

«Утверждено»
Приказ директора ГАПОУ ТО «ЗСГК»
№ 80 от 31 августа 2017 года

**АДАПТИВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
(ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА)**

Государственного автономного профессионального образовательного учреждения
Тюменской области «Западно-Сибирский государственный колледж»
по специальности

43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании
базовой подготовки

Адаптированная профессиональная образовательная программа (программа подготовки специалистов среднего звена) (для лиц с ограниченными возможностями здоровья) государственного автономного профессионального образовательного учреждения Тюменской области «Западно-Сибирский государственный колледж» (далее – ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж») составлена 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 от 7 мая 2014 года № 465 (зарегистрирован в Минюст России от 11 июня 2014 г. № 32672)

Авторы-разработчики:

1. Агапова Л.Я., преподаватель ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж»
2. Аласявичус Л.Н., заместитель директора по научно-методической работе ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж»,
3. Богданова Л.Л., преподаватель ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж»,
4. Бортников Г.В., преподаватель ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж»
5. Гарбар К.М., преподаватель ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж»,
6. Гладкова Т.Л., преподаватель ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж»,
7. Григорьева О.А., преподаватель ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж»,
8. Максимова Л.Н., преподаватель ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж»,
9. Микушина О.А., преподаватель ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж»
10. Нестерова В.А., преподаватель ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж»
11. Осташева О.И., преподаватель ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж»,
12. Мухутдинова С.С., преподаватель ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж»,
13. Попова О.Н., преподаватель ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж»,
14. Сафарова Р.Ш., преподаватель ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж»,
15. Скоробогатова Т.Н., преподаватель ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж»,
16. Титова И.В., преподаватель ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж»
17. Токарева О.В., преподаватель ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж»
18. Усольцев И.Г., преподаватель ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж»
19. Хребтова В.Н., преподаватель ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	6
1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы	6
1.2. Нормативный срок освоения программы.....	7
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы	8
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности.....	8
2.2. Виды деятельности и компетенции.....	8
2.3. Профессии рабочих, осваиваемые в рамках программы	9
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.....	15
3.1. Рабочий учебный план	15
3.2. Календарный учебный график.....	17
3.3. Рабочие программы.....	17
4. Материально-техническое обеспечение реализации программы	19
4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.....	19
4.2. Информационное обеспечение обучения.....	19
4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.....	20
4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.....	21
4.5. Обеспечение специальных условий для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья	22
4.6. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья	23
5. Оценка результатов освоения программы	25
5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся.....	25
5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы	26
5.3. Организация итоговой государственной аттестации выпускников.....	27
6. Приложения	29
Приложение 1. Учебный план	
Приложение 2. Календарный учебный график	
Приложение 3. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)	
Приложение 4. Программа ОГСЭ.01 Основы философии	
Приложение 5. Программа ОГСЭ.02 История	
Приложение 6. Программа ОГСЭ.03 Иностранный язык	
Приложение 7. Программа ОГСЭ.04 Физическая культура	
Приложение 8. Программа ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи	
Приложение 9. Программа ЕН.01 Математика	
Приложение 10. Программа ОП.01 Экономика организации	
Приложение 11. Программа ОП.02 Правовое обеспечение профессиональной деятельности	
Приложение 12. Программа ОП.03 Бухгалтерский учет	
Приложение 13. Программа ОП.04 Документационное обеспечение управления	
Приложение 14. Программа ОП.05 Финансы и валютно-финансовые операции организации	
Приложение 15. Программа ОП.06 Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	
Приложение 16. Программа ОП.07 Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда	
Приложение 17. Программа ОП.08 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	

Приложение 18. Программа ОП.09 Безопасность жизнедеятельности
Приложение 19. Программа ОП.10 Сервисная деятельность
Приложение 20. Программа ОП.11 Организация и технология обслуживания в барах
Приложение 19. Программа ОП.12 Защита прав потребителей
Приложение 22. Программа профессионального модуля ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания
Приложение 23. Программа профессионального модуля ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания
Приложение 24. Программа профессионального модуля ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания
Приложение 25. Программа профессионального модуля ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания
Приложение 26. Программа профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по профессии Официант
Приложение 27. Рабочие программы учебной, производственной (по профилю специальности) и производственной (преддипломной) практик

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Адаптированная программа подготовки специалистов среднего звена Государственного автономного образовательного учреждения среднего профессионального образования Тюменской области «Западно-Сибирский государственный колледж» (далее АПОП, программа) – комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Программа разработана на основе соответствующего ФГОС СПО по специальности, требований профессиональных стандартов, в соответствии с особыми образовательными потребностями лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху (глухие, слабослышащие), с учетом особенностей их психофизического развития и индивидуальных возможностей, с учетом рекомендаций, данных обучающимся по заключению психолого-медико-педагогической комиссии или индивидуальной программы реабилитации инвалида (ребенка-инвалида). Для разработки адаптированной образовательной программы привлекались психолог, социальный педагог, использовались консультации сурдопедагога.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по слуху организовано совместно с другими обучающимися. Численность обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в учебной группе устанавливается до 15 человек.

Программой предусмотрена возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Особое внимание при проектировании содержания адаптированной образовательной программы (программы учебных дисциплин, профессиональных модулей) уделяется применению тех способов и приемов, посредством которых обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья по слуху будут осваивать содержание образования.

Реализация адаптированной образовательной программы осуществляется с использованием дистанционных технологий и электронного обучения.

1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы

Нормативную правовую основу разработки программы составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 21.07.2007 № 194-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с установлением обязательности общего образования»;
- Федеральный закон от 24 ноября 1995г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
- Государственная программа Российской Федерации «Доступная среда» на 2013-2015 годы, утверждена постановлением Правительства Российской Федерации от 17 марта 2011г. № 175;
- Государственная программа Российской Федерации «Развитие образования» на 2013-2020 годы, утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 15 мая 2013г. № 792-р;
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (СПО) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 7 мая 2014 года № 465, зарегистрирован в Минюст России от 11 июня 2014 г. № 32672;

нормативно-методические документы Министерства образования и науки Российской Федерации:

- Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013 г.

№ 1199, зарегистрирован в Минюсте РФ 26 декабря 2013 г. № 30861;

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 № 464;
- Порядок приема граждан на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 23 января 2014г. № 36;
- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утверждено приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 № 291;
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. N 968";
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 января 2014 г. N 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 2013 г. N 968;
- Порядок применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ, утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 января 2014 г. N 2;
- Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования / среднего профессионального образования (письмо МОН РФ №12-696 от 20.10.2010);
- Методические рекомендации по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена, направлены письмом Минобрнауки России от 20 июля 2015 г. N 06-846;

иные нормативные документы:

- Базисный учебный план;
- Устав ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж».
- Локальные акты учебного заведения.
- Профессиональные стандарты индустрии питания и гостеприимства (ч.1, 2);

Классификаторы социально-экономической информации

1. Единый тарифно-квалификационный справочник (ЕТКС)
2. Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР, ОК 016 – 94)
3. Общероссийский классификатор видов экономической деятельности (ОКВЭД, ОК 029-2001)
4. Общероссийский классификатор занятий (ОКЗ, ОК 010-93)

При разработке программы использовались:

1. Примерная программа по учебной дисциплине «Использование энергоэффективных и энергосберегающих технологий и оборудования в производственной сфере и быту», утвержденная департаментом образования и науки Тюменской области 2011 год;
2. Примерная программа по учебной дисциплине «Основы предпринимательской деятельности», разработанная НОУ ДПО «Институт предпринимательства Уральского Федерального округа», утвержденная Департаментом образования и науки Тюменской области.

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы базовой подготовки по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании при очной форме получения образования:
– на базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев.
Квалификация – менеджер.

1.3. Требования к абитуриенту

Прием на обучение в колледже организован в соответствии с Порядком приема граждан на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования (утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 января 2014 г. N 36).

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья при поступлении в учреждение сдают вступительные испытания с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее – индивидуальные особенности) таких поступающих, в соответствии с приказом о вступительных испытаниях.

При проведении вступительных испытаний обеспечивается соблюдение следующих требований:

- вступительные испытания проводятся для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с поступающими, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для поступающих при сдаче вступительного испытания;
- присутствие ассистента из числа работников образовательной организации или привлеченных лиц, оказывающего поступающим необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с экзаменатором);
- поступающим предоставляется в печатном виде инструкция о порядке проведения вступительных испытаний;
- поступающие с учетом их индивидуальных особенностей могут в процессе сдачи вступительного испытания пользоваться необходимыми им техническими средствами.

При приеме на обучение поступающие проходят обязательные предварительные медицинские осмотры (обследования) в порядке, установленном при заключении трудового договора или служебного контракта по соответствующей должности, профессии или специальности (основание: Постановление Правительства РФ от 14 августа 2013 г. N 697"Об утверждении перечня специальностей и направлений подготовки, при приеме на обучение по которым поступающие проходят обязательные предварительные медицинские осмотры (обследования) в порядке, установленном при заключении трудового договора или служебного контракта по соответствующей должности или специальности")

Перечень врачей-специалистов, лабораторных и функциональных исследований: терапевт, психиатр, нарколог, дерматовенеролог, оториноларинголог, стоматолог, *инфекционист рентгенография грудной клетки, исследование крови на сифилис, мазки на гонорею, исследования на гельминтозы.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускника:

организация обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов.

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

- услуги организаций общественного питания;

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

2.2. Виды деятельности и компетенции

Менеджер готовится к следующим видам 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 профессии официант.

Код	Наименование
ВПД 1	Организация питания в организациях общественного питания.
ПК 1.1	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.
ПК 1.2	Организовывать выполнение заказов потребителей
ПК 1.3	Контролировать качество выполнения заказа
ПК 1.4	Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания
ВПД 2	Организация обслуживания в организациях общественного питания
ПК 2.1	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей
ПК 2.2	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей
ПК 2.3	Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями
ПК 2.4	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания
ПК 2.5	Анализировать эффективность обслуживания потребителей
ПК 2.6	Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания
ВПД 3	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания
ПК 3.1	Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания
ПК 3.2	Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт
ПК 3.3	Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией
ВПД 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
ПК 4.2.	Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания
ПК 4.3.	Проводить контроль качества услуг общественного питания
ВПД 5	Выполнение работ по профессии Официант

Общие компетенции выпускника

Менеджер должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. 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 нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

Региональные компетенции выпускника:

- РК 1. Развить способность к обеспечению собственной занятости путем разработки и реализации предпринимательских бизнес-идей.
- РК 2. Уметь действовать с применением знаний в производственных и бытовых ситуациях, связанных с эффективным использованием топливных и энергетических ресурсов, энергосберегающих технологий и оборудования.
- РК.3. Обслуживать гостей на массовых мероприятиях в соответствии с национальными традициями.
- РК.4. Готовить, предлагать и подавать гостям чай, кофе и другие напитки в соответствии с национальными традициями.
- РК.5. Эффективно взаимодействовать с клиентами, коллегами и руководством.
- РК.6. Обучать персонал на рабочем месте и оценивать результаты обучения.

2.3. Профессии рабочих, осваиваемые в рамках программы

16399	Официант
-------	----------

Официант 3-го разряда

Характеристика работ. Обслуживание посетителей в организациях питания с простой и средней сложности сервировкой столов и несложным ассортиментом блюд по предварительно оплаченным путевкам, чекам, талонам и за наличные деньги без оформления и предъявления посетителям счетов или без оформления оплаты на контрольно-кассовом аппарате: диетических столовых при санаториях, пансионатах, профилакториях, турбазах и домах отдыха, ресторанах на экскурсионных судах, вагонах-ресторанах и туристско-экскурсионных поездах, ресторанах, реализующих скомплектованные рационы питания, и др. Прием предварительных заказов на горячие блюда и обслуживание пассажиров непосредственно в вагонах. Разносная торговля в залах ресторанов, кафе, баров кондитерскими изделиями, сувенирами, цветами и другими товарами; в пассажирских вагонах - горячими первыми и вторыми блюдами, молочнокислой продукцией, кулинарными и кондитерскими изделиями, сувенирами, дорожными наборами, безалкогольными напитками, хлебобулочными изделиями. Накрытие и предварительная сервировка столов. Замена скатертей и салфеток по мере их загрязнения. Уборка столов. Сдача использованной посуды, приборов, столового белья, наличных денег, чеков, талонов, нереализованной продукции и товаров.

Должен знать: правила сервировки столов и обслуживания посетителей при реализации по предварительно оплаченным путевкам, чекам, талонам; краткую кулинарную характеристику, очередность и температуру подачи блюд; цены на реализуемую кулинарную продукцию, кондитерские изделия и продаваемые товары; виды, назначение и требования, предъявляемые к используемой столовой посуде, приборам, белью, порядок их получения и сдачи; правила эксплуатации применяемого оборудования и инвентаря; порядок расчета с посетителями, сдачи наличных денег, чеков, талонов.

Официант 4-го разряда

Характеристика работ. Обслуживание посетителей в организациях питания со сложной сервировкой столов: ресторанах, кафе, барах второй и первой категорий с приемом заказов от

посетителей, оформлением и предъявлением им счетов. Обслуживание торжеств: свадеб, юбилейных дат, товарищеских встреч, семейных обедов, вечеров отдыха, тематических вечеров, балов, дегустаций блюд национальных кухонь и др. Оказание посетителям помощи в выборе блюд и напитков и подача их на столы или в номер. Расчет с посетителями согласно счету.

Должен знать: виды обслуживания посетителей и сервировок столов в ресторанах, кафе и барах второй и первой категорий с включением в меню заказных и фирменных блюд, напитков и кондитерских изделий; виды и правила сервировки столов и обслуживания торжеств, мероприятий по заказам организаций, отдельных лиц или групп; ассортимент, нормы выхода, подробную кулинарную характеристику, правила подачи и цены на реализуемые блюда, изделия и напитки; порядок оформления счетов и расчета по ним посетителей; правила эксплуатации контрольно-кассовых аппаратов.

Официант 5-го разряда

Характеристика работ. Обслуживание посетителей в организациях питания с особо сложной сервировкой столов, отражающей национальные особенности и их тематическую направленность: загородных, национальных и тематических ресторанов, кафе, баров высшей категории и категории люкс. Обслуживание торжественных и официальных приемов, совещаний, конференций, переговоров, съездов. Обслуживание иностранных туристов. Подача фирменных блюд и напитков по желанию клиента, заказавшего эти блюда. Подача влажных горячих салфеток.

Должен знать: виды и правила сервировки столов, отражающие национальные особенности и тематическую направленность организаций питания; формы и правила обслуживания иностранных туристов на торжественных и официальных приемах, совещаниях, конференциях, переговорах, съездах; соответствие ассортимента вин и винно-водочных изделий характеру и очередности подаваемых блюд; особенности питания иностранных туристов; формы организации труда официантов (индивидуальная, бригадно-звеньевая, бригадная); иностранный язык в объеме, необходимом для общения с посетителями.

Требования Проффессионального стандарта Официант/бармен (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. № 910н), регистрационный номер 681

3.2. Обобщенная трудовая функция Обслуживание потребителей организаций питания блюдами и напитками

Код В

Уровень квалификации 4

Требования к образованию и обучению	Профессиональное обучение - программы профессионального обучения по профессиям рабочих, служащих
Требования к опыту практической работы	Не менее шести месяцев работы в организациях питания по обслуживанию потребителей под руководством официанта/бармена
Особые условия допуска к работе	Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке При производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя возраст не менее 18 лет

3.2.1. Трудовая функция Сервировка столов организации питания

Трудовые действия	Оценка наличия запасов столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов
	Составление заявок на пополнение ассортимента столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов

	Получение из сервизной столовой посуды, приборов и столового белья
	Сервировка столов с учетом стандартов организации питания
	Обучение помощников официанта на рабочих местах технологиям сервировки столов
	Контроль предварительной сервировки столов
Необходимые умения	Оценивать наличие столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов, и прогнозировать потребность в них
	Оценивать качество сервировки столов
	Организовывать обучение помощников официанта на рабочих местах правилам сервировки столов
	Осуществлять контроль выполнения помощниками официанта предварительной сервировки столов
	Соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила
Необходимые знания	Виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов
	Технологии сервировки столов
	Материально-техническая база обслуживания
	Санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре
	Технологии наставничества и обучения на рабочих местах

3.2.2. Трудовая функция **Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них**

Трудовые действия	Встреча потребителей организации питания и размещение их в зале
	Предложение потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков
	Рекомендация потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков
	Прием, оформление и уточнение заказа потребителей организации питания
	Передача заказа потребителей организации питания в основное производство и бар
	Досервировка стола по меню заказа потребителей организации питания
Необходимые умения	Соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, подаче меню
	Предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания
	Консультировать потребителей по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами
	Осуществлять прием заказа на блюда и напитки
	Размещать заказ потребителя
Необходимые знания	Правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет
	Характеристика блюд, изделий и напитков, включенных в меню
	Правила сочетаемости напитков и блюд
	Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания
	Информационная база обслуживания
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

3.2.3. Трудовая функция **Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания**

Трудовые действия	Получение блюд из основного производства организации питания
	Получение напитков, фруктов и других продуктов в баре, буфете
	Подача холодных закусок
	Подача горячих закусок
	Подача первых блюд
	Подача вторых блюд
	Подача сладких блюд, десертов и других кондитерских изделий
	Подача горячих напитков
Подача алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков	

	Проведение заключительных операций по подготовке блюда и презентации в присутствии потребителей
	Замена использованной посуды, приборов и столового белья
Необходимые умения	Соблюдать правила ресторанного этикета при обслуживании потребителей
	Контролировать своевременность приготовления и оформление блюд перед подачей на стол
	Подавать к столу заказанные блюда и напитки разными способами
	Порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей
Необходимые знания	Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Методы подачи блюд в организациях питания
	Правила и очередность подачи блюд и напитков
	Требования к качеству, температуре блюд и напитков при подаче
	Правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей
	Виды инструментов и оборудования, используемых для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей
	Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов

3.2.4. Трудовая функция **Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы**

Трудовые действия	Оформление счета за сделанный заказ потребителем организации питания
	Предоставление счета за сделанный заказ потребителю организации питания
	Получение оплаты от потребителей организации питания за выполненный заказ
	Проведение кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ
	Проводы потребителей организации питания
	Составление текущей отчетности по выполненным заказам
Необходимые умения	Предоставлять счет потребителям организации питания
	Производить расчет с потребителями согласно счету
	Соблюдать правила ресторанного этикета при проходах потребителей
	Готовить отчет по выполненным заказам
Необходимые знания	Порядок оформления счетов и расчета по ним с потребителями организации питания
	Формы расчетов с потребителями организаций питания
	Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS-терминалов
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

3.2.5. Трудовая функция **Обслуживание массовых мероприятий в организациях питания**

Трудовые действия	Подготовка зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания
	Подготовка помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на выездных мероприятиях
	Сервировка стола с учетом вида массового мероприятия
	Подача аперитива и закусок на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях
	Подача блюд на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях
	Подача напитков на торжественных, официальных приемах и мероприятиях
	Замена и сбор использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях
	Производить работы по подготовке зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания
Необходимые умения	Производить работы по подготовке помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на выездных мероприятиях
	Сервировать столы с учетом вида массового мероприятия
	Встречать, принимать потребителей на массовых мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях
	Подавать блюда, напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях

Необходимые знания	Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Назначение массовых мероприятий, проводимых в организациях питания
	Правила подготовки к проведению массовых мероприятий в организациях питания и при выездном обслуживании
	Особенности обслуживания массовых мероприятий в организациях питания и на выездных мероприятиях
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

В соответствии со Статьей 2 Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ППСЗ регламентируется учебным планом, календарным учебным графиком, рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей, программами учебных и производственных практик, иными материалами, а также оценочными и методическими материалами.

3.1. Рабочий учебный план

В учебном плане указываются элементы учебного процесса, время в неделях, максимальная и обязательная учебная нагрузка, рекомендуемый курс обучения, распределение часов по дисциплинам, профессиональным модулям (Приложение 1).

Учебный план разработан на основе ФГОС СПО по специальности с учетом распределения часов вариативной части циклов ППСЗ.

Вариативная часть ОПОП составляет 900 часов обязательной аудиторной нагрузки.

3.2. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации программы, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы. Календарный учебный график приведен в Приложении 2.

Календарный график аттестации приведен в Приложении 3.

3.3. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

Рабочие программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла:

Программа ОГСЭ.01 Основы философии (Приложение 4)

Программа ОГСЭ.02 История (приложение 5)

Программа ОГСЭ.03 Иностранный язык (приложение 6)

Программа ОГСЭ.04 Физическая культура (приложение 7)

Программа ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи (приложение 8)

Рабочие программы дисциплин математического и общего естественно-научного цикла:

Программа ЕН.01 Математика (приложение 9)

Рабочие программы общепрофессиональных дисциплин:

Программа ОП.01 Экономика организации (приложение 10)

Программа ОП.02 Правовое обеспечение профессиональной деятельности (приложение 11)

Программа ОП.03 Бухгалтерский учет (приложение 12)

Программа ОП.04 Документационное обеспечение управления (приложение 13)

Программа ОП.05 Финансы и валютно-финансовые операции организации (приложение 14)

Программа ОП.06 Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (приложение 15)

Программа ОП.07 Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда (приложение 16)

Программа ОП.08 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации (приложение 17)
Программа ОП.09 Безопасность жизнедеятельности (приложение 18)
Программа ОП.10 Сервисная деятельность (приложение 19)
Программа ОП.11 Организация и технология обслуживания в барах (приложение 20)
Программа ОП.12 Защита прав потребителей (приложение 21)

Рабочие программы профессиональных модулей:

Программа профессионального модуля ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания (приложение 22)
Программа профессионального модуля ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания (приложение 23)
Программа профессионального модуля ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания (приложение 24)
Программа профессионального модуля ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания (приложение 25)
Программа профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по профессии Официант (приложение 26)

Рабочие программы учебной, производственной (по профилю специальности) и производственной (преддипломной) практик (приложение 27)

4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других 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 (планируется строительство плоскостного спортивного сооружения);

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
банкетный зал;
актовый зал.

Реализация АППССЗ обеспечивает:

- выполнение обучающимися лабораторных и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;
- освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательной организации в зависимости от специфики вида деятельности.

При использовании электронных изданий колледж обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин. Обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья во время самостоятельной подготовки обеспечены доступом к сети Интернет.

Колледж обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения, в том числе адаптированного при необходимости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Материально-техническое обеспечение реализации адаптированной образовательной программы отвечает не только общим требованиям, определенным в ФГОС СПО по специальности, но и особым образовательным потребностям обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. Учебные кабинеты, лаборатории оснащены современным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения для обучающихся с различными видами ограничений здоровья. Обучение лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах.

Специальное оборудование для обеспечения реализации АПОП (по слуху)

Необходимые ресурсы для инвалидов	Кол-во	Назначение
Автоматизированное рабочее место для обучающихся с нарушением слуха и слабослышащих	6	Рабочее место для слабослышащих пользователей представляет собой программно-технический комплекс, состоящий из настольного компьютера с монитором, которые обеспечивают выполнение любой задачи в считанные секунды. Для слабослышащих пользователей предусмотрено подключение индукционной системы малого радиуса действия, способной обеспечить возможность передачи информации с аудиокарты компьютера на слуховой аппарат пользователя в режим Т. Автоматизированное рабочее место для обучающихся с нарушением слуха и слабослышащих людей включает в себя следующие компоненты: Настольный компьютер, с монитором 22 дюйма. Индукционная система ИП-2
Оборудование для дистанционного обучения (учебный корпус на ул.Рылеева)	1	Дистанционное обучение основано на применении новых и традиционных информационных технологий, выступает как основное средство, которое облегчает получение инвалидами образования и дает возможность применения лично-ориентированных методик обучения. Оборудование: камера ВКС, дисплей ВКС, интерактивная доска, проектор, микрофон, акустическая система, документ камера, интерактивный планшет, моноблок.
Коммуникативная система «Диалог» (учебный корпус на ул.Самарцева)	6	Предназначена для осуществления возможности глухонемыми людьми общения с другими людьми с помощью обыкновенных планшетов и беспроводной клавиатуры. Назначение системы: распознавание голоса и перевод речи в текст. Для работы данной функции требуется постоянное подключение к сети Интернет. Система проста в использовании и не требует

		специальных навыков
FM-система «Сонет» (Радиокласс) (учебный корпус на ул.Самарцева)	6	Обеспечивает возможность совместного обучения учащихся с нарушениями слуха и нормально слышащих учащихся в одной группе.
Слухоречевой тренажер	2	Предназначен для проведения индивидуальных занятий по развитию слухового восприятия, отработки ритмико-интонационной речи в коррекционной работе с обучающимися, имеющими различную степень потери слуха. Включает в себя специализированный звукоусилитель, к которому подключены наушники высокой мощности. Оборудование вырабатывает глубокий и качественный звук, что является незаменимым при аудиотренировке детей с нарушениями слуха.
Кабинет психологической разгрузки для работы в группе и индивидуально	1	Программно-технический комплекс Методические пособия (цветовой тест Люшера, Hand made тест, методика Елькина, опросники). Диагностические программы оценки эмоционального состояния и функциональных особенностей Для обработки результатов и создания аудио сопровождения в комплекте поставляется ноутбук и аудио система.
Зал адаптивной физической культуры (учебный корпус на ул.Рылеева)	1	Оснащение зала: тренажеры, теннисный стол, инвентарь для занятия дартсом, гимнастические коврики. Здесь могут заниматься студенты с поражениями опорно-двигательного аппарата.
Передвижные столы-трансформеры с источником питания для индивидуальных технических средств	6	Обеспечение в учебных компьютерных классах мест для обучающихся с нарушением опорно-двигательного аппарата

4.2. Информационное обеспечение обучения

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

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей). Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть Интернет).

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и (или) электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и (или) электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий). Инвалиды или обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья: для лиц с нарушениями слуха – в печатной форме и в виде электронного документа.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет. Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья комплектация библиотечного фонда осуществляется электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет. Доступ к ним обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается с использованием специальных технических и программных средств.

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

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

Колледж предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями, иными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Реализация программы осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

Колледж самостоятельно разрабатывает и утверждает программу в соответствии с ФГОС СПО и с учетом соответствующей примерной ППССЗ.

Перед началом разработки программы колледж определил ее специфику с учетом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей, конкретизировал конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта.

Конкретные виды деятельности, к которым готовится обучающийся, соответствуют присваиваемой квалификации, определяют содержание образовательной программы, разрабатываемой колледжем совместно с заинтересованными работодателями.

При формировании программы колледж:

- использовал объем времени, отведенный на вариативную часть учебных циклов ППССЗ, увеличивая при этом объем времени, отведенный на дисциплины и модули обязательной части, и (или) вводя новые дисциплины и модули в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательной организации;
- определил для освоения обучающимися в рамках профессионального модуля профессию Официант согласно приложению к ФГОС СПО;
- ежегодно обновляет программу с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, культуры, науки, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных ФГОС СПО;
- в рабочих учебных программах всех дисциплин и профессиональных модулей четко сформулировал требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям;
- обеспечивает эффективную самостоятельную работу обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей и мастеров производственного обучения;
- обеспечивает обучающимся возможность участвовать в формировании индивидуальной образовательной программы;
- формирует социокультурную среду, создавать условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствовать развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе творческих коллективов общественных организаций, спортивных и творческих клубов;
- в целях реализации компетентностного подхода предусматривает использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

При реализации программы обучающиеся имеют академические права и обязанности в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в год в заочной форме обучения составляет 160 академических часов.

Общая продолжительность каникул в учебном году составляет 8 недель, в том числе не менее 2-х недель в зимний период.

Выполнение курсового проекта (работы) рассматривается как вид учебной деятельности по дисциплине (дисциплинам) профессионального учебного цикла и (или) профессиональному модулю (модулям) профессионального учебного цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на ее (их) изучение.

Дисциплина "Физическая культура" предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях). Порядок и формы освоения дисциплины «"Физическая культура» для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливаются колледжем самостоятельно.

Колледж имеет право для подгрупп девушек использовать часть учебного времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" (48 часов), отведенного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются колледжем из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются колледжем.

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она 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.

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

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательной организацией по каждому виду практики.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается колледжем с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по

программам повышение квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Педагогические работники должны быть ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и учитывать их при организации образовательного процесса.

К реализации адаптированной образовательной программы привлекаются психологи (педагоги-психологи), социальные педагоги, специалисты по специальным техническим и программным средствам обучения, а также при необходимости сурдопедагоги, сурдопереводчики.

4.4.1. Сведения о профессиональной компетентности педагогических кадров, обеспечивающих реализацию программы

Код	Наименование дисциплин, МДК	Фамилия, имя, отчество, должность	Образование	Квал.категория, разряд
ОГСЭ.01	Основы философии	Скоробогатова Т.Н. преподаватель	Тюменский государственный университет. История	Историк. Преподаватель
ОГСЭ.02	История	Скоробогатова Татьяна Николаевна, преподаватель	Тюменский государственный университет. История	Историк. Преподаватель
ОГСЭ.03	Иностранный язык	Сафарова Римма Шамилевна, преподаватель	Тюменский государственный университет	Лингвист, преподаватель французского и английского языков
		Титова Ирина Владимировна, преподаватель	Тюменский государственный университет Немецкий язык	Преподаватель немецкого языка. Социальный педагог
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи	Насрутдинова Мария Мадчановна	Тобольский педагогический институт	Учитель русского языка и литературы
ОГСЭ.05	Физическая культура	Бортников Геннадий Викторович, преподаватель	Западно-Сибирский государственный колледж	Учитель физической культуры с дополнительной подготовкой в области спортивной тренировки
ЕН.01	Математика	Аласявичус Лариса Николаевна преподаватель	Тюменский государственный университет Математика	Математик. Преподаватель
ОП.01	Экономика организации	Микушина Оксана Анатольевна, преподаватель	Тюменская государственная сельскохозяйственная академия. Экономика и управление на предприятиях АПК.	Бухгалтер
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	Гладкова Татьяна Леонидовна, преподаватель	Российский государственный профессионально-педагогический университет Социальная педагогика	Социальный педагог
ОП.03	Бухгалтерский учет	Микушина Оксана Анатольевна, преподаватель	Тюменская государственная сельскохозяйственная академия. Экономика и	Бухгалтер

			управление на предприятиях АПК.	
ОП.04	Документационное обеспечение управления	Гладкова Татьяна Леонидовна, преподаватель	Российский государственный профессионально-педагогический университет Социальная педагогика	Социальный педагог
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организаций	Микушина Оксана Анатольевна, преподаватель	Тюменская государственная сельскохозяйственная академия. Экономика и управление на предприятиях АПК.	Бухгалтер
ОП.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Гарбар Ксения Михайловна, преподаватель	НАЧОУ ВПО Современная гуманитарная академия Тюменский филиал	Бакалавр техники и технологии вычислительной техники
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда	Богданова Любовь Леонидовна, преподаватель	Московский технологический институт	инженер
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	Сафарова Римма Шамилевна, преподаватель	Тюменский государственный университет	Лингвист, преподаватель французского и английского языков
		Титова И.В., преподаватель	Тюменский государственный университет Немецкий язык	Преподаватель немецкого языка. Социальный педагог
ОП.09	Защита прав потребителей	Гарбар М.М., преподаватель	НОУ ВПО «Академия права и управления (институт)»	Юрист
ОП.10	Сервисная деятельность	Осташева Оксана Иннокентьевна, преподаватель	Тюменский государственный институт культуры,	Менеджер социально-культурной сферы
ОП.11	Организация обслуживания в барах	Осташева Оксана Иннокентьевна, преподаватель	Тюменский государственный институт культуры,	Менеджер социально-культурной сферы
ОП.12	Безопасность жизнедеятельности	Максимова Людмила Николаевна, заведующая отделением	Тюменский государственный университет. География	Географ. Преподаватель
ПМ.01	Организация питания в организациях общественного питания	Нестерова Валентина Анатольевна, преподаватель	Новосибирский институт советской кооперативной торговли. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами	Товаровед
		Осташева Оксана Иннокентьевна, преподаватель	Тюменский государственный институт культуры,	Менеджер социально-культурной сферы
		Мухутдинова Светлана Сергеевна, преподаватель	Тюменская государственная сельскохозяйственная академия. Технология хлеба, кондитерских и	Инженер-технолог

			макаронных изделий	
ПМ.02	Организация обслуживания в организациях общественного питания	Мухутдинова Светлана Сергеевна, преподаватель	Тюменская государственная сельскохозяйственная академия. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	Инженер-технолог
		Осташева Оксана Иннокентьевна, преподаватель	Тюменский государственный институт культуры,	Менеджер социально-культурной сферы
ПМ.03	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	Токарева Ольга Висвальдисовна, преподаватель	Тюменский государственный университет Физика	Физик. Преподаватель
ПМ.04	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	Хребтова Валентина Николаевна, преподаватель	Ишимский государственный педагогический институт им.П.П.Ершова. Труд	Учитель труда
		Агапова Людмила Яковлевна, преподаватель	Семипалатинский политехнический техникум пищевой промышленности. Технология приготовления пищи Тюменская государственная сельскохозяйственная академия. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	Инженер-технолог
ПМ.05	Выполнение работ по профессии официант	Осташева Оксана Иннокентьевна, преподаватель	Тюменский государственный институт культуры,	Менеджер социально-культурной сферы

4.5. Обеспечение специальных условий для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по слуху

В колледже созданы специальные условия для получения образования – условия обучения, воспитания и развития обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (по слуху), включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника, сурдопереводчика), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания организаций, осуществляющих образовательную деятельность, и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

Материально-техническое обеспечение реализации адаптированной образовательной программы соответствует особым образовательным потребностям каждой категории обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (по слуху). В связи с этим в структуре материально-технического обеспечения образовательного процесса каждой категории обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья отражена специфика требований к доступной среде, в том числе:

- организации безбарьерной архитектурной среды образовательной организации;
- организации рабочего места обучающегося;
- техническим и программным средствам общего и специального назначения.

Учебные кабинеты, мастерские, специализированные лаборатории оснащены современным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (по слуху).

4.6. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

В колледже в процессе реализации АПОП организованы основные виды сопровождения учебного процесса лиц с ограниченными возможностями здоровья (по слуху):

- организационно-педагогическое;
- психолого-педагогическое;
- профилактически-оздоровительное;
- социальное.

Предусмотрена возможность участия обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (по слуху) в студенческом самоуправлении, в работе общественных организаций, спортивных секциях и творческих клубах; возможности участия обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (по слуху) в олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства.

В колледже используются различные формы воспитательной работы, адаптированной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (по слуху), а также меры социальной поддержки.

5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся.

Для обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья рекомендуется осуществление входного контроля, назначение которого состоит в определении его способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала. Форма входного контроля для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Оценка качества освоения программы должна включать текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются колледжем самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливаются с учетом ограничений здоровья формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации устанавливаются с учетом ограничений здоровья (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем и/или обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий, или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) и т.д. Текущий контроль успеваемости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями

здоровья имеет целью своевременное выявление затруднений и отставаний в обучении и внесение коррективы в учебную деятельность.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме зачетов и/или экзаменов. Форма промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости рекомендуется предусмотреть для них увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставлять дополнительное время для подготовки ответа на зачете/экзамене. Возможно установление колледжем индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При необходимости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов. Для этого рекомендуется использовать рубежный контроль, который является контрольной точкой по завершению изучения раздела или темы дисциплины, междисциплинарного курса, практик и ее разделов с целью оценивания уровня освоения программного материала. Формы и срок проведения рубежного контроля определяются преподавателем (мастером производственного обучения) с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям программы (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья создаются адаптированные фонды оценочных средств, позволяющие оценить достижение ими результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, предусмотренных образовательной программой.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации – разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности образовательной организацией в качестве внештатных экспертов привлекаются работодатели.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы.

Формой государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования является защита выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Выпускная квалификационная работа выполняется в виде дипломной работы (дипломного проекта).

Темы выпускных квалификационных работ определяются колледжем. Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки выпускной квалификационной работы студенту назначается руководитель и, при необходимости, консультанты.

Закрепление за студентами тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом образовательной организации.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний утверждаются образовательной организацией после их обсуждения на заседании педагогического совета образовательной организации с участием председателей государственных экзаменационных комиссий.

Государственная итоговая аттестация выпускников не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

5.3. Организация итоговой государственной аттестации выпускников

К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников. Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации, подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

При проведении государственной итоговой аттестации выпускников с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;
- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей;
- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;
- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях.

Дополнительно для выпускников с ограниченными возможностями здоровья (глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи) при проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований:

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры;
- по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, утвержденные образовательной

организацией, доводятся до сведения студентов, не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Защита выпускных квалификационных работ проводятся на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

Результаты государственной итоговой аттестации определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

Лицам, не прошедшим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из образовательной организации.

Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не прошедшим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Для прохождения государственной итоговой аттестации лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в образовательной организации на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз.

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя – его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве колледжа.