

Ж

Министерство образования Саратовской области
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Саратовской области «Энгельский политехникум»
(ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»)

РАССМОТРЕНО

на заседании педагогического совета
ГАПОУ СО
«Энгельский политехникум»
Протокол № 6 от «29» мая 2020 г.

УТВЕРЖДЕНО

Приказ от 29.05.2020г. №300-од
Директор ГАПОУ СО
«Энгельский политехникум»
В.И.Лепехин



Основная профессиональная образовательная программа
среднего профессионального образования

Программа подготовки специалистов среднего звена
по специальности

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Квалификация выпускника: менеджер

Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев

Форма обучения: очная

Согласовано
Работодатель - Директор
ООО «МИР РАДОСТНЫЙ»
Шеков М.В./

«29» мая 2020 года



2020 г.

Программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014 г. № 465.

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области "Энгельсский политехникум"

Разработчики:

Кирикуца Елена Геннадьевна, преподаватель ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»
Никитина Любовь Алексеевна, преподаватель ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»
Доронина Галина Николаевна, преподаватель ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»
Крупина Наталья Александровна, преподаватель ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»
Рыбников Валерий Викторович, преподаватель ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»
Марчукова Оксана Юрьевна, преподаватель ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»
Филатова Евгения Михайловна, преподаватель ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»
Чернышова Светлана Владимировна, преподаватель ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»
Ковалева Татьяна Сергеевна, методист ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»

Обсуждена и рекомендована к утверждению решением цикловой комиссии «___» _____ 2020 г. Протокол № _____

Одобрена методическим советом ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум» «25» мая 2020 г., протокол № __ 8 __

Утверждена педагогическим советом техникума от 29 мая 2020 г., протокол № _ 6 _

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (ППССЗ)

1.2. Требования к абитуриенту

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ППССЗ

2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

2.2. Требования к результатам освоения ППССЗ

3. МЕТОДИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ, ОПРЕДЕЛЯЮЩАЯ СОДЕРЖАНИЯ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Учебный план и График учебного процесса

3.3. Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей

4. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ППССЗ

4.1. Требования к образованию педагогических работников, к освоению ими дополнительных профессиональных программ

4.2. Требования к материально-техническим условиям

4.3. Требования к информационным и учебно-методическим условиям

5. ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Оценочные средства для текущего контроля

5.2. Оценочные средства для промежуточной аттестации

5.3. Оценочные средства для государственной итоговой аттестации

6. ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ РАЗВИТИЕ ОБЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ

7. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

8. ПРИЛОЖЕНИЯ

1. Учебный план;

2. График учебного процесса;

3. Рабочие программы учебных дисциплин;

4. Рабочие программы профессиональных модулей;

5. Рабочие программы учебной практики;

6. Рабочие программы производственной практики (по профилю специальности и преддипломной);

7. Фонд оценочных средств;

8. Методические материалы.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основания разработки основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования (программа подготовки специалистов среднего звена (далее ППСЗ) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании реализуется государственным автономным профессиональным образовательным учреждением Саратовской области «Энгельсский политехникум» (далее ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум») по программе базовой подготовки на базе основного общего образования.

ППСЗ представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум» с учетом требований регионального рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по данной специальности, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014 года № 465.

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППСЗ. В связи с этим ППСЗ разработана с учетом требований соответствующего федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО.

Реализация ППСЗ осуществляется на государственном языке Российской Федерации (русском).

Нормативную основу разработки ППСЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 07 мая 2014 г. № 465 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.03 Организация обслуживания в организациях общественного питания»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (в действующей редакции);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в действующей

- редакции);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 года № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (в действующей редакции);
 - Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 года № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (в действующей редакции);
 - Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 мая 2014 года № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ» (в действующей редакции);
 - Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 года № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (в действующей редакции);
 - Письма Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015 года № 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;
 - Постановление главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29 декабря 2010 года № 189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (в действующей редакции);
 - Устав ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»;
 - Локальные нормативные акты ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум», регламентирующие организацию освоения ППССЗ.

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

Выпускник в результате освоения ППССЗ специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании профессионально готов к деятельности по организации обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов.

Программа подготовки специалистов среднего звена ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практико-ориентированных знаний выпускника;
- ориентация на развитие местного и регионального сообщества;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.

Срок освоения ППССЗ

Сроки получения среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании по очной форме обучения и соответствующая квалификация приведены в таблице:

<i>Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ</i>	<i>Наименование квалификации (профессии) по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94)</i>	<i>Нормативный срок освоения ППССЗ базовой подготовки при очной форме получения образования</i>
<i>основное общее образование</i>	<i>менеджер</i>	<i>3 года 10 месяцев</i>

Вид и сроки учебной деятельности в рамках освоения ППССЗ

Срок получения среднего профессионального образования по ППССЗ в очной форме обучения составляет 65 недель, в том числе:

<i>Вид деятельности по учебному плану</i>	<i>Число недель</i>
<i>Обучение по учебным циклам</i>	<i>83</i>
<i>Учебная практика Производственная практика по профилю специальности</i>	<i>26</i>
<i>Производственная (преддипломная практика)</i>	<i>4</i>
<i>Промежуточная аттестация обучающихся на базе основного общего образования</i>	<i>5</i>
<i>Государственная итоговая аттестация</i>	<i>6</i>
<i>Каникулы</i>	<i>23</i>
<i>Итого:</i>	<i>147</i>

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППССЗ. В связи с этим ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании разработана с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов

среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой специальности СПО.

Срок освоения ППССЗ в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования увеличен на 82 недели из расчета:

<i>Вид деятельности по учебному плану</i>	<i>Число недель</i>
<i>Теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю), включая самостоятельную работу студентов</i>	<i>39</i>
<i>Промежуточная аттестация</i>	<i>2</i>
<i>Каникулы</i>	<i>11</i>

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании для обучающихся по очной форме обучения предусмотрено проведение консультаций из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования.

Форма проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются преподавателями, осуществляющими реализацию учебной дисциплины или профессионального модуля. В период обучения с юношами проводятся военные сборы.

Особенности ППССЗ

При разработке ППССЗ определена ее специфика с учетом направленности на удовлетворение потребностей регионального рынка труда и запросов потенциальных работодателей, заказчиков и потребителей. Конечные результаты обучения конкретизированы в виде компетенций, умений, знаний, приобретаемого практического опыта.

Конкретные виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники соответствуют присваиваемой квалификации, определяют содержание ППССЗ, разработанной совместно с заинтересованными работодателями.

По завершению образовательной программы выпускникам выдается диплом государственного образца.

В целях реализации компетентностного подхода в образовательном процессе используются активные и интерактивные формы проведения занятий (компьютерные симуляции, деловые и ролевые игры, разбор конкретных ситуаций, психологические и иные тренинги, групповые дискуссии) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся, а также используются компьютерные презентации учебного материала, проводится контроль знаний студентов с использованием электронных вариантов тестов.

Тематика курсовых и выпускных квалификационных работ соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, согласована с потенциальными работодателями и направлена на удовлетворение запросов заказчиков.

В соответствии с приложением к ФГОС СПО для освоения обучающимися в рамках профессионального модуля ПМ 05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих определена профессия 11176 Бармен.

В учебном процессе используются различные виды контроля обученности студентов: входной, текущий, промежуточный, итоговый. Конкретные формы и процедуры текущего и промежуточного контроля знаний по каждой дисциплине разрабатываются преподавателями самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в процессе освоения учебного плана специальности.

Для аттестации обучающихся созданы фонды оценочных средств, включающие типовые задания, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций.

Фонды оценочных средств утверждаются после их обсуждения на заседании цикловой комиссии.

Государственная итоговая аттестация выпускников представляет собой защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

Организация практик осуществляется на базе предприятий общественного питания, находящихся на территории Саратовской области.

ППССЗ реализуется с использованием передовых образовательных технологий таких, как выполнение курсовых работ по реальной тематике, применение информационных технологий в учебном процессе, свободный доступ в сеть Интернет, предоставление учебных материалов в электронном виде, использование мультимедийных средств.

Внеаудиторная деятельность студентов направлена на самореализацию в различных сферах общественной и профессиональной жизни, в творчестве, спорте, науке и т.д.

У студентов формируются профессионально значимые личностные качества, такие как толерантность, ответственность, жизненная активность, профессиональный оптимизм и др. Решению этих задач способствуют участие студентов в благотворительных акциях, научно-практических конференциях, конкурсах профессионального студенческого творчества и др.

1.2. Требования к абитуриенту

Абитуриент при поступлении на обучение по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании должен представить документ государственного образца: аттестат об основном общем образовании/диплом о среднем профессиональном образовании с присвоением квалификации по рабочей профессии/аттестат о среднем общем образовании.

Прием на обучение по ППССЗ за счет бюджетных ассигнований Министерства образования Саратовской области является общедоступным. Финансирование реализации ППССЗ осуществляется не ниже установленных государственных нормативных затрат на оказание государственной услуги в сфере образования данного уровня.

2.ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПОП

2.1.Характеристика профессиональной деятельности выпускников

2.1.Область профессиональной деятельности

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

2.2.Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- Услуги организаций общественного питания;*
- Процессы, обеспечивающие предоставление услуг организаций общественного питания;*
- Продукция общественного питания;*
- Первичные трудовые коллективы.*

2.3.Виды профессиональной деятельности

Обучающийся по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании 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 11176 Бармен*

2.2.Требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

2.2.1.Общие компетенции

Выпускник, освоивший ППССЗ должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

2.2.2. Виды деятельности и профессиональные компетенции

Выпускник, освоивший ППСЗ должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими деятельности:

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций
ВД 1. Организация питания в организациях общественного питания	ПК-1.1.	<i>Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей</i>
	ПК-1.2.	<i>Организовывать выполнение заказов потребителей</i>
	ПК -1.3.	<i>Контролировать качество выполнения заказа</i>
	ПК – 1.4.	<i>Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания</i>
ВД 2. Организация обслуживания в организациях общественного питания	ПК-2.1.	<i>Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей</i>
	ПК-2.2.	<i>Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей</i>
	ПК-2.3.	<i>Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями</i>
	ПК – 2.4.	<i>Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания</i>
	ПК – 2.5.	<i>Анализировать эффективность обслуживания потребителей</i>
	ПК – 2.6.	<i>Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания</i>
ВД 3.Маркетинговая деятельность в организациях	ПК - 3.1.	<i>Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания</i>
	ПК -3.2.	<i>Формировать спрос на услуги общественного питания,</i>

общественного питания		стимулировать их сбыт
	ПК – 3.3.	Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией
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
	ПК – 4.2.	Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания
	ПК – 4.3.	Проводить контроль качества услуг общественного питания
ВД 5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (профессии 11176 Бармен)	ПК-5.1.	Выполнять подготовку бара к обслуживанию
	ПК-5.2.	Обслуживать потребителей бара
	ПК-5.3.	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
	ПК -5.4.	Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями
	ПК – 5.5.	Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции
	ПК – 5.6.	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета
	ПК – 5.7.	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, горячие напитки различными методами

3.МЕТОДИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ, ОПРЕДЕЛЯЮЩАЯ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1.Учебный план и график учебного процесса

Учебный план определяет следующие характеристики ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- формы государственной итоговой аттестации (ГИА), объемы времени,

отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;

- объем каникул по годам обучения.

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

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

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, практические занятия, включая семинары.

Соотношение часов аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работы студентов по образовательной программе составляет в целом 2/1 (*например, 50:25*).

Самостоятельная работа организуется в форме выполнения индивидуальных проектов, курсовых проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц, работы в системе «Интернет - тренажеры» и т.д.

В соответствии со спецификой ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании определен социально-экономический профиль.

Общеобразовательный цикл сформирован в соответствии с Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» с изменениями и дополнениями;

Учебное время, отведенное на изучение общеобразовательных дисциплин (1404 часа), распределено следующим образом:

926 часов – на изучение общих дисциплин;

400 часов - на изучение дисциплин по выбору из обязательных;

78 часов – на изучение дополнительных дисциплин и дисциплин по выбору:

Экономика / Право– 78 часов;

По дисциплинам общеобразовательного цикла предусмотрено выполнение индивидуального проекта каждым обучающимся под руководством преподавателя.

Выполнение индивидуального проекта представляет собой вид самостоятельной работы по общеобразовательным дисциплинам и реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение.

ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- *общего гуманитарного и социально-экономического - ОГСЭ;*
- *математического и общего естественнонаучного - ЕН;*
- *профессионального учебного цикла – П;*

и разделов:

- *учебная практика – УП;*
- *производственная практика (по профилю специальности) – ПП;*
- *производственная практика (преддипломная) – ПДП;*

- промежуточная аттестация – ПА;
- государственная итоговая аттестация - ГИА.

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

Вариативная часть 30% дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

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

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла ППСЗ базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура».

Обязательная часть цикла ЕН предусматривает изучение дисциплины «Математика».

Профессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин (ОП) и профессиональных модулей (ПМ) в соответствии с видами деятельности.

В состав каждого ПМ входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю специальности).

Обязательная часть профессионального учебного цикла предусматривает изучение дисциплин: «Экономика организации», «Правовое обеспечение профессиональной деятельности», «Бухгалтерский учет», «Документационное обеспечение управления», «Финансы и валютно-финансовые операции организации», «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности», «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда», «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации», «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 часов.

По междисциплинарным курсам профессиональных модулей предусмотрено выполнение курсовых работ, которое представляет собой вид учебной работы по профессиональным модулям реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение.

Выполнение курсовой работы представляет собой вид учебной работы по профессиональному модулю и реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение.

Дисциплина «Физическая культура» предусмотрена еженедельно по 2 часа аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы.

Объем времени, отведенный на вариативную часть учебных циклов ППСЗ, в объеме **900 часов** использован в соответствии с потребностями работодателей для введения новых дисциплин, усиления дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла, дисциплины «Математика», общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов

профессиональных модулей.

За счет часов вариативной части увеличен объем часов по дисциплинам общего гуманитарного и социально-экономического цикла увеличен на 144 аудиторных часа посредством введения новых дисциплин:

-76 часов на дисциплину Русский язык и культура речи;

-68 часа на дисциплину Культура делового общения;

За счет часов вариативной части увеличен объем часов по дисциплинам математического и общего естественнонаучного цикла на 64 часа по дисциплине Математика.

За счет часов вариативной части с целью усиления знаний и профессиональных навыков увеличен объем часов по общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла на 320 часов, которые направлены на усиление дисциплин:

-62 часов на дисциплину Экономика организации;

-40 часов на дисциплину Правовое обеспечение профессиональной деятельности;

-56 Бухгалтерский учет;

-48 часов на дисциплину Документационное обеспечение управления;

-40 часов на дисциплину Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;

-64 часов на дисциплину Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда;

-10 часов на дисциплину Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации.

При формировании ППССЗобъем времени, отведенный на вариативную часть учебных циклов в количестве 372 аудиторных часов по согласованию с потребностями работодателей направлен на увеличение часов профессиональных модулей с целью качественного овладения видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями:

-42 часа по МДК 01.01 Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания с целью углубления профессиональных компетенций по изучению товарного ассортимента продукции общественного питания и продовольственных товаров;

-90 часов по МДК 01.02 Организация и технология производства продукции общественного питания с целью углубления профессиональных компетенций по технологии приготовления продукции общественного питания;

-162 часа по МДК 02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания с целью углубления профессиональных компетенций по организации обслуживания в организациях общественного питания;

-60 часов по МДК 02.03 Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания с целью углубления профессиональных компетенций по управлению персоналом в организациях общественного питания.

-10 часов по МДК 04.01 Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия с целью углубления профессиональных компетенций по производственному контролю продукции в организациях общественного питания.

-8 часов по МДК 04.02 Контроль качества продукции услуг общественного питания с целью углубления профессиональных компетенций по контролю качества услуг общественного питания.

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

График учебного процесса устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, промежуточной аттестации, практик, государственной итоговой аттестации, каникул.

Учебный план ППССЗ и график учебного процесса по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании приведен в Приложении 1 - 2.

3.2. Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей

Рабочие программы учебных дисциплин

Рабочие программы (приложение 3) разработаны в соответствии с Положением о создании УМК дисциплин/профессиональных модулей педагогическими работниками техникума. В рабочих учебных программах всех дисциплин четко сформулированы требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям.

Индекс дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование дисциплин
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.06	Культура делового общения
ЕН.01	Математика
ОП. 01	Экономика организации
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности
ОП.03	Бухгалтерский учет
ОП.04	Документационное обеспечение управления
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции
ОП.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной
ОП.09	БЖД

Рабочие программы профессиональных модулей

Рабочие программы профессиональных модулей (приложение 4) разработаны в соответствии с Положением о создании УМК дисциплин/профессиональных модулей педагогическими работниками техникума и

согласованы с работодателями.

В рабочих учебных программах всех профессиональных модулей четко сформулированы требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям, умениям.

Индекс ПМ в соответствии с учебным планом	Наименование профессиональных модулей
1	2
ПМ.01	<i>Организация питания в организациях общественного питания</i>
ПМ.02	<i>Организация обслуживания в организациях общественного питания</i>
ПМ.03	<i>Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания</i>
ПМ.04	<i>Контроль качества продукции и услуг общественного питания</i>
ПМ.05	Выполнение работ по профессии 11176 Бармен

Программы учебной и производственной практики

Практика является обязательным разделом ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

При реализации ППССЗ предусмотрены следующие виды практик: учебная, производственная по профилю специальности и производственная преддипломная.

Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовывается рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

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

Цели и задачи, программы и формы отчетности определены по каждому виду практики.

Программы практик разработаны на основе Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, и являются приложением к ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания.

Вид практики в соответствии с учебным планом	Наименование практики	Период практики недель
1	2	3
Учебная по ПМ.01	Организация питания в организациях общественного питания	4

Производственная по ПМ.01	Организация питания в организациях общественного питания	4
Учебная по МДК 02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания	2
Производственная по ПМ.02	Организация обслуживания в организациях общественного питания	6
Производственная по ПМ.03	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	2
Производственная по ПМ.04	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	4
Учебная по ПМ. 05	Выполнение работ по профессии 11176 Бармен	2
Производственная по ПМ 05	Выполнение работ по профессии 11176 Бармен	2
Производственная практика	Преддипломная	4

Учебная практика

Учебная практика является составной частью профессионального модуля. Примерная тематика учебной практики, порядок ее проведения приведены в программе профессиональных модулей.

В ходе прохождения учебной практики обучающиеся осваивают компетенции: ОК1-10, ПК 1.1-1.4., ПК 2.1- 2.6, ПК 3.1-3.3, ПК 4.1.-4.3, ПК 5.1-5.7.

Общая продолжительность учебной практики составляет 8 недель.

Целью прохождения учебной практики является комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности среднего профессионального образования, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности.

Место проведения практики: учебная практика проводится в учебном кондитерском цехе и учебном кулинарном цехе.

Производственная практика (по профилю специальности/преддипломная)

Целью прохождения производственной практики является приобретение обучающимися практического опыта для овладения видом профессиональной деятельности (ВПД).

Место проведения практики.

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

Основными базами практики студентов являются предприятия реального сектора экономики, находящихся на территории г. Саратова, Энгельса, с которыми заключены договорные отношения.

Имеющиеся базы практики студентов обеспечивают возможность прохождения практики всеми студентами в соответствии с учебным планом.

Этапы проведения производственной практики:

1. Организационный (оформление документов для прохождения практики, прибытие на базу практики, согласование подразделения в котором будет организовано рабочее место, прохождение вводного инструктажа).

2. Прохождения практики (сбор материала для написания отчета по практике, участие в выполнении видов работ по профессиональному виду деятельности).

3. Отчетный (обработка и систематизация собранного нормативного и фактического материала, оформление отчета о прохождении практики).

Общая продолжительность производственной практики составляет 18 недель.

В ходе прохождения производственной практики обучающиеся закрепляют освоенные в ходе теоретического и практического обучения компетенции: ОК1-10, ПК 1.1-1.4., ПК 2.1- 2.6, ПК 3.1-3.3, ПК 4.1.-4.3, ПК 5.1-5.7.

Аттестация по итогам производственной практики (проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций (базовых предприятий практики).

Рабочие программы учебной практики, производственной практики по профилю специальности и преддипломной приведены в приложении 5-6.

4.ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ППССЗ

4.1.Требования к образованию педагогических работников, к освоению ими дополнительных профессиональных программ

Реализация ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании обеспечена педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (профессионального модуля).

Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального учебного цикла:

- получают дополнительное профессиональное образование по программе повышения квалификации в форме стажировки в профильных организациях (не реже 1 раза в 3 года);

- на регулярной основе повышают квалификацию на педагогических курсах (не реже 1 раза в 3 года).

4.2.1.Требования к материально-техническим условиям

Реализация ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Все учебные помещения отвечают действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ППССЗ обеспечивает:

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

-освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

При использовании электронных изданий каждый обучающийся обеспечен рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых

дисциплин.

ГАПОУ СО «Энгельский политехникум» согласно требованиям ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании для организации учебного процесса располагает:

<i>Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений</i>
<i>Кабинеты:</i>
<i>Гуманитарных и социально-экономических дисциплин</i>
<i>Математики</i>
<i>Иностранного языка</i>
<i>Правового обеспечения профессиональной деятельности</i>
<i>Технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда</i>
<i>Физиологии питания и санитарии</i>
<i>Товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания</i>
<i>Экономики и финансов</i>
<i>Организации и технологии отрасли</i>
<i>Организации обслуживания в организациях общественного питания</i>
<i>Организации и технологии обслуживания в барах</i>
<i>Менеджмента и управления персоналом</i>
<i>Маркетинга</i>
<i>Психологии и этики профессиональной деятельности</i>
<i>Бухгалтерского учета</i>
<i>Документационного обеспечения управления</i>
<i>Стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия</i>
<i>Безопасности жизнедеятельности</i>
<i>Лаборатории:</i>
<i>Информационно-коммуникационных технологий</i>
<i>Технологии приготовления пищи</i>
<i>Спортивный комплекс:</i>
<i>Спортивный зал</i>
<i>Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий</i>
<i>Место для стрельбы</i>
<i>Залы:</i>
<i>Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет</i>
<i>Банкетный зал</i>
<i>Актальный зал</i>

Мониторинг материально-технической базы и условий ее обновления проводится посредством проведения инвентаризации согласно графику.

4.3. Требования к информационным и учебно-методическим условиям

Реализация ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППССЗ.

Внеаудиторная работа студентов по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям обеспечена методическими рекомендациями по самостоятельной работе с указанием обоснованного расчетного времени на ее выполнение.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

Реализация ППССЗ обеспечена доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированным по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Обучающимся предоставлена возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети 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 или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

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

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

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

В качестве дополнительной литературы используется фонд нормативных документов, справочники, отраслевые журналы и другие издания, которые в библиотеке находятся в достаточном количестве.

Учебный фонд регулярно пополняется, систематически проводятся заказы на новые учебники, учебные пособия, ведется поиск учебной литературы по прайс-листам и каталогам ведущих издательств, на основании чего и осуществляются заказы на учебную литературу.

При проведении лекционных занятий используется мультимедиа комплекс, что обеспечивает наглядность процесса обучения и повышает его качество.

Созданы электронные версии методических разработок по изучению дисциплин. Библиотечные фонды техникума имеют электронные варианты учебных планов специальности, электронные варианты методических разработок преподавателей по специальным дисциплинам, размещенных на Интернет-сервере техникума.

Особое внимание уделяется приобретению и использованию в учебном процессе прикладного программного обеспечения.

Имеется библиотечно-информационный центр, читальный зал.

5. ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Обучающиеся обязаны выполнять в установленные сроки все задания, предусмотренные основной профессиональной образовательной программой.

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются преподавателями самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения (после прохождения процедуры утверждения).

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств (ФОС), позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции (Приложение 7).

Оценка качества освоения студентами ППССЗ проводится по следующей схеме: текущий контроль успеваемости в семестре; промежуточная аттестация в форме зачетов и экзаменов (в соответствии с учебным планом); государственная итоговая аттестация.

Обучающиеся при формировании своей индивидуальной образовательной траектории имеют право на перезачет ранее изученных дисциплин и профессиональных модулей, освоенных в процессе предшествующего обучения (в том числе и в других образовательных учреждениях), который освобождает обучающихся от необходимости их повторного освоения.

Оценочные средства для текущего контроля знаний (успеваемости)

Текущий контроль знаний (успеваемости) проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий. Методы текущего контроля выбираются преподавателем исходя из специфики учебной дисциплины.

Текущий контроль успеваемости может иметь следующие виды: устный опрос на теоретических, практических и семинарских занятиях; проверка выполнения письменных домашних заданий и расчетных работ; проверка выполнения письменных заданий, защита лабораторных и практических работ; контрольные работы (контрольные срезы); тестирование; контроль самостоятельной работы (в письменной или устной форме).

Оценочные средства для промежуточной аттестации

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются преподавателями, рассматриваются на заседании предметно-цикловых комиссий и утверждаются зам. директора по учебно-методической работе.

Для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для

государственной итоговой аттестации фонды оценочных средств разрабатываются и утверждаются 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 в качестве внештатных экспертов привлекаются работодатели.

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

- оценка уровня усвоения дисциплин;*
- оценка компетенций обучающихся.*

Оценочные средства для Государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

Государственный экзамен не предусмотрен.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по ППССЗ.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Для этих целей в государственную экзаменационную комиссию предоставляются оценочные ведомости по каждому виду профессиональной деятельности.

Для подтверждения освоения общих компетенций выпускником членам государственной экзаменационной комиссии предоставляются экспертные заключения сформированности общих компетенций. Выпускники могут представить отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов и т.п., творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

В ходе защиты выпускной квалификационной работы членами государственной экзаменационной комиссии проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций в соответствии с критериями, утвержденными образовательным учреждением после предварительного согласования с работодателем.

Оценка качества освоения ППССЗ осуществляется государственной экзаменационной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы, подтверждающей освоение обучающимися компетенций.

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.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и

аттестацию, выдаются документы установленного образца.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Программой государственной итоговой аттестации выпускников по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Тематика выпускных квалификационных работ определяется цикловой комиссией и утверждается приказом директора ГАПОУ СО «Энгельский политехникум».

Обязательным требованием является соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу подготовки по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложение своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

Для подготовки выпускной квалификационной работы студенту назначается руководитель.

Закрепление за студентами тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется приказом директора ГАПОУ СО «Энгельский политехникум».

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, предварительно рассмотренные на заседании педагогического совета, утверждаются приказом директора ГАПОУ СО «Энгельский политехникум» и доводятся до сведения студентов, не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

6. Характеристика среды образовательной организации, обеспечивающей развитие общих компетенций выпускников

В техникуме сформирована социокультурная среда и созданы условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся.

В соответствии с основной целью воспитания студентов в качестве основных приняты три интегрированных направления: профессионально - трудовое, гражданско - правовое, культурно - нравственное.

Процесс развития личности и регулирования социокультурных процессов, способствующих укреплению нравственных, общекультурных качеств обучающихся в техникуме идет по двум направлениям:

-через учебный процесс - во время аудиторных занятий;

-через внеаудиторную работу – в свободное от учебных занятий время студентов и преподавателей.

Внеаудиторная деятельность студентов направлена на самореализацию в различных сферах общественной и профессиональной жизни, в творчестве, спорте, науке и т.д.

У студентов формируются профессионально значимые личностные качества,

такие как толерантность, ответственность, жизненная активность, профессиональный оптимизм и др. Решению этих задач способствуют участие студентов в благотворительных акциях, научно-практических конференциях, конкурсах профессионального студенческого творчества и др.

В целях воспитания и развития личности, достижения результатов при освоении ППСЗ в части развития общих компетенций студенты имеют право участвовать в развитии студенческого самоуправления, работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

В техникуме функционируют органы студенческого самоуправления: студенческий совет, включающий центры: учебный, информационный, спортивно-массовый, культурно-массовый; научное студенческое общество «Квант»; совет общежития.

В целях развития общих компетенций и пропаганды здорового образа жизни активно ведется спортивно - оздоровительная работа.

В течение учебного года проводятся спортивные турниры и соревнования, регулярно проводятся секционные занятия. В техникуме имеется спортивная база: спортивный зал и тренажерный зал, лыжная база.

Во внеаудиторное время функционируют творческие студии и кружки для обучающихся.

Для проживания иногородних студентов в техникуме имеется общежитие.

На основании Положения о порядке формирования стипендиального фонда, назначения и выплаты государственных академических стипендий, государственных социальных стипендий и иных форм материальной поддержки студентам, обучающимся по очной форме обучения государственного бюджетного образовательного учреждения Саратовской области среднего профессионального образования «Энгельсский политехникум» (с изменениями и дополнениями) определяется порядок назначения и выплаты академической и социальной стипендий, оказание других форм материальной поддержки студентов техникума.

Обучающиеся, относящиеся к категории детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, зачисленные на обучение на бюджетной основе, обеспечены правом получать предусмотренные законодательством выплаты за счет средств бюджета Саратовской области.

7. Особенности реализации учебного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья

На основании Федерального закона от 24 ноября 1995 года № 181-ФЗ (ред. От 29.12.2015 года) «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»; Указа Президента Российской Федерации от 07.05.2012 года № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики»; Указа Президента Российской Федерации от 07.05.2012 года № 599 «О мерах по реализации государственной политики в области образования и науки»; Распоряжение Правительства Российской Федерации от 15.10.2012 г. № 1921-р «О комплексе мер, направленных на повышение эффективности реализации мероприятий по содействию трудоустройству инвалидов и на обеспечение

доступности профессионального образования»; Письма Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 18 марта 2014 года № 06-281 «Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащённости образовательного процесса» в техникуме созданы условия для доступности лицам с ограниченными возможностями здоровья.

Создание безбарьерной среды в Энгельском политехникуме по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании направлено на потребности категории инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями слуха.

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечен доступ к фондам учебно- методической документации

На официальном сайте Энгельского политехникума http://politehnikum-eng.ru/index/specialistov_srednego_zvena/0-390 представлен Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, учебные планы, аннотации рабочих программ, учебно-методические материалы, разработанные педагогическими работниками техникума, обеспечен доступ всех студентов в интернет. Кроме того, доступ к этим документам возможен из любой точки, где есть интернет.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья в библиотечной системе техникума.

В техникуме создана профессиональная и социокультурная толерантная среда, необходимая для формирования гражданской, правовой и профессиональной позиции соучастия, готовности всех членов коллектива к общению, сотрудничеству и обучению в инклюзивной форме.

Материально-технические условия, обеспечивающие возможность беспрепятственного доступа обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в аудитории и другие помещения.

В Энгельском политехникуме обеспечена доступность к прилегающей территории учебного корпуса по адресу: 413116 Саратовская область, г. Энгельс, ул. Полтавская, дом 19 и учебного корпуса по адресу: 413116 Саратовская область, г. Энгельс ул. Железнодорожная, дом 13. Входные пути, пути перемещения внутри здания и территория соответствуют условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения маломобильных групп студентов с ограниченными возможностями, беспрепятственному подъезду машин скорой помощи.

На пунктах охраны учебных корпусов у дежурных есть возможность оперативно вызвать врача.

В учебном процессе используется мультимедийное оборудование: слайд-проектор, экран, колонки.

Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья могут обучаться по индивидуальному учебному плану в установленные сроки с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося.

8. ПРИЛОЖЕНИЯ:

1. Учебный план;
2. График учебного процесса;
3. Рабочие программы учебных дисциплин;
4. Рабочие программы профессиональных модулей;
5. Рабочие программы учебной практики;
6. Рабочие программы производственной практики (по профилю специальности и преддипломной);
7. Фонды оценочных средств;
8. Методические материалы.