП 04.01	Физиология питания, санитария и гигиена Контроль качества продукции и услуг общественного питания Контроль качества продукции и услуг общественного питания Производственная практика (по профилю специальности)	Эмма Васильевна	институт, 1984 г. Российский государственный торгово-экономический университет, 2010 г.	Товароведение и экспертиза товаров (в области товароведения, экспертизы и оценки товаров во внутренней и внешней торговле) товаровед				
5	ЕН.01	Математика	Галкина Людмила Сергеевна	Пермский государственный педагогический университет, 2001 г.	Учитель математики и информатики		14	да	да
6	БД.08 ОП.09	Основы безопасности жизнедеятельности Безопасность жизнедеятельности	Давыдов Валерий Владимирович	Пермский государственный медицинский институт, 1987 г.	Врач - стоматолог	п.к.к.	16	да	да
7	ОП.11 ОП.14	Сервисная деятельность История гостеприимства Урала	Знаменская Екатерина Константиновна	Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова, 2015 г.	Бакалавр	-	1		да
8	ОГСЭ.04 МДК.02.02. ОП.12	Русский язык и культура речи Психология и этика профессиональной деятельности Профессиональная эстетика	Иванова Светлана Сергеевна	Пермский государственный педагогический университет, 2009 г.	Учитель русского языка и литературы	к.ф.н.	2	да	да
9	ПМ.01 МДК.01.02.	Организация питания в организациях общественного питания Организация и технология производства продукции общественного питания	Егорова Ирина Сергеевна	Российский государственный торгово-экономический университет, 2013 г.	Инженер		5	да	да

	ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)							
10	МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	Киселева Галина Николаевна	Московский государственный университет коммерции, Российский государственный торгово-экономический университет., 2002 г. Российский государственный торгово-экономический университет, 2013 г.	Коммерсант.  Магистр торгового дела		37	да	да
11	БД.03 ПД.04 ОГСЭ.02 ОП.02	История Право История Правовое обеспечение профессиональной деятельности	Копылов Олег Владимирович	Пермский государственный технический университет, 2008г.	Религиоведение, религиовед, преподаватель	в.к.к.	10	да	да
12	ПД.05 ОП.04 ОП.13	Введение в специальность Документационное обеспечение управления Планирование профессиональной деятельности специалиста	Копылова Елена Владимировна	Пермский государственный педагогический университет, 2003 г. Профессиональная переподготовка по программе: «Персональный менеджмент» с правом на ведение профессиональной деятельности в сфере управления персоналом, 2009 г.	Филология, учитель русского язык и литературы	в.к.к.	23	да	да
13	ОП.03	Бухгалтерский учет	Коретко Елена Эдуардовна	Пермская государственная сельскохозяйственная академия, 1999 г	Экономист	п.к.к.	28	да	да
14	БД.01	Русский язык и литература	Лузина Надежда Олеговна	Пермский государственный педагогический университет, 2001 г.	Филология, учитель русского языка и литературы		9		21
15	БД.05	Естествознание	Мазунина Татьяна Александровна	Пермский фармацевтический институт, 1988 г. Российский экономический университет им. Г.В.	Фармация (провизор)  Торговое дело, магистр	к.ф.н. доцент	20	да	да

16	ПМ.02 МДК.02.01. ПП.02.01 ПМ.05 УП.05.01 ПДП	Организация обслуживания в организациях общественного питания Организация обслуживания в организациях общественного питания Производственная практика (по профилю специальности) Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих Учебная практика Преддипломная практика	Кизянова Ольга Ивановна	Плеханова, 2015 Московский институт народного хозяйства им. Г.В. Плеханова, 1981 г.	Инженер-технолог		19	да	да
17	ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда	Плахина Лариса Викторовна	Свердловский институт народного хозяйства, 1987 г.	Инженер-технолог	п.к.к.	10	да	да
18	БД.04 ОГСЭ.01 МДК.02.03.	Обществознание Основы философии Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	Семенов Денис Викторович	Пермский государственный институт искусств и культуры, 1999 г.	Менеджер социально – культурной деятельности	-	6	да	да
19	ПД.02 ОП.01 ОП.05	Экономика Экономика организации Финансы и валютно-финансовые операции организации	Терентьев Александр Игоревич	Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова, 2015 г.	Экономист - менеджер	-	2	да	да

20	БД.07 ОГСЭ.05	Физическая культура Физическая культура	Чекан Игорь Эдуардович	Пермский государственный педагогический институт, 1989 г.	Учитель физической культуры средней школы	в.к.к.	26	да	да
21	МДК.04.01.	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	Черемных Марина Михайловна	Российский государственный торгово-экономический университет, 2009 г.	Товароведение и экспертиза товаров (в области товароведения, экспертизы и оценки товаров во внутренней и внешней торговле) Товаровед-эксперт	п.к.к.	7	да	да
22	ПД.03 ОП.06	Информатика и ИКТ Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Чернавина Гатъяна Васильевна	Пермский политехнический институт, 1980 г.	Инженер-электрик	п.к.к.	15	да	да



### 5.3 Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ОППО ППСЗ

Пермский институт (филиал) ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» обладает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебных практик, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база специальности соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Обучающимся предоставлены 15 учебных кабинетов, 4 лабораторий, 1 спортивный зал, 1 библиотека, стрелковый тир. Каждый обучающийся обеспечивается рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

#### Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений	Наименование кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений в ОУ в соответствии с ФГОС
<b>КАБИНЕТЫ</b>	
Гуманитарных и социально-экономических дисциплин;	Гуманитарных и социально-экономических дисциплин;
Математики;	Математики;
Иностранного языка;	Иностранного языка;
Правового обеспечения профессиональной деятельности;	Правового обеспечения профессиональной деятельности;
Технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда;	Технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда;
Физиологии питания и санитарии;	Физиологии питания и санитарии;
Товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания;	Товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания;
Экономики и финансов;	Экономики и финансов;
Организации и технологии отрасли;	Организации и технологии отрасли;
Организации обслуживания в организациях общественного питания;	Организации обслуживания в организациях общественного питания;
Организации и технологии обслуживания в барах;	Организации и технологии обслуживания в барах;
Менеджмента и управления персоналом;	Менеджмента и управления персоналом;
Маркетинга;	Маркетинга;
Психологии и этики профессиональной деятельности;	Психологии и этики профессиональной деятельности;
Бухгалтерского учета;	Бухгалтерского учета;
Документационного обеспечения управления;	Документационного обеспечения управления;
Безопасности жизнедеятельности;	Безопасности жизнедеятельности;
Стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия.	Стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия.
<b>ЛАБОРАТОРИИ</b>	
Информационно-коммуникационных технологий;	Информационно-коммуникационных технологий;
Технологии приготовления пищи.	Технологии приготовления пищи.
<b>СПОРТИВНЫЙ КОМПЛЕКС</b>	
Спортивный зал	Спортивный зал
Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
<b>ЗАЛЫ</b>	

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
Банкетный зал	Банкетный зал
Актальный зал	Актальный зал

## **6. Характеристика социально-культурной среды учебного заведения, обеспечивающей развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников**

В филиале создана социокультурная среда филиала и благоприятные условия для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданственных, общекультурных качеств обучающихся по программам СПО.

Воспитательная работа в филиале является важнейшей составляющей подготовки высококачественного специалиста и проводится с целью формирования у студентов уверенной гражданской позиции, стремления к сохранению и приумножению нравственных, культурных, патриотических и общечеловеческих ценностей. В основе принятой в филиале системы воспитания лежат ответственность администрации филиала, традиции, а так же постоянный поиск эффективных форм учебно-воспитательного процесса.

Главной задачей воспитательной работы со студентами является создание условий для их активной жизнедеятельности, гражданского самоопределения и самореализации, максимального удовлетворения потребностей в интеллектуальном, культурном и нравственном развитии.

Для решения поставленной задачи, используются традиционные устоявшиеся формы, методы и средства воспитательной работы Пермского института (филиала) РЭУ им. Г.В. Плеханова, по следующим направлениям:

- информационное обеспечение;
- организационно-методическое обеспечение;
- формирование студенческого актива;
- организация культурно-массовых мероприятий;
- организация работы по созданию системы внеучебной работы для развития творческих способностей студентов;
- организация социально-психологической адаптации студентов;
- организация работы по профилактике правонарушений и наркомании;
- организация гражданско-патриотического воспитания;
- развитие профессионально-нравственной культуры.

В филиале созданы условия для формирования социально-личностных компетенций выпускников (компетенций социального взаимодействия, самоорганизации и самоуправления).

Реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, тренинги) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

В рамках учебных курсов предусмотрены встречи с представителями российских компаний, государственных и общественных организаций, мастер-классы экспертов и специалистов. Максимально используются возможности учебно-воспитательного процесса. В рабочих программах уделяется внимание нравственному, психолого-педагогическому аспекту профессиональной подготовки специалистов, предусмотрены и систематически проводятся классные часы, в том числе тематические. Постоянно ведется самооценка состояния воспитательной работы (опросы, анкетирование, отчеты о проделанной работе классных руководителей по воспитательной работе, посещение открытых классных часов, внеурочных мероприятий и т.д.).

Студенты проявляют высокую активность и принимают участие в различных мероприятиях (во внеурочной работе задействованы 70% от всех обучающихся), у них сформированы основные социально-нравственные, обще-интеллектуальные и общекультурные понятия и нормы. Пермский институт (филиал) РЭУ им. Г.В. Плеханова имеет свои давние

традиции воспитательной работы, но ее формы постоянно меняются с учетом тенденций развития общества и учебного заведения, уделяется внимание гражданскому, патриотическому, духовно-нравственному воспитанию.

## **7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПСПО ППССЗ**

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

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ СПО (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции. Представляют собой накопительные базы оценочных средств, разработанных преподавателями за время реализации ППССЗ СПО

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются преподавателями и утверждаются на методическом совете филиала, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям – разрабатываются преподавателями и утверждаются методическим советом филиала после предварительного положительного заключения работодателей.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся осуществляются согласно учебному плану, графику учебного процесса.

В ходе осуществления учебного процесса применяются следующие способы проверки сформированности компетенций: ролевые и деловые игры, выполнение комплексных задач, создание и защита курсовых и дипломных работ, лабораторные и практические работы, а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

Для текущего и промежуточного контроля созданы контрольно-оценочные средства, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

### **7.2 Государственная итоговая аттестация выпускников.**

Государственная итоговая выпускников ОПСПО ППССЗ по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» регламентируется Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 января 2014г. № 74 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013г № 968 и Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации выпускников обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» и Методическими рекомендациями по выполнению и защите выпускных квалификационных работ студентами, обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования (утверждена на заседании Ученого совета протокол № 11 от 26.04.2016 г.)

Освоение ОПСПО ППССЗ завершается государственной итоговой аттестацией, которая является обязательной.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной

квалификационной работы (дипломный проект) и проводится в соответствии с программой ГИА. Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Программа ГИА разрабатывается преподавателями и утверждается педагогическим советом техникума после предварительного положительного заключения работодателей.

Подготовка к итоговой государственной аттестации и работа Государственной аттестационной комиссии определяются для выпускной квалификационной работы:

-графиками выполнения и защиты дипломного проекта.

К итоговой государственной аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные ОПСПО ППССЗ и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом образовательного учреждения.

Программа государственной итоговой аттестации прилагается (приложение 4).

## **8. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся**

1. Инструкция о ведении и заполнении учебных журналов в структурных подразделениях СПО федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (утверждена на заседании Ученого совета протокол № 11 от 26.04.2016 г.)

2. Методические рекомендации по выполнению и защите выпускных квалификационных работ студентами, обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования (утверждена на заседании Ученого совета протокол № 11 от 26.04.2016 г.)

3. Методические рекомендации по организации и проведению открытых уроков в структурных подразделениях СПО федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (утверждена на заседании Ученого совета протокол № 11 от 26.04.2016 г.)

4. Методические рекомендации по оформлению календарно-тематического плана учебной дисциплины (междисциплинарного курса) в структурных подразделениях СПО федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (утверждена на заседании Ученого совета протокол № 11 от 26.04.2016 г.)

5. Методические рекомендации по составлению расписания учебных занятий в структурных подразделениях среднего профессионального образования федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (утверждена на заседании Ученого совета протокол № 11 от 26.04.2016 г.)

6. Положение о методическом совете в структурных подразделениях СПО федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (утверждена на заседании Ученого совета протокол № 11 от 26.04.2016 г.)

7. Положение о порядке предоставления академического отпуска обучающихся по программам среднего профессионального образования федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (утверждена на заседании Ученого совета протокол № 11 от 26.04.2016 г.)

8. Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации выпускников, обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (утверждена на заседании Ученого совета протокол № 11 от 26.04.2016 г.)

9. Положение о порядке разработки и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ в структурных подразделениях среднего профессионального образования на основе ФГОС СПО в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего

образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (утверждено на заседании Ученого совета протокол № 11 от 26.04.2016 г.)

10. Положение о посещении обучающимися структурных подразделений среднего профессионального образования мероприятий, не предусмотренных учебным планом в федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (утверждено на заседании Ученого совета протокол № 11 от 26.04.2016 г.)

11. Положение о проведении самообследования в структурных подразделениях СПО федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (утверждено на заседании Ученого совета протокол № 11 от 26.04.2016 г.)

12. Положение о проведении экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю в структурных подразделениях СПО федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (утверждено на заседании Ученого совета протокол № 11 от 26.04.2016 г.)

13. Положение о разработке образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (утверждено на заседании Ученого совета протокол № 11 от 26.04.2016 г.)

14. Положение о самостоятельной работе студентов, обучающихся в структурных подразделениях СПО федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (утверждено на заседании Ученого совета протокол № 11 от 26.04.2016 г.)

15. Положение о совете по профилактике правонарушений обучающихся в структурных подразделениях среднего профессионального образования федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (утверждено на заседании Ученого совета протокол № 11 от 26.04.2016 г.)

16. Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования – программам подготовки специалистов среднего звена в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (утверждено на заседании Ученого совета протокол № 11 от 26.04.2016 г.)

17. Положение о цикловой методической комиссии структурных подразделений СПО федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (утверждено на заседании Ученого совета протокол № 11 от 26.04.2016 г.)

18. Положение об обучении по индивидуальному плану студентов, обучающихся по программам среднего профессионального образования федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (утверждено на заседании Ученого совета протокол № 11 от 26.04.2016 г.)

19. Положение об учебной и производственной практике в структурных подразделениях СПО федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (утверждено на заседании Ученого совета протокол № 11 от 26.04.2016 г.)

20. Положение об организации питания студентов структурных подразделений среднего профессионального образования федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (утверждено на заседании Ученого совета протокол № 11 от 26.04.2016 г.).

21. Положение об учебной части структурных подразделений СПО федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (утверждено на заседании Ученого совета протокол № 11 от 26.04.2016 г.).

22. Положение по организации выполнения и защиты индивидуального проекта структурных подразделений СПО федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (утверждено на заседании Ученого совета протокол № 11 от 26.04.2016 г.).

23. Положение по организации выполнения и защиты курсовой работы (проекта) структурных подразделений СПО федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (утверждено на заседании Ученого совета протокол № 11 от 26.04.2016 г.).

24. Положение по организации тестирования знаний студентов структурных подразделений СПО федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (утверждено на заседании Ученого совета протокол № 11 от 26.04.2016 г.).

25. Порядок о доступе педагогических работников структурных подразделений среднего профессионального образования к информационно-телекоммуникационным сетям и базам данных, учебным и методическим материалам, музейным фондам, материально-техническим средствам обеспечения образовательной деятельности федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (утверждено на заседании Ученого совета протокол № 11 от 26.04.2016 г.).

26. Регламент проведения дисциплины «Физическая культура» для очно-заочной и заочной форм обучения обучающимися структурных подразделений среднего профессионального образования мероприятий, не предусмотренных учебным планом федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (утверждено на заседании Ученого совета протокол № 11 от 26.04.2016 г.).

Разработчики:

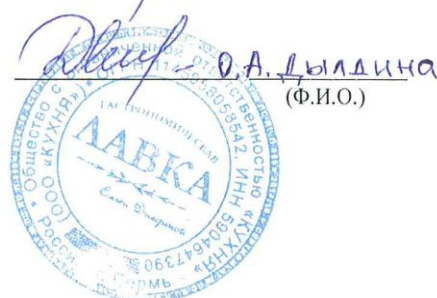
Председатель  
ЦМК профессиональных,  
специальных дисциплин и  
профессиональных модулей

 Г.Н. Киселева

Заведующий торгово-  
технологическим отделением

 Г.Н. Киселева

Директор ООО «КУХНЯ»  
(Должность представителя работодателя)  
гастрономическая лавка  
Ольги Дылдиной



## 9. Приложения

**Документы, представляемые в Учебно-методическое управление на экспертизу:**

**1. Папка № 1:**

- а) Перечень представляемых документов;
- б) Выписка из протокола заседания методического совета Пермского института (филиала) РЭУ им. Г.В. Плеханова, на котором была рассмотрена ОПСПО ППСЗ;
- в) Основная образовательная программа, подготовленная на основе макета ОПСПО ППСЗ;
- г) Календарный учебный график;
- д) Учебный план в требуемом формате с листом проверки;
- е) Состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по ОПСПО ППСЗ специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

**2. Папка № 2:**

- а) Перечень рабочих программ учебных дисциплин, входящих в базовую часть учебного плана (перечень нумеруется в соответствии с кодами дисциплин в учебном плане);
- б) Комплект рабочих программ учебных дисциплин ОПСПО ППСЗ (включая фонды оценочных средств), входящих в базовую часть учебного плана

**3. Папка № 3:**

- а) Перечень рабочих программ учебных дисциплин, входящих в вариативную часть учебного плана, кроме дисциплин по выбору студентов (перечень нумеруется в соответствии с кодами дисциплин в учебном плане);
- б) Комплект рабочих программ учебных дисциплин, входящих в вариативную часть учебного плана (включая фонды оценочных средств).

**4. Папка № 4:**

- а) Перечень рабочих программ учебных дисциплин по выбору студентов, входящих в вариативную часть учебного плана (перечень нумеруется в соответствии с кодами дисциплин в учебном плане);
- б) Комплект рабочих программ учебных дисциплин по выбору студентов, входящих в вариативную часть учебного плана (включая фонды оценочных средств).

**5. Папка № 5:**

- а) Программы практик (если программа практики не включена в состав программы по МДК);
- б) Программа государственной итоговой аттестации.

**Рецензии на ОПСПО ППСЗ от работодателя представляется в учебно-методическое управление за 5 дней до заседания методического совета Университета.**



