

	Комитет по образованию
	Санкт-Петербургское государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Колледж туризма и гостиничного сервиса» (Колледж туризма Санкт-Петербурга)

УТВЕРЖДАЮ

Директор

С.А. Антонова

«30»

2020 г.



Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Подготовки специалистов среднего звена

Специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
(код и наименование специальности ФГОС СПО)

Квалификация выпускника – менеджер
(в соответствии с перечнем профессий/специальностей СПО)

Форма обучения

очная

Санкт-Петербург
2020

Основная профессиональная образовательная программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО)

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании утвержденного Приказом Министерства образования и науки России от 22 апреля 2014 г. № 384
Код, наименование специальности/профессии

входящей в состав укрупненной группы специальностей **43.00.00 «Сервис и туризм»**

Организация-разработчик: Санкт-Петербургское государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Колледж туризма и гостиничного сервиса»

Рассмотрено и принято на методическом совете

Протокол № 6 от «29» июня 2020г.

СОГЛАСОВАНО

ООО «ВИКТОРИЯПлюс»
Наименование организации/предприятия

Генеральный директор
должность

личная подпись  Андреев В.А.
фамилия, имя, отчество

« 5 » от 22.05 2020г.

М.П.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	4
2. Общая характеристика образовательной программы.....	5
3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника.....	5
4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	6
4.1. Общие компетенции.....	6
4.2. Профессиональные компетенции	9
4.3. Личностные результаты	17
5. Структура основной профессиональной образовательной программы.....	18
5.1. Рабочий учебный план	18
5.2. Календарный учебный график.....	19
5.3. Рабочая программа воспитания.....	19
5.4. Календарный план воспитательной работы.....	19
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	19
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы	19
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы.....	21
6.3. Требования к организации воспитания обучающихся	22
6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	22
Раздел 7. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	23
Раздел 8. Формирование фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации	23
9. Разработчики основной профессиональной образовательной программы	24

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1. Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 1.1. Рабочая программа учебной дисциплины ОДБ 01 «Русский язык»

Приложение 1.2. Рабочая программа учебной дисциплины ОДБ 02 «Литература»

Приложение 1.3. Рабочая программа учебной дисциплины ОДБ 03 «Иностранный язык»

Приложение 1.4. Рабочая программа учебной дисциплины ОДБ 04 «История»

- Приложение 1.5.** Рабочая программа учебной дисциплины ОДБ 05 «Обществознание»
- Приложение 1.6.** Рабочая программа учебной дисциплины ОДБ. 10 «География»
- Приложение 1.7.** Рабочая программа учебной дисциплины ОДБ 11 «Естествознание»
- Приложение 1.8.** Рабочая программа учебной дисциплины ОДБ 14 «Основы безопасности жизнедеятельности»
- Приложение 1.9.** Рабочая программа учебной дисциплины ОБД 13 «Физическая культуру»
- Приложение 1.10.** Рабочая программа учебной дисциплины ОДБ 15 «Астрономия»
- Приложение 1.11.** Рабочая программа учебной дисциплины ОДП 16 «Математика»
- Приложение 1.12.** Рабочая программа учебной дисциплины ОДП17 «Информатика»
- Приложение 1.13.** Рабочая программа учебной дисциплины ОДП18 «Экономика»
- Приложение 1.14.** Рабочая программа учебной дисциплины ОДП 19 «Право»
- Приложение 1.15.** Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ 01 «Основы философии»
- Приложение 1.16.** Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ 02 «История»
- Приложение 1.17.** Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ 03 «Иностранный язык»
- Приложение 1.18.** Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ 04 «Физическая культура»
- Приложение 1.19.** Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ 05 «История и культура Санкт-Петербурга»
- Приложение 1.20.** Рабочая программа учебной дисциплины ЕН 01 «Математика»
- Приложение 1.21.** Рабочая программа учебной дисциплины ОП 01 Экономика организации
- Приложение 1.22.** Рабочая программа учебной дисциплины ОП 02 Правовое обеспечение профессиональной деятельности
- Приложение 1.23.** Рабочая программа учебной дисциплины ОП 03 Бухгалтерский учет
- Приложение 1.24.** Рабочая программа учебной дисциплины ОП 04 Документационное обеспечение управления
- Приложение 1.25.** Рабочая программа учебной дисциплины ОП 05 Финансы и валютно-финансовые операции организации
- Приложение 1.26.** Рабочая программа учебной дисциплины ОП 06 Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
- Приложение 1.27.** Рабочая программа учебной дисциплины ОП 07 Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда
- Приложение 1.28.** Рабочая программа учебной дисциплины ОП 08 Иностранный язык в сфере профессиональной
- Приложение 1.29.** Рабочая программа учебной дисциплины ОП 09 Безопасность жизнедеятельности

Приложение 2. Рабочие программы профессиональных модулей

Приложение 2.1. Рабочая программа профессионального модуля ПМ 01
«**Организация питания в организациях общественного питания**»

Приложения 2.2. Рабочая программа учебной практики УП 01

Приложения 2.3. Рабочая программа производственной практики ПП 01

Приложение 2.4. Рабочая программа профессионального модуля ПМ 02
«**Организация обслуживания в организациях общественного питания**»

Приложения 2.5. Рабочая программа учебной практики УП 02

Приложения 2.6. Рабочая программа производственной практики ПП 02

Приложение 2.7. Рабочая программа профессионального модуля ПМ 03
«**Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания**»

Приложения 2.8. Рабочая программа учебной практики ПП03

Приложение 2.9. Рабочая программа профессионального модуля ПМ 04
«**Контроль качества продукции и услуг общественного питания**»

Приложения 2.10. Рабочая программа производственной практики ПП 04

Приложение 2.12. Рабочая программа профессионального модуля ПМ 05
«**Выполнение работ по профессии официант и по профессии бармен**»

Приложения 2.13. Рабочая программа учебной практики УП 05

Приложения 2.14. Рабочая программа производственной практики ПП 05

Приложение 3. Рабочая программа воспитания

Приложение 4. Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

1. Общие положения

1.1. Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования (ОПОП СПО), реализуемая Колледжем туризма Санкт-Петербурга по профессии 43.02. **01 Организация обслуживания общественного питания** представляет собой систему документов, разработанную колледжем на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности **43.02.01 Организация обслуживания общественного питания**, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384 (Министерства просвещения Российской Федерации) с учетом требований регионального рынка труда.

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования по специальности **43.02.01 Организация обслуживания общественного питания**, включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин, профессиональных модулей, программы практик, фонд оценочных средств государственной итоговой аттестации, рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также оценочные и методические материалы.

1.1.1. Используемые сокращения

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ПК – профессиональные компетенции;

ОК – общие компетенции;

ЛР – личностные результаты;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

1.2. Нормативные документы, регламентирующие разработку образовательной программы среднего профессионального образования:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- ФГОС СПО 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» утвержденным приказом Минобрнауки РФ № 465 от 7 мая 2014 г

– Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

– Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).

2. Общая характеристика образовательной программы

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: менеджер
 Формы получения образования: допускается только в профессиональной образовательной организации.

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе среднего общего образования: 2952 часа.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования: 3 год 10 месяцев.

3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).¹

3.2 Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям (сочетаниям профессий ФГОС).

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификация <i>Повар, кондитер</i>
ВД. 01 Организация питания в организациях общественного питания	ПМ. 01 Организация питания в организациях общественного питания	осваивается
ВД. 02 Организация обслуживания в организациях общественного питания	ПМ. 02 Организация обслуживания в организациях общественного питания	осваивается

¹ Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. № 667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный № 34779).

ВД. 03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	ПМ. 03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	осваивается
ВД. 04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания	ПМ. 04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания	осваивается
ВД. 05 Выполнение работ по профессии официант и по профессии бармен	ПМ. 05 Выполнение работ по профессии официант и по профессии бармен	осваивается

4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, выбирать	Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать

	<p> типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>
ОК 06	<p>Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>Умения: описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и</p>

		последствия его нарушения
ОК 07	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности</p> <p>Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</p>
ОК 08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<p>Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности</p> <p>Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения</p>
ОК 09	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<p>Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p> <p>Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	<p>Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>

		Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
--	--	---

4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
ВД.1 Организация питания в организациях общественного питания.	ПК 1.1. Анализировать возможности организации производства продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.	Практический опыт распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохраняемости; оперативного планирования работы производства; получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования; участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания; проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов; участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров; проведения приемки продукции по количеству и качеству; контроля осуществления технологического процесса производства; контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания;

		<p>Умения: идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;</p> <p>контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;</p> <p>использовать нормативные и технологические документы;</p> <p>готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;</p> <p>производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;</p> <p>составлять и заключать договора на поставку товаров;</p> <p>проводить приемку продукции;</p> <p>контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;</p> <p>определять вид, тип и класс организации общественного питания;</p> <p>–</p> <p>Знания: основные понятия и нормативную базу товароведения;</p> <p>ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения;</p> <p>этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции;</p> <p>классификацию организаций общественного питания, их структуру;</p> <p>порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству;</p> <p>правила оперативного планирования работы организации;</p> <p>организацию и нормирование труда персонала;</p>
--	--	---

		показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу.
	ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.	Практический опыт в:
		Умения: –
		Знания: –
	ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.	Практический опыт в: –
		Умения: –
		Знания: –
ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.	Практический опыт в: –	
	Умения:	
	Знания:	
ВД.2 Организация обслуживания в организациях общественного питания.	ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.	Практический опыт в: организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей;
		Умения: организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;
		Знания: цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания; этапы процесса обслуживания; особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование

		<p>для обслуживания в организациях общественного питания;</p> <p>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;</p> <p>–</p>
	<p>ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>– управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;</p> <p>Умения: 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;</p> <p>Знания: психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением; требования к обслуживающему персоналу,</p> <p>требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;</p> <p>специальные виды услуг и формы обслуживания;</p> <p>–</p>
	<p>ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>– определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;</p> <p>Умения: принимать рациональные управленческие решения; применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;</p>

	<p>установленными требованиями.</p>	<p>регулировать конфликтные ситуации в организации;</p> <p>определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;</p> <p>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;</p> <p>осуществлять расчет с посетителями;</p> <p>–</p>
		<p>Знания:</p> <p>психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;</p> <p>требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;</p> <p>специальные виды услуг и формы обслуживания;</p> <p>–</p>
	<p>ПК 2.4.</p> <p>Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>– выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;</p> <p>Умения:</p> <p>выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;</p> <p>составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;</p> <p>Знания:</p> <p>информационное обеспечение услуг общественного питания:</p>

		<p>– ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;</p>
	<p>ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>– анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;</p> <p>Умения: определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);</p> <p>–</p> <p>Знания: критерии и показатели качества обслуживания.</p> <p>–</p>
	<p>ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.</p>	<p>Практический опыт анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;</p> <p>Умения: выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;</p> <p>знать:</p> <p>Знания: критерии и показатели качества обслуживания.</p>
<p>ВД.3 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.</p>	<p>ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.</p>	<p>Практический опыт: выявления и анализа потребностей в продукции и услугах общественного питания;</p> <p>Умения: выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания; проводить сегментацию рынка; участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию;</p> <p>Знания: цели, задачи, принципы, функции, концепции, объекты, средства, методы маркетинга, понятие и структуру маркетинговой среды организации; особенности жизненного цикла продукции и услуг общественного питания; этапы, маркетинговые мероприятия;</p>

	<p>ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.</p>	<p>Практический опыт в: участия в разработке комплекса маркетинга; определения подкрепления продукции и услуг; анализа сбытовой и ценовой политики; консультирования потребителей;</p>
		<p>Умения: разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания; определять направления сбытовой и ценовой политики, обосновывать целесообразность их выбора; выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта; обосновывать целесообразность применения средств и методов маркетинга, выбирать и использовать наиболее рациональные из них, давать свои предложения при разработке маркетинговых мероприятий, направленных на совершенствование работы организации в области сбыта и ценообразования;</p>
		<p>Знания: этапы, маркетинговые мероприятия; особенности маркетинга услуг общественного питания; средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания; комплекс маркетинга, средства и методы маркетинговой деятельности, стратегии маркетинга; маркетинговые исследования;</p>
	<p>ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.</p>	<p>Практический опыт: разработки предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности; выявления конкурентов организации общественного питания и определения конкурентоспособности ее продукции и услуг; участия в маркетинговых исследованиях;</p>
		<p>Умения выбирать, определять и анализировать показатели конкурентоспособности (качество, цену), учитывать их при анализе конкурентных преимуществ, делать выводы о конкурентоспособности организации;</p>

		<p>Знания понятие, значение, виды, объекты, методы, этапы и правила проведения;</p> <p>источники и критерии отбора маркетинговой информации;</p> <p>критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, методики оценки.</p>
ВД.4 Контроль качества продукции и услуг общественного питания.	ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.	<p>Практический опыт контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг;</p>
		<p>Умения: проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия;</p> <p>контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;</p>
		<p>Знания:</p> <p>цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия;</p>
	ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.	<p>Практический опыт участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания;</p>
		<p>Умения: анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества;</p> <p>работать с нормативно-правовой базой;</p>
		<p>Знания: основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации;</p>
	ПК 4.3. Проводить контроль качества	<p>Практический опыт контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие;</p>

	услуг общественного питания.	Умения: идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации;
		Знания: способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.

4.3. Личностные результаты

Личностные результаты реализации программы воспитания	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции	ЛР 8

культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Способный при взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей, стремящийся к формированию личностного роста как профессионала в сфере сервиса.	ЛР 13
Способный ставить перед собой цели для решения возникающих профессиональных задач, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием информационных технологий	ЛР 14
Содействующий формированию положительного образа и поддержанию престижа своей профессии	ЛР 15
Способный выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов и решений	ЛР 16
Позиционирующий себя в профессиональной сфере как результативный и привлекательный участник трудовых отношений	ЛР 17

5. Структура основной профессиональной образовательной программы

5.1. Рабочий учебный план

Учебный план определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик, иных видов учебной деятельности обучающихся и формы их промежуточной аттестации.

Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов общепрофессионального и профессионального циклов, состав практик объем содержания по ним учитывает специфику потребности регионального рынка труда, требований работодателей и региональных органов управления образованием и конкретизирует конечные результаты обучения в виде компетенций, умений, знаний и приобретаемого практического опыта в соответствии с особенностями организации учебного процесса и

распределением вариативной части. Для каждой дисциплины, модуля, практики в учебном плане указываются виды учебной работы и формы промежуточной аттестации.

5.2. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указана последовательность реализации ОПОП по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

5.3. Рабочая программа воспитания

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

Цель рабочей программы воспитания – формирование общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/ специалистов среднего звена.

Задачи:

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

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

5.4. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 3.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

6.1.1. Перечень специальных помещений:

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.

Перечень специальных помещений:

Кабинеты:

гуманитарных и социально-экономических дисциплин;

математики;

иностранного языка;

правового обеспечения профессиональной деятельности;

технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда;

физиологии питания и санитарии;

товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания;

экономики и финансов;

организации и технологии отрасли;

организации обслуживания в организациях общественного питания;

организации и технологии обслуживания в барах;

менеджмента и управления персоналом;

маркетинга;

психологии и этики профессиональной деятельности;

бухгалтерского учета;

документационного обеспечения управления;

безопасности жизнедеятельности;

стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия.

Лаборатории:

информационно-коммуникационных технологий;

технологии приготовления пищи.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

банкетный зал;

актовый зал.

6.1.2. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

6.1.2.1. Оснащение лабораторий

Моечная ванна двухсекционная;

Дегидратор;

Ротационный кипятильник.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

6.1.1.1. Требования к оснащению баз практик

6.1.1.2. Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Организация обслуживания в общественном питании»

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

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

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

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

Наличие электронной информационно-образовательной среды колледжа допускает замену печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа

не менее 25 процентов, обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

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

6.3. Требования к организации воспитания обучающихся

6.3.1. Условия организации воспитания (определяются образовательной организацией)

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

Для реализации Программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

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

6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих (далее - ЕКС), а также профессиональном стандарте.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, 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 программы профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 процентов.

Раздел 7. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Текущая и промежуточная аттестации служат основным средством обеспечения в учебном процессе обратной связи между преподавателем и обучающимся, необходимой для стимулирования работы обучающихся и совершенствования методики преподавания учебных дисциплин.

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплин (модулей) и прохождения практик.

Промежуточная аттестация обучающихся – оценивание промежуточных и окончательных результатов обучения по циклам, модулям, дисциплинам и прохождения практик (в том числе результатов курсового проектирования (выполнения курсовых работ)).

Промежуточная аттестация, как правило, осуществляется в конце цикла, семестра или на завершающем этапе практики.

Промежуточная аттестация может завершать как изучение всего объема учебного предмета, курса, отдельной дисциплины (модуля) ОПОП, так и их частей.

Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8 экзаменов в учебном году, а количество зачетов – 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре, дисциплинам (модулям).

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации определяются учебным планом и внутренними локальными актами.

Раздел 8. Формирование фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательных организаций СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС.

ГИА проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы.

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

К проведению государственной итоговой аттестации по основным профессиональным образовательным программам привлекаются представители работодателя и их объединений. При проведении демонстрационного экзамена привлекаются эксперты, имеющие сертификат на право оценки демонстрационного экзамена и не являющиеся представителями данной образовательной организации.

9. Разработчики основной профессиональной образовательной программы

Организация разработчик: Санкт-Петербургское государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Колледж туризма и гостиничного сервиса»

Группа разработчиков:

Ф.И.О.	должность
Миланов Александр Васильевич	Заместитель директора по методической работе Санкт-Петербургского государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Колледж туризма и гостиничного сервиса»
Головских Елена Александровна	Методист Санкт-Петербургского государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Колледж туризма и гостиничного сервиса»
Харченко Нелли Эрьевна	Заведующая отделением «Ресторанный сервис» Санкт-Петербургского государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Колледж туризма и гостиничного сервиса»
Степанова Ольга Александровна	Преподаватель Санкт-Петербургского государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Колледж туризма и гостиничного сервиса»
Осипова Наталья Владимировна	Преподаватель Санкт-Петербургского государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Колледж туризма и гостиничного сервиса»
Дмитриева Светлана Алексеевна	Преподаватель Санкт-Петербургского государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Колледж туризма и гостиничного сервиса»
Ларионова Наталья Михайловна	Преподаватель Санкт-Петербургского государственного автономного профессионального

	образовательного учреждения «Колледж туризма и гостиничного сервиса»
Кириенко Елена Михайловна	Преподаватель Санкт-Петербургского государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Колледж туризма и гостиничного сервиса»
Чернова Любовь Александровна	Преподаватель Санкт-Петербургского государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Колледж туризма и гостиничного сервиса»
Стрельцова Наталья Анатольевна	Санкт-Петербургского государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Колледж туризма и гостиничного сервиса»
Бондаренко Роман Васильевич	Преподаватель Санкт-Петербургского государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Колледж туризма и гостиничного сервиса»
Мочалкин Валерий Николаевич	Преподаватель Санкт-Петербургского государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Колледж туризма и гостиничного сервиса»
Барышникова Ирина Евгеньевна	Преподаватель Санкт-Петербургского государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Колледж туризма и гостиничного сервиса»