

Министерство образования и науки Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего профессионального образования  
**«Магнитогорский государственный технический университет  
им. Г.И. Носова»**  
(ФГБОУ ВПО «МГТУ»)  
Многопрофильный колледж

**УТВЕРЖДАЮ:**  
Ректор ФГБОУ ВПО «МГТУ»  
В.М. Колокольцев  
20 14 г.  
Номер внутривузовской регистрации  
2013-4-002.01-Б-(9)



**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

по специальности среднего профессионального образования  
**43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

базовой подготовки

Квалификация выпускника  
**менеджер**

Очная форма обучения на базе основного общего образования

Программа одобрена президиумом Ученого совета  
Протокол №4 от 12 ноября 2014г.

Согласовано:

Директор

Руководитель по направлению

Начальник УМЧ

И.Л. Никулина

О.Н. Загора

Е.Д. Трегулова

## **ПЕРЕЧЕНЬ ДОКУМЕНТОВ, ВКЛЮЧЕННЫХ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНУЮ ПРОГРАММУ**

### **1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

- 1.1 Общие положения
- 1.2 Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена по специальности
- 1.3 Требования к абитуриентам
- 1.4 Срок получения СПО по специальности
- 1.5 Трудоемкость программы подготовки специалистов среднего звена по специальности
- 1.6 Особенности программы подготовки специалистов среднего звена по специальности

### **2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

- 2.1 Область и объекты профессиональной деятельности
- 2.2 Виды деятельности

### **3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

- 3.1 Общие компетенции (ОК)
- 3.2 Виды деятельности и профессиональные компетенции (ПК)

### **4 ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

### **5 ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

- 5.1 Учебный план, включая график учебного процесса
- 5.2 Рабочие программы дисциплин (модулей)
- 5.3 Программы практик

### **6 РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

- 6.1 Кадровое обеспечение образовательной программы
- 6.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательной программы
- 6.3 Материально-техническое обеспечение образовательной программы

### **7. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ**

# **1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

## **1.1 Общие положения**

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) представляет собой комплекс нормативно-методической документации, разработанной на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 465 от «7» мая 2014 года, регламентирующего содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников.

ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании имеет целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

ППССЗ ориентирована на решение следующих задач:

— формирование готовности обучающихся и выпускников принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях;

— формирование потребности обучающихся и выпускников к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе к продолжению образования.

Выпускник в результате освоения ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и сооружений будет готов к деятельности по организации обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов в качестве менеджера на предприятиях, в организациях и учреждениях независимо от их организационно-правовых форм.

В ППССЗ определяются:

- планируемые результаты освоения программы подготовки специалистов среднего звена – общие и профессиональные компетенции обучающихся, установленные ФГОС СПО, и компетенции обучающихся, установленные многопрофильным колледжем дополнительно к компетенциям, установленным стандартом;

- планируемые результаты обучения по каждому учебному предмету, дисциплине (модулю) и практике – знания, умения и практический опыт, характеризующие этапы формирования общих и профессиональных компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов обучения.

## **1.2 Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

Нормативно-правовую основу разработки ППССЗ составляют:

— Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ;

— 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. № 464;

— Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 465 от «7» мая 2010 года;

— Письмо Министерства образования и науки РФ от 29.05.2007 г. № 03-1180 «О Рекомендациях по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным Базисным учебным планом и

примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования.

### 1.3 Требования к абитуриентам

Прием на программу подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании осуществляется в соответствии с правилами приема университета и действующим законодательством Российской Федерации при наличии у абитуриента аттестата об основном общем образовании.

### 1.4 Срок получения СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1.

Таблица 1

Уровень образования, необходимый для приёма на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения
основное общее образование	Менеджер	3 года 10 месяцев

### 1.5 Трудоемкость программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Таблица 2

Учебные циклы и разделы ППССЗ	Количество недель	Количество часов
Обучение по учебным циклам в том числе:	122	6588
аудиторная нагрузка		4392
самостоятельная работа		2196
Учебная практика	16	576
Производственная практика (по профилю специальности)	10	360
Производственная практика (преддипломная)	4	144
Промежуточная аттестация	7	-
Государственная итоговая аттестация	6	-
Каникулы	34	-
Итого	199	-

### 1.6 Особенности программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании реализуется ФГБОУ ВПО «МГТУ» Многопрофильный колледж на русском языке.

Участие работодателей в разработке и реализации ППССЗ заключается в привлечении их в качестве внешних экспертов при разработке учебных планов, программ практик, при проведении промежуточной аттестации по профессиональным модулям, государственной итоговой аттестации.

ПСССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании предполагает освоение обучающимися профессии рабочего Официант с присвоением квалификации и выдачи свидетельства о профессии рабочего.

Выпускники специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании:

- востребованы на предприятиях и в организациях, учреждениях города и региона независимо от их организационно-правовых форм;
- подготовлены к освоению образовательной программы высшего образования, в том числе ускоренной по следующим специальностям: 38.03.02 Менеджмент, 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.

## **2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ**

### **2.1 Область и объекты профессиональной деятельности:**

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

Объекты профессиональной деятельности выпускников:

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

### **2.2 Виды 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 рабочей профессии официант.

## **3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

### **3.1 Общие компетенции (ОК)**

Менеджер должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

Таблица 3

Код компетенции	Содержание
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК 10	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов

### 3.2 Виды деятельности и профессиональные компетенции (ПК)

Менеджер должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

Таблица 4

Вид деятельности	Код компетенции	Наименование профессиональной компетенции
Организация питания в организациях общественного питания.	ПК 1.1	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.
	ПК 1.2	Организовывать выполнение заказов потребителей.
	ПК 1.3	Контролировать качество выполнения заказа.
	ПК 1.4	Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.
Организация обслуживания в организациях общественного питания.	ПК 2.1	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.
	ПК 2.2	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.
	ПК 2.3	Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.
	ПК 2.4	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.
	ПК 2.5	Анализировать эффективность обслуживания потребителей.
	ПК 2.6	Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.
Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.	ПК 3.1	Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.
	ПК 3.2	Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.

	ПК 3.3	Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.
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.
	ПК 4.2	Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.
	ПК 4.3	Проводить контроль качества услуг общественного питания.
Выполнение работ по профессии Официант	ПК 5.1	Обслуживать посетителей в организациях питания с простой и средней сложности сервировки столов с несложным ассортиментом блюд
	ПК 5.2	Осуществлять предварительную сервировку столов
	ПК 5.3	Соблюдать очередность и температуру подачи блюд

#### **4 ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

Оценка качества освоения ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

Формой государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании является:

- защита выпускной квалификационной работы в виде дипломной работы.