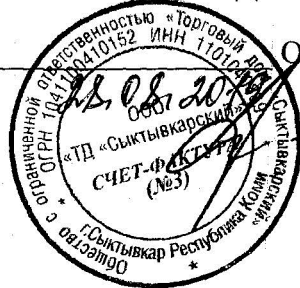


Министерство образования, науки и молодежной политики
Республики Коми
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Сыктывкарский торгово-экономический колледж»
(ГПОУ «СТЭК»)

СОГЛАСОВАНО

ООО «Торговый Дом» «Сыктывкарский»



О.А. Калачева

УТВЕРЖДАЮ



Директор колледжа

Н.Б. Зуев

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)
по специальности 43.02.01

Организация обслуживания в общественном питании
по программе базовой подготовки на основе:

основного общего образования
квалификация – менеджер
форма обучения – очная (3г.10мес.)

СОДЕРЖАНИЕ

1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

- Реализуемая образовательная программа СПО
- Нормативные документы для разработки ППССЗ
- Характеристика подготовки по специальности
- Нормативные сроки освоения программы
- Требования к поступающим

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

- Характеристика профессиональной деятельности выпускников
- Область профессиональной деятельности выпускников
- Объекты профессиональной деятельности выпускников
- Требования к результатам освоения ППССЗ
- Общие компетенции
- Профессиональные компетенции

3. БАЗИСНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

- Базисный учебный план
- Календарный учебный график

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК

4.1. Обязательная часть учебных циклов ППССЗ

- 4.1.1. Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл
- 4.1.2. Математический и общий естественнонаучный учебный цикл

4.2. Профессиональный учебный цикл

4.2.1. Общепрофессиональные дисциплины.

4.2.2. Профессиональные модули

4.3. Учебная практика

4.4. Производственная практика (по профилю специальности)

4.5. Производственная практика (преддипломная)

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ППССЗ

5.1 Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса

5.2 Кадровое обеспечение реализации ППССЗ

5.3 Материально-техническое обеспечение реализации ППССЗ

6. ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ КОЛЛЕДЖА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩАЯ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ, И СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКА.

7. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

7.1 Фонды оценочных средств.

7.2 Государственная (итоговая) аттестация выпускников.

1 ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

1.1 Программа подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, реализуемая Сыктывкарским торгово-экономическим колледжем представляет собой систему документов, разработанных и утвержденных образовательным учреждением с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО).

ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программу преддипломной практики, график учебного процесса и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.2 Нормативные документы для разработки ППССЗ

Для разработки ППССЗ по специальности были использованы:

- Федеральный закон Об образовании в Российской Федерации 273-ФЗ от 29.12.2012г. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, приказ Министерства образования и науки Российской Федерации 07мая 2014г. № 465;
- Приказ Минобрнауки от 17 мая 2012г. №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013г. №464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в ред. Приказов Минобрнауки России от 22.01.2013 №31, от 15.12.2014 №1580);
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований Федеральных государственных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (Письмо Департамента от 17.03.2015 № 06-259 Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РФ);
- Разъяснения ФИРО по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего с профессионального образования (Письмо от 20.10.2010 № 12-696 Департамента профессионального образования Министерства образования и науки РФ).
- Методические рекомендации по введению учебного предмета «Астрономия» как обязательного для изучения на уровне среднего общего образования (Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.06.2017 №ТС-194/08)

1.3 Характеристика подготовки по специальности

1.3.1 Нормативные сроки освоения программы

Нормативные сроки освоения программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки при очной форме получения образования

Образовательная база приема	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения ОПОП СПО
на базе среднего общего образования	Менеджер	2 года 10 месяцев
на базе основного общего образования		3 года 10 месяцев

Нормативный срок освоения ППССЗ базовой подготовки при очной форме получения образования составляет 199 недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам	122 нед.
Учебная практика	16 нед. 10 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4 нед.
Промежуточная аттестация	7 нед.
Государственная (итоговая) аттестация	6 нед.
Каникулярное время	34 нед.
Итого	199 нед.

1.3.2 Требования к поступающим

Абитуриент должен иметь документ государственного образца:

- аттестат о среднем общем образовании;
- аттестат об основном общем образовании;
- диплом о начальном профессиональном образовании;
- документ об образовании более высокого уровня.

1.3.3 Рекомендуемый перечень профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках ППССЗ

Код	Наименование профессий рабочих и должностей служащих
1	2
16399	официант
11176	бармен
11301	буфетчик

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника и требования к результатам освоения ППССЗ

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника:

организация обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника:

- услуги организаций общественного питания
- процессы, обеспечивающие предоставление услуг организаций общественного питания;
- Продукция общественного питания;

- первичные трудовые коллективы.

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника:

- 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;

3. Требования к результатам освоения ППССЗ

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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, 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.

Менеджер должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности.

3.1. 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.

3.2. 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.

3.3. 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.

3. 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.

3.5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

В результате освоения образовательной программы выпускник должен соответствовать направленности (профилю) программы и уровню квалификации, что подтверждается в результате сопоставления единиц ФГОС СПО и профессионального стандарта «Официант/бармен».

ФГОС СПО	Профессиональный стандарт	Вывод
ВПД.2 Организация обслуживания в организациях общественного питания;	Профессиональный стандарт «Официант/бармен» А. Обслуживание потребителей организаций питания под руководством официанта/бармена В. Обслуживание потребителей организаций питания блюдами и напитками	соответствует
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;	В/01.4 Сераировка столов организаций общественного питания В/02.4 Встреча потребителей организации питания и прием заказов В/03.4 Подача готовых блюд и напитков В/05.4 Обслуживание массовых мероприятий в организациях общественного питания В/06.4 Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой	соответствует

3.1 Базисный учебный план

Учебный план регламентирует порядок реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования, в том числе с реализацией федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах образовательных программ СПО с учетом профиля получаемого профессионального образования. Рабочий учебный план ППССЗ составлен в соответствии с требованиями ФГОС СПО специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Рабочий учебный план является частью ППССЗ. Он определяет качественные и количественные характеристики ППССЗ по специальности среднего профессионального образования. В нем отображается логическая последовательность, 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; виды учебных занятий; распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам; распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения государственной (итоговой) аттестации. Рабочий учебный план составляется по рекомендуемой форме.

При формировании учебного плана учитывались следующие нормы нагрузки: максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы; максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю. Аудиторная нагрузка студентов предполагает проведение теоретических, практических занятий и лабораторных работ.

При формировании учебного плана образовательного учреждения распределяется весь объем времени, отведенного на реализацию ППССЗ, включая базовую и вариативную части. Объем времени, отведенный на промежуточную аттестацию, составляет не более одной недели в семестр. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов по очной форме получения образования не превышает – 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10. Продолжительность каникул в зимний период составляет не менее двух недель.

3.2 Календарный учебный график

Календарный учебный график является самостоятельным документом, входящим в ППССЗ специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Календарный учебный график устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, экзаменационных сессий, практик, государственной (итоговой) аттестации, каникул. Структура календарного учебного графика разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1 курс	39				2		11	52
2 курс	30	10			1		11	52
3 курс	27		12		2		10	51
4 курс	26	2	2	4	2	6	2	44
Всего	122	12	14	4	7	6	34	199

График учебного процесса

[illegible]

Условные обозначения

О - Учебная практика; Х - Производственная практика ; : - Промежуточная аттестация; П - Преддипломная практика
А- Государственная итоговая аттестация 3 - защита выпускной квалификационной работы (ВКР)

2.2 План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.в семестр)									
			максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная				I курс		II курс		III курс		IV курс		V курс	
					всего занятий	в т. ч.			1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем	9 сем	10 сем
						лекций	лаб. и практ. занятий, вкл. семинары	курсовых работ										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
	Обязательная часть циклов ОПОП	-/32/10	5180	1727	3453	1881	1512	60	576	789	504	504	432	396	384	270		
О.00	Общеобразовательный цикл	-/9/4	2106	702	1404	610	794	-	576	828	0	0	0	0	0	0		
ОДБ.01	Базовые	1/7/2	1369	456	913	446	467		370	543	0	0	0	0	0	0		
ОУДБ.01.01.	Русский язык	-/Э/-/-/-/-	144	48	96	45	50		96	0	0	0	0	0	0	0		
ОУДБ.01.02.	Литература	/-/Э/-/-/-/-	149	50	99	49	50		0	99	0	0	0	0	0	0		
ОУДБ.01.03.	Иностранный язык	-/ДЗ/-/-	175	58	117	0	117		32	85	0	0	0	0	0	0		
ОУДБ.01.04.	История	/-/ДЗ/-/-/-/-	175	58	117	97	20		32	85	0	0	0	0	0	0		
ОУДБ.01.05.	Физическая культура	З/ДЗ/-/-/-/-	176	59	117	2	115		32	85	0	0	0	0	0	0		
ОУДБ.01.06.	ОБЖ	ДЗ/-/-/-/-/-	105	35	70	60	10		70	0	0	0	0	0	0	0		
ОУДБ.01.07.	Обществознание	-/ДЗ/-/-/-	117	39	78	60	18		0	78	0	0	0	0	0	0		
ОУДБ.01.08.	Естествознание	Э/-/-/-/-/-	162	54	108	60	48		108	0	0	0	0	0	0	0		
ОУДБ.01.09.	География	-/ДЗ/-/-/-/-	54	18	36	24	12		0	36	0	0	0	0	0	0		
ОУДБ.01.10.	Экология	-/ДЗ/-/-/-/-	54	18	36	28	8		0	36	0	0	0	0	0	0		
ОУДБ.01.11.	Астрономия	-/ДЗ/-/-/-/-	59	20	39	20	19		0	39	0	0	0	0	0	0		

ОДП.02.	Профильные	-/2/2/	737	246	491	164	327		206	285	0	0	0	0	0	0		
ОУДП.02.01.	Математика	-/Э/-/-/-/-	351	117	234	6	228		98	136	0	0	0	0	0	0		
ОУДП.02.02.	Информатика	-/ДЗ/-/-/-/-	150	50	100	48	52		36	64	0	0	0	0	0	0		
ОУДП.02.03.	Экономика	/Э/-/-/-/-	108	36	72	50	22		72	0	0	0	0	0	0	0		
ОУДП.02.04.	Право	-/ДЗ/-/-/-/-	128	43	85	60	25		0	85	0	0	0	0	0	0		
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально - экономический цикл	-/3/-	819	214	428	86	342		0	0	64	84	146	34	72	28		
ОГСЭ.01	Основы философии	-/-/-/-/-/-/ДЗ/-	72	24	48	42	6		0	0	0	0	0	0	48	0		
ОГСЭ.02	История	-/-/-/-/ДЗ/-	72	24	48	42	6		0	0	0	0	48	0	0	0		
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-/-/-/-/ДЗ/	249	83	166	0	166		0	0	36	56	74	0	0	0		
ОГСЭ.04	Физическая культура	-/-/З/ДЗ/З/ДЗ/З/ДЗ	332	83	166	2	164		0	0	28	28	24	34	24	28		
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	-/1/-	72	24	48	24	24		0	0	0	0	0	68	0	0		
ЕН.01	Математика	-/-/-/-/-/ДЗ	72	24	48	24	24		0	0	0	0	0	68	0	0		
П.00	Профессиональный цикл	-/ 18/ 7	3768	1256	2512	1357	1095	60	0	0	440	420	286	510	360	476		
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	-/7/5	1607	536	1071	512	559		0	0	140	0	286	97	72	476		
ОП.01	Экономика организации	-/-/-/-/Э/-	165	55	110	68	42		0	0	0	0	110	0	0	0		
ОП.02.	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	-/-/-/-/-/-/-/ДЗ/-	84	28	56	40	16		0	0	0	0	0	0	0	56		
ОП.03.	Бухгалтерский учет	-/-/-/-/-/-/-/ДЗ	111	37	74	42	32		0	0	0	0	0	0	0	74		
ОП.04.	Документационное обеспечение управления	-/-/-/-/ДЗ/-	72	24	48	32	16		0	0	0	0	48	0	0	0		
ОП.05.	Финансы и валютно – финансовые операции организации	-/-/-/-/-/-/-/ДЗ/-	123	41	82	48	34		0	0	0	0	0	0	0	82		
ОП.06.	Информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	-/-/-/-/Э/-	90	30	60	16	44		0	0	0	0	60	0	0	0		

ОП.07.	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда	-/-/Э/-/-	87	29	58	36	22		0	0	58	0	0	0	0	0		
ОП.08.	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	-/-/-/-/-/Э/-	146	49	97	2	95		0	0	0	0	0	97	0	0		
ОП.09.	Безопасность жизнедеятельности	-/-/-/-/ДЗ/-	102	34	68	48	20		0	0	0	0	68	0	0	0		
ОП.10	Профессиональная эстетика и дизайн	-/-/-/-/-/-/ДЗ/-	72	24	48	32	16		0	0	0	0	0	0	0	48		
ОП.11	Кулинарная характеристика блюд	-/-/Э/-/-/-	123	41	82	50	32		0	0	82	0	0	0	0	0		
ОП.12	Гостиничный сервис	-/-/-/-/-/-/-/ДЗ/	270	90	180	82	98		0	0	0	0	0	0	0	180		
ОП.13	Бизнес-планирование	-/-/-/-/-/-/ДЗ/-	54	18	36	6	30		0	0	0	0	0	0	36	0		
ОП.14	Информационные технологии в малом бизнесе		54	18	36	2	34		0	0	0	0	0	0	36	0		
ОП.15	Планирование профессиональной карьеры	-/-/-/-/-/-/-/ДЗ/-	54	18	36	8	28		0	0	0	0	0	0	0	36		
ПМ.00.	Профессиональные модули	-/4/ КЭ	2132	711	1421	745	616	60	0	0	300	420	0	413	288	0		
ПМ.01.	Организация питания в организациях общественного питания	-/3/ 1 КЭ	450	150	300	204	76	20	0	0	300	0	0	0	0	0		
МДК.01.01.	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	-/-/ДЗ/-/-/-	144	48	96	66	30		0	0	96	0	0	0	0	0		
МДК.01.02.	Организация и технология производства продукции общественного питания	-/-/ДЗ/-/-/-	234	78	156	100	36	20	0	0	156	0	0	0	0	0		
МДК.01.03.	Физиология питания, санитария и гигиена	-/-/ДЗ/-/-	72	24	48	38	10		0	0	48	0	0	0	0	0		
УП.00.	Учебная практика	-/-/ДЗ/-/-/-							0	0	2н.	0	0	0	0	0		
ПМ.02.	Организация обслуживания в организациях общественного питания	-/2/3 + 1 КЭ	630	210	420	208	192	20	0	0	0	420	0	0	0	0		
МДК.02.01.	Организация обслуживания в предприятиях общественного питания	-/-/-/Э/	357	119	238	106	112	20	0	0	0	238	0	0	0	0		

МДК.02.02.	Психология и этика профессиональной деятельности	-/-/ДЗ/	84	28	56	40	16		0	0	0	56	0	0	0	0		
МДК.02.03.	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	-/-/ДЗ/-/	189	63	126	62	64		0	0	0	126	0	0	0	0		
УП.00.	Учебная практика	-/-/ДЗ/-/							0	0	0	6н.	0	0	0	0		
ПП.00.	Практика по профилю специальности	-/-/ДЗ/-							0	0	0	3н.	0	0	0	0		
ПМ.03.	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	-/2/1+КЭ	354	118	236	112	104	20	0	0	0	0	0	236	0	0		
МДК.03.01.	Маркетинг в организациях общественного питания	-/-/-/-/Э	252	84	168	82	66	20	0	0	0	0	0	168	0	0		
МДК.03.02.	Организация рекламной деятельности	-/-/-/-/ДЗ/	102	34	68	30	38		0	0	0	0	0	68	0	0		
ПП.00.	Практика по профилю специальности	-/-/-/-/-/ДЗ/-							0	0	0	0	0	3н	0	0		
ПМ.04.	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	-/2/1КЭ	432	144	288	152	136		0	0	0	0	0	0	288	0		
МДК.04.01.	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	-/-/-/-/-/Э/-	270	90	180	94	86		0	0	0	0	0	0	180	0		
МДК.04.02.	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	-/-/-/-/-/Э/-	162	54	108	58	50		0	0	0	0	0	0	108	0		
УП.00.	Учебная практика	-/-/-/-/ДЗ							0	0	0	0	0	0	1н	0		
ПП.00.	Практика по профилю специальности	-/-/-/-/ДЗ							0	0	0	0	0	0	3н.			
ПМ.05.	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих Вариативная часть циклов ОПОП	-/3/4	266	89	177	69	108	0	0	0	0	0	0	177	0	0		
	Вариативная часть ОПОП		266	89	177	69	108		0	0	0	0	0	177	0	0		
ПМ.05.01	Выполнение работ по профессии официант	-/2/КЭ	0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	0	0	0		
ПП.00	Производственная практика	-/-/-/ДЗ/-							0	0	0	0	4н	0	0	0		

ПМ.05.02	Выполнение работ по профессии бармена	-/3/КЭ	265	88	177	69	108		0	0	0	0	0	177	0	0		
МДК.05.02.01	Организация обслуживания потребителей за барной стойкой с приготовлением смешанных напитков	-/-/-/-/ ДЗ/-/-/	189	63	126	38	88		0	0	0	0	0	126	0	0		
МДК.05.02.02	Техническое оснащение баров и предприятий быстрого обслуживания	-/-/-/-/ /ДЗ/-/-/	76	25	51	31	20		0	0	0	0	0	51	0	0		
ПП.00	Практика по профилю специальности	-/-/-/-/-/ /ДЗ							0	0	0	0	0	4н	0	0		
ФК.00	Физическая культура	-/-/-/-/З	244						32	46	32	28	20	34	28	24		
	ИТОГО	-/35/14	6588	2196	4392	2066	2266	60	576	828	504	504	432	612	432	504		
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)															4н.		
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация															6н		
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы															4н.		
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы															2н.		
Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 400 час.) Государственная (итоговая) аттестация 1. Программа базовой подготовки 1.1. Выпускная квалификационная работа Выполнение выпускной квалификационной работы (всего 4 нед.) Защита выпускной квалификационной работы (всего 2 нед.)						Всего	дисциплин и МДК-31/7		11/-	10/-	5/4	4/3	3/2	4/5	3/4	4/4		
							учебной практики-12		-	-	-	10	-	-	2	-		
							производст. практики / преддипл. практика -14/4		-	-	-	-	6	6	-	2/4		
							Экзаменов - 5		2	2	2	2/1	2/2	2/2	2/1	-		
							дифф. зачетов-37		1	8	3	1	4	4	2	6		
							Зачетов 3		1	-	2	-	1	-	1	-		

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности СПО

№	Наименование кабинетов
1.	Русского языка и литературы
2.	Математики, физики
3.	Истории и основ философии
4.	Физиологии питания, санитарии, гигиены и экологических основ природопользования
5.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
6.	Экономической теории и социально-экономических дисциплин
7.	Финансов, налогов и налогообложения, денежного обращения и кредита
8.	Иностранного языка
9.	Маркетинга, менеджмента и управления персоналом
10.	Организации и технологии отрасли
11.	Организации обслуживания в организациях общественного питания
12.	Организации и технологии обслуживания в барах
13.	Экономики организации, статистики и анализа финансово-хозяйственной деятельности
14.	Стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия
	Лаборатории и мастерские
1.	Информационных технологий в профессиональной деятельности
2.	Мастерские – Бар, Банкетный зал
3.	Технологии обслуживания в общественном питании
	Спортивный комплекс
1.	спортивный зал
2.	стадион
3.	стрелковый тир (место для стрельбы)
	Залы
1.	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2.	актовый зал

4. Пояснительная записка

4.1. Нормативная база реализации ООП

Основная образовательная программы подготовки специалистов среднего разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Минобрнауки России от 07 мая 2014г №465 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании» (зарегистрировано в Минюсте России 11.06.2014 № 32672), в соответствии с приказом Минобрнауки от 17 мая 2012г. №413 «Об утверждении федерального государственного

образовательного стандарта среднего (полного) общего образования», приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013г. №464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в ред. Приказов Минобрнауки России от 22.01.2013 №31, от 15.12.2014 №1580), приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 №968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», приказом Минобрнауки России от 18.04.2013 №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования», Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований Федеральных государственных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (Письмо от 17.03.2015 № 06-259 Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РФ), разъяснениями ФИРО по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального/среднего профессионального образования, письма от 20 июня 2017г. № ТС-194/08 Министерства образования и науки РФ Об организации изучения учебного предмета «Астрономия», Устава ГПОУ «Сыктывкарский торгово-экономический колледж».

4.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Программа подготовки специалистов среднего звена состоит из циклов и разделов: общеобразовательного, общего гуманитарного и социально-экономического, математического и общего естественно - научного, профессионального, профессиональных модулей, вариативной части циклов ППССЗ, учебной, производственной практики (по профилю специальности и преддипломной), промежуточной и государственной (итоговой) аттестации.

План учебного процесса разработан при обязательном соблюдении общей продолжительности теоретического обучения, промежуточной аттестации учебной, производственной и преддипломной практики, каникулярного времени и итоговой государственной аттестации.

Общее количество каникулярных недель составляет 34 недели: на 1 - 2-м курсах – 11 недель на 3-ем - 10 недель, на 4-м курсе 2 недели, в том числе в зимнее время – 2 недели.

Обучение на всех курсах начинается с 1 сентября и заканчивается согласно графика учебного процесса. Объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю. Максимальный объем учебной нагрузки обучающего составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы. Продолжительность учебной недели составляет шесть дней. Занятия группируются парами продолжительностью 1 час 30 мин.

Возможно наличие сгруппированных занятий по одной учебной дисциплине или профессиональному модулю.

Предусмотрено выполнение 3-х курсовых работ в рамках модулей ПМ.01 «Организация питания в организациях общественного питания», ПМ.02 «Организация обслуживания в организациях общественного питания», ПМ.03 «Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания». Выполнение курсовых работ рассматривается как вид учебной работы по профессиональному модулю и реализуется в пределах времени, отведенного на его изучение.

Дисциплина "Физическая культура" предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях). Занятия по дисциплине «Иностранный язык» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 8 человек. Лабораторные и практические занятия по учебным дисциплинам и МДК проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой не менее 13 человек.

В дисциплине "Безопасность жизнедеятельности" (68 час) предусматривается изучение основ военной службы в объеме 48 часов, основ медицинских знаний – 20 часов. В конце первого года обучения с юношами проводятся недельные учебные сборы.

Консультации для студентов предусматриваются в объеме 100 часов на учебную группу для каждого года обучения. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные и т.д. Консультации проводятся в соответствии с расписанием во внеурочное время.

Часы по самостоятельной работе используются студентами на работу с дополнительной литературой по дисциплинам, сайтами преподавателей, прикладными программами, на написание рефератов, решение практических задач, ситуаций, на исследовательскую работу и т.д.

4.3 Общеобразовательный цикл.

Общеобразовательный учебный цикл программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) сформирован в соответствии с Рекомендациями 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. Обучение на 1 курсе составляет 52 недели, из расчета: теоретическое обучение-39 недели, промежуточная аттестация – 2 недели, каникулы 11 недель.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 часа), распределено на учебные дисциплины общеобразовательного цикла ППССЗ базовые и профильные. Вариативная часть в объеме 39 часов отведена на изучение дополнительной дисциплины – Астрономия. На самостоятельную внеаудиторную работу отводится до 50 процентов учебного времени от обязательной аудиторной нагрузки.

Знания и умения, полученные студентами при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения учебных дисциплин таких циклов как - «Общий гуманитарный и социально-экономический

учебный цикл», «Математический и общий естественнонаучный учебный цикл», а также отдельных дисциплин профессионального цикла.

Дисциплина ОБЖ изучается в объеме 70 часов (Приказ Минобрнауки РФ от 20.09.2008 г № 241), физическая культура – 2 часа в неделю (приказ от 30.08.2010 № 889), еженедельно предусмотрено 2 часа дополнительно на физическую культуру, включая игровые виды подготовки в счет форм внеаудиторных занятий в спортзале.

Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла по ППССЗ проверяется в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих общеобразовательных учебных дисциплин, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты - за счет времени, отведенного на соответствующую общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО по специальности.

Экзамены проводятся по учебным дисциплинам «Русский язык», «Литература», «Естествознание», «Математика» «Экономика», изучаемых углубленно с учетом получаемой специальности.

Учебная практика реализуется в нескольких модулях: ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания – 72 часа; ПМ.02 организация обслуживания в организациях общественного питания – 216 часов; ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания – 36 час.

Практика по профилю специальности также реализуется в нескольких модулях: ПМ.02 организация обслуживания в организациях общественного питания – 108 часов; ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания – 108 часов; ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания – 108 час.

Для получения рабочей профессии официант студенты также проходят практику в объеме 144 час; для получения профессии бармена практику в объеме также 144 час.

4.4. Формирование вариативной части ООП

Вариативная часть в объеме 900 часов распределена следующим образом

Индекс	Наименование учебного цикла	Объем часов		Откл. (+, -)	Дополнительные УД, ПМ
		ФГОС	Учебный план		
ОО	Общеобразовательный учебный цикл	1365	1404	+39	Астрономия
ОУДБ.01	Базовые дисциплины	1085	1085	39	Астрономия -
Обязательная часть учебных циклов		2376	3420	1044	
П.00	Профессиональный цикл	1612	2512	+900	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	708	1071	+363	Введены дополнительные дисциплины
ПМ.00	Профессиональные модули	904	1421	+517	Дополнительно введен ПМ.05
Всего часов по ППССЗ		3453	4392	939	Вариативная часть

Цикл общепрофессиональных дисциплин увеличен на 353 часа, дополнен дисциплинами с учетом специфики образовательного учреждения и специальности. Дополнительно включены - ОП.10 Профессиональная эстетика и дизайн, ОП.11 Кулинарная характеристика блюд, ОП.12 Гостиничный сервис, ОП.13 Бизнес-планирование, ОП.14 Информационные технологии в малом бизнесе, ОП.15. Планирование профессиональной карьеры.

Объем часов на изучение профессиональных модулей увеличен на 517 часов:

ПМ.03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания дополнен МДК.03.02 Организация рекламной деятельности, что позволит обучающимся более профессионально подойти к изучению маркетинговой деятельности предприятий.

В соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, и рекомендуемых к освоению в рамках программы подготовки специалистов среднего звена по данной специальности введено два вариативных модуля: ПМ.05.01 Выполнение работ по профессии официант; ПМ.05.02 Выполнение работ по профессии бармена.

После сдачи экзамена (квалификационного) обучающийся получает удостоверение «Официант», «Бармен», что значительно расширяет возможности его трудоустройства.

4.6. Порядок аттестации обучающихся

Формами промежуточного контроля знаний обучающихся являются: квалифицированный экзамен, экзамен, дифференцированный зачет, зачет. Форма и процедура текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по дисциплинам и профессиональным модулям определяется на основании локальных актов колледжа: Положения о формах, периодичности, порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов и Положения о квалификационном экзамене.

Промежуточная аттестация (экзамен), дисциплинам теоретического обучения, учебная и производственная практика оцениваются: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно". Формой итоговой аттестации по модулю является экзамен (квалификационной), по его итогам возможно присвоение выпускнику определенной квалификации. Экзамен (квалификационный) проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» ФГОС СПО. Итогом проверки является однозначное решение «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен». В зачетной книжке делается запись «ВПД освоен» или «ВПД не освоен».

Все формы текущего контроля знаний (зачеты, дифференцированные зачеты), кроме экзаменов, проводятся за счет времени, отведенного на изучение дисциплины.

В период обучения проводится семь экзаменационных сессий, сконцентрированных в рамках календарной недели: на 1- 3 курсах - по 2 сессии, на 4 курсе – 1сессия. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации– не более 8, а количество зачётов и дифференцированных зачётов –не более 10.

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

Обязательное требование – соответствие тематики ВКР содержанию одного или нескольких модулей. Порядок проведения ГИА определяется локальным актом колледжа - Положением о государственной итоговой аттестации (выпускной квалификационной

работе). К Государственной (итоговой) аттестации допускаются студенты, освоившие компетенции при изучении теоретического материала, прошедшие все виды практики и имеющие положительные оценки по ее результатам.

После успешной защиты выпускной квалификационной работы выпускнику присваивается квалификация углубленной подготовки – менеджер.

4. Перечень программ, дисциплин, профессиональных модулей и практик

№ п/п	Перечень программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик
1.	Русский язык и литература
2.	Иностранный язык
3.	История
4.	Физическая культура
5.	ОБЖ
6.	Обществознание
7.	Естествознание
8.	География
9.	Экология
10.	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия
11.	Информатика
12.	Экономика
13.	Право
14.	Исследовательская (проектная) деятельность
15.	Основы философии
16.	История
17.	Иностранный язык
18.	Физическая культура
19.	Математика
20.	Экономика организации
21.	Правовое обеспечение профессиональной деятельности
22.	Бухгалтерский учет
23.	Документационное обеспечение управления
24.	Финансы и валютно – финансовые операции организации
25.	Информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
26.	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда
27.	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации
28.	Безопасность жизнедеятельности
29.	Профессиональная эстетика и дизайн
30.	Кулинарная и кондитерская продукция
31.	Международный сервис и современные технологии обслуживания
32.	Основы организации малого бизнеса
33.	Бизнес-планирование
34.	Информационные технологии в малом бизнесе
35.	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания
36.	Организация и технология производства продукции общественного питания

37.	Физиология питания, санитария и гигиена
38.	Организация обслуживания в предприятиях обществен-ного питания
39.	Психология и этика профессиональной деятельности
40.	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания
41.	Маркетинг в организациях общественного питания
42.	Организация рекламной деятельности
43.	Стандартизация, метроло-гия и подтверждение соот-ветствия
44.	Контроль качества продук-ции и услуг общественного питания
45.	Кулинарная характеристика блюд
46.	Организация и технология обслуживания в барах
47.	Организация работы предприятий быстрого обслуживания
48.	Техническое оснащение баров и предприятий быстрого обслуживания
49.	Учебная практика
50.	Производственная практика (по профилю специальности)
51.	Производственная практика (преддипломная)

5. Материально-техническое обеспечение ООП

5.1 Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса

Программа подготовки специалистов среднего звена обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением.

Реализация программа подготовки специалистов среднего звена обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированным по полному перечню дисциплин. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечиваются доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся по основной профессиональной образовательной программе обеспечен не менее чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу, входящему в образовательную программу.

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

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1–2 экземпляра на каждых 100 обучающихся.

Обеспечен доступ к библиотечным фондам, которые включают следующие ведущие отечественные журналы: «Общественное питание», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес», «Питание и общество».

Обучающимся обеспечены возможности доступа к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам: электронным

каталогам библиотеки филиала Санкт-Петербургской лесной академии – Сыктывкарский лесной институт.

5.2 Кадровое обеспечение реализации ООП

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими, как правило, базовое профессиональное высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. В учебном процессе по данной специальности задействовано 18 преподавателей, из 9 чел. – преподаватели высшей квалификационной категории, 8 преподавателя первой категории; 1 преподаватель – без категории.

5.3 Материально-техническое обеспечение реализации ООП

Для реализации ППССЗ колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

В колледже имеется Мастерская – Банкетный зал, укомплектованная набором специальной мебели для предприятий общественного питания, столовой посудой, приборами и прочим инвентарем для формирования профессиональных компетенций, связанных с организацией обслуживания в организациях общественного питания. Для формирования трудовых функций официанта/бармена имеется специальная барная стойка, имитирующая рабочее место бармена.

Реализация ППССЗ призвана обеспечивать: 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 колледже или в организациях в зависимости от специфики вида деятельности.

Колледж имеет комплект лицензионного программного обеспечения.

6. Характеристики среды колледжа, обеспечивающие развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников

Воспитание в колледже представляет собой важнейший способ социализации и адаптации молодого человека в постоянно меняющемся обществе. Воспитание как управление процессом социализации индивида заключается в процессе влияния на интеллектуальное, духовное, физическое и культурное развитие личности.

Необходимость воспитания в учреждении СПО подтверждена государственными правовыми актами. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» подчеркивает связь между образованием и воспитанием гражданина, как целостной социальной структуры, стремящейся к самосовершенствованию и преобразованию общества.

Целью воспитательной работы в колледже в рамках ОПОП подготовки соответствующих специалистов является формирование универсальных (общих) социально-личностных, общекультурных, инструментальных и системных знаний и умений, позволяющих выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности и быть постоянно востребованным на рынке труда.

В «Типовом Положении об образовательном учреждении среднего профессионального образования» РФ указывается, что воспитательные задачи реализуются в совместной учебной, научной, творческой, производственной деятельности студентов и преподавателей.

Внеучебная воспитательная работа направлена на формирование профессионально-значимых личностных качеств выпускника, таких как коммуникативность, мобильность, целеустремленность, способность к творческим подходам в решении профессиональных задач, умение ориентироваться в нестандартных условиях и ситуациях, позитивное отношение к своей профессии, стремление к непрерывному личностному и профессиональному совершенствованию, способность разрешать конфликты и т.д.).

Вся воспитательная работа строится на основе концепции духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России. В целях формирования у студентов более полного представления о требованиях, которые предъявляются работодателями выпускникам, особенностях работы на реальных предприятиях, а также формирования у студентов позитивного отношения к своей профессии, организовываются встречи студентов с ведущими специалистами предприятий и организаций региона.

Воспитательная работа со студентами направлена также на:

- формирование здорового образа жизни;
- формирование культурного социально-общественного профессионального поведения.

Воспитательную внеучебную работу осуществляют все преподаватели, классные руководители учебных групп, педагог-психолог, педагог дополнительного образования, заведующие отделениями.

Деятельность всех структурных подразделений техникума, участвующих в воспитательном процессе, организует и координирует заместитель директора по воспитательной работе.

За каждой учебной группой первых, вторых курсов приказом директора закреплён классный руководитель с целью обеспечения единства профессионального воспитания и обучения студентов, повышения эффективности учебно-воспитательного процесса, усиления влияния на формирование личности будущих специалистов.

Классные руководители знакомят первокурсников с законодательством в области образования, Уставом колледжа, Правилами внутреннего распорядка обучающихся, правами и обязанностями студента, работой библиотеки, здравпункта, организацией культурно-массовой и спортивно-оздоровительной деятельности; с историей и традициями колледжа; воспитывает уважение к ценностям, нормам, законам, нравственным принципам, традициям колледжа; контролируют текущую и семестровую успеваемость и внеучебную занятость; участвуют в развитии различных форм студенческого самоуправления; помогают в культурном и физическом совершенствовании студентов; содействуют привлечению студентов к научно-исследовательской работе и различным формам внеучебной деятельности в соответствии с планами работы.

Классные руководители студенческих групп используют в своей деятельности разнообразные формы: тематические классные часы, беседы, экскурсии, круглые столы, спортивные мероприятия, концерты художественной самодеятельности. На классных часах обсуждаются различные вопросы, касающиеся пропаганды здорового образа жизни, подготовки к экзаменационной сессии, культуры поведения в общественных местах, организации досуга и др.

В колледже проводятся семинары классных руководителей. На семинарах рассматриваются наиболее актуальные проблемы воспитательной деятельности в условиях современного образовательного учреждения.

Проводится конкурс на лучшую студенческую группу.

Активно развивается студенческое самоуправление, представленное Советом студенческого самоуправления в колледже, который ведет свою деятельность в следующих направлениях:

- социальная защита студентов (это систематический контроль за своевременностью и правильностью выплат стипендии, материальной помощи, пособий по случаю рождения ребенка и уходу за ним, компенсаций проезда междугородним транспортом, выплатами студентам-сиротам, организацией практик студентов и др.);
- активизация учебной работы студентов (это участие в конференциях, семинарах, форумах и иных мероприятиях)
- информационное обеспечение студентов (это работа по информированию студентов о студенческой жизни в колледже и возможностях студентов, освещение событий внеучебной жизни и др.);
- развитие гражданско-правовой культуры.

Культурно-массовая работа в Сыктывкарском торгово-экономическом колледже является основой внеучебной деятельности. В техникуме имеется актовый зал на 200 мест, спортивный зал, тренажерная комната и стрелковый тир. Данные объекты обеспечивают занятость студентов в различных сферах деятельности.

Ежегодно проводятся такие мероприятия как: «Посвящение в студенты», концерты, посвященные Дню учителя и Международному женскому дню, фестиваль талантов «Время открытий», праздник, посвященный Международному дню студентов, новогодняя программа, игры КВН, спортивно-развлекательная игра «А ну-ка, парни!», торжественное вручение дипломов выпускникам, различные молодежные акции и флеш-мобы на социально-значимые темы. По традиции студенты нашего колледжа являются постоянными участниками республиканского конкурса-фестиваля «Студенческая весна», республиканского конкурса на лучшую постановку деятельности органов студенческого самоуправления и др.

С целью формирования физической культуры, пропаганды здорового образа жизни, организована работа футбольной, волейбольной, баскетбольной секций. В течение учебного года студенты задействованы в проведении внутриколледжеских, городских, республиканских соревнований по разным видам спорта.

7. Оценка качества освоения ООП

Оценка качества освоения ППССЗ включает 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 преподавателями колледжа в соответствии с Положением о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

7.1 Фонды оценочных средств

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

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 разрабатываются и утверждаются колледжем после предварительного положительного заключения работодателей.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов могут привлекаться преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности колледж в качестве внештатных экспертов активно привлекает работодателей.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- \- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов основ военной службы.

7.2 Государственная итоговая аттестация выпускников

Государственная итоговая аттестация выпускника среднего профессионального образования является обязательной и осуществляется после освоения программы подготовки специалистов среднего звена в полном объеме.

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

В соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013г. № 968 и представления колледжа Министерство образования и молодежной политики Республики Коми утверждает председателя государственной экзаменационной комиссии.

Колледж самостоятельно разрабатывает и после согласования с работодателем утверждает Программу государственной итоговой аттестации. В Программе предусмотрен порядок проведения и цель государственной аттестации, а также определены:

- форма государственной итоговой аттестации;
- вид квалификационной работы;
- сроки проведения и критерии оценки уровня и качества защиты выпускниками.

Программа доводится до сведения выпускников не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной аттестации.

Для обеспечения единства требований по выполнению и оформлению выпускной квалификационной работы в колледже действует локальный акт – Положение о выпускной квалификационной работе.