

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО
«Колледж управления и сервиса «Стиль»
_____ Е.В. Эльснер
« _____ » _____ 2016 г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
образовательного учреждения среднего профессионального образования

ГАПОУ СО «Колледж управления и сервиса «Стиль»
по специальности среднего профессионального образования

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

2016 год

Основная профессиональная образовательная программа образовательного учреждения среднего профессионального образования

ГАПОУ СО «Колледж управления и сервиса «Стиль»

по программе подготовки специалистов среднего звена

составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Автор-разработчик

Тесленко Ирина Владимировна,

кандидат социологических наук, доцент УрФУ, профессор РАЕ, эксперт ВЦИОМ;
заместитель директора по учебно-методической работе ГАПОУ СО «Колледж управления и сервиса «Стиль»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
 - 1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы
 - 1.2. Нормативный срок освоения программы
 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы
 - 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности
 - 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции
 - 2.3. Специальные требования
 3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса
 - 3.1. Учебный план
 - 3.2. Календарный учебный график
 - 3.3 Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла
 - Программы общеобразовательного цикла
 - Программы общепрофессиональных дисциплин
 - Программы профессиональных модулей
 4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы
 5. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы
 - 5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся
 - 5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы
 - 5.3. Организация итоговой государственной аттестации выпускников
- Приложения: Программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы (далее - программа) составляют:

– Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее - Федеральный закон об образовании);

– Приказ Минобрнауки России от 7 мая 2014 г. № 465 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании»;

– Федеральный закон от 21.07.2007 № 194-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с установлением обязательности общего образования»;

– Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;

– Приказ Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;

– Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. № 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г.

№ 464»;

– Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

– Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. № 1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;

– Приказ Минобрнауки России от 14 февраля 2014 г. № 115 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи аттестатов об основном общем и среднем общем образовании и их дубликатов»;

– Письмо Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерство образования и науки Российской Федерации от 9 апреля 2015 года № 389 «О внесении изменений в Федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»

Термины, определения и используемые сокращения

В программе используются следующие термины и их определения:

Компетенция – способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

Профессиональный модуль – часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определённую логическую завершенность по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

Основные виды профессиональной деятельности – профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной

программы.

Результаты подготовки – освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

Учебный (профессиональный) цикл – совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общая компетенция;

ПК – профессиональная компетенция.

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы базовой подготовки по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании при очной форме получения образования составляет:

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения
среднее общее образование	Менеджер	2 года 10 месяцев
основное общее образование		3 года 10 месяцев

Обучение по учебным циклам	83 нед.
Учебная практика	26 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4 нед.
Промежуточная аттестация	5 нед.
Государственная итоговая аттестация	6 нед.
Каникулы	23 нед.
Итого	147 нед.

Срок освоения ППССЗ в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели из расчета:

теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю)	39 нед.
промежуточная аттестация	2 нед.
каникулы	11 нед.

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

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- ✓ услуги организаций общественного питания;
- ✓ процессы, обеспечивающие предоставление услуг организаций общественного питания;
- ✓ продукция общественного питания;
- ✓ первичные трудовые коллективы.
- ✓ Менеджер готовится к следующим видам деятельности:
- ✓ Организация питания в организациях общественного питания.
- ✓ Организация обслуживания в организациях общественного питания.
- ✓ Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.
- ✓ Контроль качества продукции и услуг общественного питания.
- ✓ Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Менеджер должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

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

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

Менеджер должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

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.

ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.

ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.

ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.

ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в

организациях общественного питания.

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.

ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.

ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.

ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.

Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.

ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

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

ОПОП предусматривает изучение следующих учебных циклов: общеобразовательного; общепрофессионального; профессионального; и разделов: физическая культура; учебная практика; производственная практика; промежуточная аттестация; государственная итоговая аттестация.

Вариативная часть направлена на расширение и углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части, необходимой для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Обязательная часть профессионального учебного предусматривает раздел «Физическая культура».

Особенности реализации профессионального цикла ОПОП

Реализация образовательной программы среднего профессионального образования основана на модульном принципе представления содержания образовательной программы и построения учебных планов. Образовательная программа предусматривает проведение практики обучающихся.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки. Объем обязательных аудиторных занятий и практики составляет 36 академических часов в неделю

Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), самостоятельную работу, практику, а также другие виды учебной деятельности, определенные учебным планом.

Исходя из специфики преподаваемых дисциплин и междисциплинарных курсов, и практика занятия практической направленности проводятся с разделением группы на подгруппы. Также возможно объединение групп обучающихся при проведении учебных занятий в виде лекций.

Формы отчетности

для обучающихся приема 2015 года на базе 11 классов

	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Экзамены	Диффер. зачеты	Курсовые проекты
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	20	41	2
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	3	6	
ОГСЭ.01	Основы философии	1		
ОГСЭ.02	История	1		
ОГСЭ.03	Иностранный язык	4	3	
ОГСЭ.04	Физическая культура		12345	
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл		1	
ЕН.01	Математика		2	
П	Профессиональный учебный цикл	17	34	2
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	7	16	
ОП.01	Экономика организации	3		
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности		4	
ОП.03	Бухгалтерский учет		4	
ОП.04	Документационное обеспечение управления	4		
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации		5	
ОП.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности		4	
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда	3		
ОП.08	Иностранный язык в профессиональной сфере		6	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		12	
ОП.10	Культура речи		2	
ОП.11	Сервисная деятельность		2	

ОП.12	Технология профессионального поведения и общения		4	
ОП.13	Основы рекламной деятельности	5		
ОП.14	Технология и методика социологических исследований	2		
ОП.15	Калькуляция		4	
ОП.16	Экономическая теория		1	
ОП.17	Предпринимательская деятельность	6		
ОП.18	Налоги и налогообложение		5	
ОП.19	Анализ финансово-хозяйственной деятельности		5	
ОП.20	Ведение деловых переговоров		4	
ОП.21	Бизнес планирование	6		
ОП.22	Охрана труда		1	
ПМ	Профессиональные модули	10	18	2
ПМ.01	Организация питания в организациях общественного питания	3	3	
МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	2		
МДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания		2	
МДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена	2		
УП.01.01	Учебная практика		2	
ПП.01.01	Производственная практика		2	
ПМ.01.ЭК	Экзамен квалификационный	2		
ПМ.02	Организация обслуживания в организациях общественного питания	2	3	1
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания	4		4
МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности		3	
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	4		
УП.02.01	Учебная практика		4	
ПП.02.01	Производственная практика		4	
ПМ.03	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания		3	
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания		5	5
УП.03.01	Учебная практика		5	
ПП.03.01	Производственная практика		5	
ПМ.03.ЭК	Экзамен квалификационный			
ПМ.04	Контроль качества продукции и услуг общественного питания		4	1
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия		6	6
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания		6	
УП.04.01	Учебная практика		6	
ПП.04.01	Производственная практика		6	
ПМ.04.ЭК	Экзамен квалификационный			

К				
ПМ.05	Выполнение работ по профессиям рабочих , должностям служащих	4	4	
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии "Официант"	1		
МДК.05.03	Выполнение работ по профессии "Бармен"	3		
УП.05.01	Учебная практика		13	
ПП.05.01	Производственная практика		13	
ПМ.05.ЭК	Экзамен квалификационный	13		
ПМ.06	Организация обслуживания в предприятиях общественного питания с национальной кухней	1	1	
МДК.06.01	Особенности национальной кухни	6		
УП.06.01	Учебная практика		6	
ПП.06.01	Производственная практика		6	

**Особенности организации промежуточной аттестации
для обучающихся приема 2015 года на базе 11 классов**

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	УП.01.01 Учебная практика
				[2]	ПП.01.01 Производственная практика
2	Экз	Комплексный экзамен	4	[4]	МДК.02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания
				[4]	МДК.02.03 Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	УП.02.01 Учебная практика
				[4]	ПП.02.01 Производственная практика
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	УП.03.01 Учебная практика
				[5]	ПП.03.01 Производственная практика
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	УП.04.01 Учебная практика
				[6]	ПП.04.01 Производственная практика
6	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	1	[1]	УП.05.01 Учебная практика
				[1]	ПП.05.01 Производственная практика
7	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	УП.05.01 Учебная практика
				[3]	ПП.05.01 Производственная практика
8	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	УП.06.01 Учебная практика
				[6]	ПП.06.01 Производственная практика

Формы отчетности

для обучающихся приема 2016 года на базе 11 классов

	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Экзамены	Диффер. зачеты	Курсовые проекты
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	15	40	3
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	2	6	
ОГСЭ.01	Основы философии	2		
ОГСЭ.02	История	1		
ОГСЭ.03	Иностранный язык		4	
ОГСЭ.04	Физическая культура		12345	
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл		1	
ЕН.01	Математика		2	
П	Профессиональный учебный цикл	13	33	3
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	7	15	
ОП.01	Экономика организации	3		
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности		4	
ОП.03	Бухгалтерский учет		4	
ОП.04	Документационное обеспечение управления		4	
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации		5	
ОП.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности		4	
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда	3		
ОП.08	Иностранный язык в профессиональной сфере		6	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		2	
ОП.10	Сервисная деятельность	2		
ОП.11	Современный этикет		2	
ОП.12	Технология профессионального поведения и общения		2	
ОП.13	Основы рекламной деятельности		5	
ОП.14	Технология и методика социологических исследований		2	
ОП.15	Калькуляция	4		
ОП.16	Экономическая теория		1	
ОП.17	Предпринимательская деятельность	5		
ОП.18	Налоги и налогообложение		5	
ОП.19	Анализ финансово-хозяйственной деятельности		5	
ОП.20	Ведение деловых переговоров		3	
ОП.21	Бизнес планирование	6		
ОП.22	Особенности национальной кухни	6		
ПМ	Профессиональные модули	6	18	3

ПМ.01	Организация питания в организациях общественного питания	2	3	1
МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	2		2
МДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания		2	
МДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена	1		
УП.01.01	Учебная практика		2	
ПП.01.01	Производственная практика		2	
ПМ.01.ЭК	Экзамен квалификационный			
	Всего часов с учетом практик	568		
ПМ.02	Организация обслуживания в организациях общественного питания	2	3	1
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания	4		4
МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности		3	
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	4		
УП.02.01	Учебная практика		4	
ПП.02.01	Производственная практика		4	
ПМ.02.ЭК	Экзамен квалификационный			
ПМ.03	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания		3	
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания		5	6
УП.03.01	Учебная практика		6	
ПП.03.01	Производственная практика		6	
ПМ.04	Контроль качества продукции и услуг общественного питания		4	1
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия		6	6
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания		6	
УП.04.01	Учебная практика		6	
ПП.04.01	Производственная практика		6	
ПМ.05	Выполнение работ по профессиям рабочих, должностям служащих	2	5	
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии "Официант"	1		
МДК.05.02	Аксессуарная деятельность		1	
МДК.05.03	Выполнение работ по профессии "Бармен"	3		
УП.05.01	Учебная практика		13	
ПП.05.01	Производственная практика		13	
ПМ.05.ЭК	Экзамен квалификационный	13		

**Особенности организации промежуточной аттестации
для обучающихся приема 2016 года на базе 11 классов**

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	УП.01.01 Учебная практика
				[2]	ПП.01.01 Производственная практика
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	УП.02.01 Учебная практика
				[4]	ПП.02.01 Производственная практика
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	УП.03.01 Учебная практика
				[6]	ПП.03.01 Производственная практика
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	УП.04.01 Учебная практика
				[6]	ПП.04.01 Производственная практика
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	УП.05.01 Учебная практика
				[3]	ПП.05.01 Производственная практика
6	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	1	[1]	УП.05.01 Учебная практика
				[1]	ПП.05.01 Производственная практика

Формы отчетности

для обучающихся приема 2017 года на базе 9 классов

	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Экзамены	Диффер. зачеты	Курсовые проекты
БД	Базовые дисциплины	4	7	
БД.01	Русский язык и литература. Русский язык	2		
БД.02	Русский язык и литература. Литература		1	
БД.03	Иностранный язык	2		
БД.04	История	1		
БД.05	Физическая культура		12	
БД.06	Основы безопасности жизнедеятельности		2	
БД.07	Обществознание	1		
БД.08	Естествознание		2	
БД.09	География		1	
БД.10	Экология		1	
ПД	Профильные дисциплины	2	2	
ПД.01	Информатика		2	
ПД.02	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	2		
ПД.03	Экономика	2		
ПД.04	Право		2	
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	15	36	2
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	2	6	
ОГСЭ.01	Основы философии	4		
ОГСЭ.02	История	3		
ОГСЭ.03	Иностранный язык		6	
ОГСЭ.04	Физическая культура		12345	

ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл		1	
ЕН.01	Математика		3	
П	Профессиональный учебный цикл	13	29	2
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	5	10	
ОП.01	Экономика организации	7		
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	6		
ОП.03	Бухгалтерский учет		8	
ОП.04	Документационное обеспечение управления	7		
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации		7	
ОП.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности		6	
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда	3		
ОП.08	Иностранный язык в профессиональной сфере		8	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		4	
ОП.10	Основы рекламной деятельности		4	
ОП.11	Технология и методика социологических исследований		4	
ОП.12	Предпринимательская деятельность		7	
ОП.13	Бизнес планирование	6		
ОП.14	Налоги и налогообложение		6	
ОП.15	Анализ финансово-хозяйственной деятельности		6	
ПМ	Профессиональные модули	8	19	2
ПМ.01	Организация питания в организациях общественного питания	2	3	1
МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	4		3
МДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания		5	
МДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена	3		
УП.01.01	Учебная практика		3	
ПП.01.01	Производственная практика		3	
ПМ.02	Организация обслуживания в организациях общественного питания	1	4	1
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания		5	6
МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности		5	
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	5		
УП.02.01	Учебная практика		6	
ПП.02.01	Производственная практика		6	
ПМ.02.ЭК	Экзамен квалификационный			
ПМ.03	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания		3	1
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания		7	8

УП.03.01	Учебная практика		8	
ПП.03.01	Производственная практика		8	
ПМ.03.ЭК	Экзамен квалификационный			
ПМ.04	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	1	4	
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия		8	
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания		8	
УП.04.01	Учебная практика		8	
ПП.04.01	Производственная практика		8	
ПМ.04.ЭК	Экзамен квалификационный	8		
ПМ.05	Выполнение работ по профессиям рабочих , должностям служащих	4	5	
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии "Официант"	6		
МДК.05.02	Аксессуарная деятельность		6	
МДК.05.03	Выполнение работ по профессии "Повар"	4		
УП.05.01	Учебная практика		46	
ПП.05.01	Производственная практика		46	
ПМ.05.ЭК	Экзамен квалификационный	46		

**Особенности организации промежуточной аттестации
для обучающихся приема 2017 года на базе 9 классов**

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	УП.01.01 Учебная практика
				[3]	ПП.01.01 Производственная практика
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	УП.02.01 Учебная практика
				[6]	ПП.02.01 Производственная практика
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]	УП.03.01 Учебная практика
				[8]	ПП.03.01 Производственная практика
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]	УП.04.01 Учебная практика
				[8]	ПП.04.01 Производственная практика
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	УП.05.01 Учебная практика
				[6]	ПП.05.01 Производственная практика

Формы отчетности

для обучающихся приема 2017 года на базе 11 классов

	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Экзамены	Диффер. зачеты	Курсовые проекты
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	12	36	3
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	2	6	
ОГСЭ.01	Основы философии	2		
ОГСЭ.02	История	1		
ОГСЭ.03	Иностранный язык		4	
ОГСЭ.04	Физическая культура		12345	
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл		1	
ЕН.01	Математика		2	
П	Профессиональный учебный цикл	10	29	3
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	4	11	
ОП.01	Экономика организации	3		
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности		4	
ОП.03	Бухгалтерский учет		4	
ОП.04	Документационное обеспечение управления		4	
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации		5	
ОП.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности		4	
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда	3		
ОП.08	Иностранный язык в профессиональной сфере		6	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		2	
ОП.10	Основы рекламной деятельности		5	
ОП.11	Технология и методика социологических исследований		2	
ОП.12	Предпринимательская деятельность	5		
ОП.13	Бизнес планирование	6		
ОП.14	Налоги и налогообложение		5	
ОП.15	Анализ финансово-хозяйственной деятельности		5	
ПМ	Профессиональные модули	6	18	3
ПМ.01	Организация питания в организациях общественного питания	2	3	1
МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	2		3
МДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания		3	
МДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена	2		
УП.01.01	Учебная практика		3	
ПП.01.01	Производственная практика		3	

ПМ.01.ЭК	Экзамен квалификационный			
ПМ.02	Организация обслуживания в организациях общественного питания	2	3	1
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания	4		4
МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности		3	
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	4		
УП.02.01	Учебная практика		4	
ПП.02.01	Производственная практика		4	
ПМ.02.ЭК	Экзамен квалификационный			
ПМ.03	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания		3	1
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания		5	6
УП.03.01	Учебная практика		6	
ПП.03.01	Производственная практика		6	
ПМ.03.ЭК	Экзамен квалификационный			
ПМ.04	Контроль качества продукции и услуг общественного питания		4	

МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия		6	
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания		6	
УП.04.01	Учебная практика		6	
ПП.04.01	Производственная практика		6	
ПМ.04.ЭК	Экзамен квалификационный	6		
ПМ.05	Выполнение работ по профессиям рабочих, должностям служащих	2	5	
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии "Официант"	1		
МДК.05.02	Аксессуары деятельность		1	
МДК.05.03	Выполнение работ по профессии "Повар"	3		
УП.05.01	Учебная практика		13	
ПП.05.01	Производственная практика		13	
ПМ.05.ЭК	Экзамен квалификационный	13		

**Особенности организации промежуточной аттестации
для обучающихся приема 2017 года на базе 11 классов**

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	УП.01.01 Учебная практика
				[3]	ПП.01.01 Производственная практика
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	УП.02.01 Учебная практика
				[4]	ПП.02.01 Производственная практика
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	УП.03.01 Учебная практика
				[6]	ПП.03.01 Производственная практика
4	Диф. зач	Комплексный диф.	6	[6]	УП.04.01 Учебная практика

		зачет		[6]	ПП.04.01 Производственная практика
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	1	[1]	УП.05.01 Учебная практика
				[1]	ПП.05.01 Производственная практика
6	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	УП.05.01 Учебная практика
				[3]	ПП.05.01 Производственная практика

2.3. Специальные требования

Наличие санитарной книжки с отметкой о прохождении медицинского осмотра, наличие спецодежды.

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Учебный план

3.2. Учебный график

3.3. Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла

Программы общего гуманитарного и социально-экономического цикла:

ОГСЭ.00	<i>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</i>
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура

Программы математического и общего естественнонаучного цикла:

ЕН.00	<i>Математический и общий естественнонаучный цикл</i>
ЕН.01	Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

Программы общепрофессиональных дисциплин:

ОП	Общепрофессиональные дисциплины
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 организации
ОП.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда
ОП.08	Иностранный язык в профессиональной сфере
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности

Программы профессиональных модулей:

П	Профессиональный учебный цикл
ПМ	Профессиональные модули
ПМ.01	Организация питания в организациях общественного питания
МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания
МДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания
МДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена
ПМ.02	Организация обслуживания в организациях общественного питания
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания
МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания
ПМ.03	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания
ПМ.04	Контроль качества продукции и услуг общественного питания
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания
ПМ.05	Выполнение работ по профессиям рабочих, должностям служащих
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии "Официант"
МДК.05.02	Аксессуарная деятельность
МДК.05.03	Выполнение работ по профессии "Повар"

Программы вариативной части:

ОП.10	Основы рекламной деятельности
ОП.11	Технология и методика социологических исследований
ОП.12	Предпринимательская деятельность
ОП.13	Бизнес планирование
ОП.14	Налоги и налогообложение
ОП.15	Анализ финансово-хозяйственной деятельности

Обоснованность введение в образовательный процесс вариативных курсов согласована с представителем работодателя.

4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Основная профессиональная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ОПОП.

Внеаудиторная работа сопровождается методическими рекомендациями с указанием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация основных профессиональных образовательных программ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированному по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

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

Образовательное учреждение, располагает материально-технической базой обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики (производственного обучения), предусмотренных учебным планом образовательного учреждения.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарно-эпидемиологическим и противопожарным нормам.

Реализация ОПОП обеспечивает:

Выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий,

Освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях происходит в условиях реальной производственной среды.

Образовательное учреждение обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских
и других помещений

Кабинеты:

- гуманитарных и социально-экономических дисциплин;
- математики;
- иностранного языка;

- правового обеспечения профессиональной деятельности;
- технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда;
- физиологии питания и санитарии;
- товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания;
- экономики и финансов;
- организации и технологии отрасли;
- организации обслуживания в организациях общественного питания;
- организации и технологии обслуживания в барах;
- менеджмента и управления персоналом;
- маркетинга;
- психологии и этики профессиональной деятельности;
- бухгалтерского учета;
- документационного обеспечения управления;
- безопасности жизнедеятельности;
- стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия.

Лаборатории:

- информационно-коммуникационных технологий;
- технологии приготовления пищи.

Спортивный комплекс:

- ✓ спортивный зал;
- ✓ открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
- ✓ стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

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

5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Контроль и оценка достижений обучающимися

Оценка качества освоения основных профессиональных образовательных программ включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Промежуточная аттестация организуется в соответствии с учебным планом.

Положения о текущем и промежуточном контроле и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разработаны и утверждены образовательным учреждением самостоятельно.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

5.2. Организация итоговой государственной аттестации выпускников

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

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, утвержденные образовательной организацией, доводятся до сведения студентов, не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации

Программа Государственной итоговой аттестации разработана на основании Порядка организации и проведения Государственной итоговой аттестации выпускников учреждений профессионального образования РФ.

Государственная итоговая аттестация является процессом экспертизы созданных в образовательном учреждении условий достижения образованности выпускников в соответствии с требованиями ФГОС.

Сроки и условия допуска. Программа ГИА доводится до сведения студентов за шесть месяцев до начала ГИА.

К ГИА допускаются студенты, выполнившие требования, предусмотренные курсом обучения по основной образовательной программе по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, не имеющих академических задолженностей и в полном объеме выполнившие рабочий учебный план по осваиваемой образовательной программе.

Необходимым условием допуска к ГИА является предоставление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе, выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики. Допуск студента к ГИА объявляется приказом директора колледжа.

ГИА проводится государственными экзаменационными комиссиями (ГЭК). Целью работы ГЭК является определение соответствия результатов освоения студентами образовательной программы среднего профессионального образования соответствующим требованиям Федерального Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (базовая подготовка).

Работа государственной экзаменационной комиссии и ее председателя осуществляется в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГАПОУ СО «Колледж управления и сервиса «Стиль»; Учебно-методической документацией, разработанной колледжем на основе ФГОС в части требований к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, и предоставляемой на заседания ГЭК.

Численность ГЭК составляет не менее 5 человек. Председатель ГЭК утверждается Министерством общего и профессионального образования Свердловской области из числа ведущих специалистов - представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников. Состав ГЭК утверждается приказом директора и состоит из преподавателей колледжа, имеющих высшую или первую квалификационную категорию.

На заседания ГЭК представляются следующие документы: программа ГИА, приказ директора о допуске студентов к ГИА, приказ директора об утверждении тематики дипломных работ по специальности, руководителей дипломных работ и рецензентов, задания к дипломным работам выпускников, подписанные руководителями и выпускниками, утвержденные заместителем директора по учебно- воспитательной работе, завершённые дипломные работы, удовлетворяющие необходимым требованиям, отзывы руководителей, рецензии на дипломные работы, сведения об успеваемости студентов (сводная ведомость), характеристики с оценкой из организации / предприятия о прохождении преддипломной практики, зачетные книжки студентов.

Расписание проведения государственной итоговой аттестации, утвержденное директором колледжа, доводится до сведения студентов не позднее, чем за две недели до начала работы ГЭК.

Защита дипломных работ проводится на открытом заседании ГЭК с участием не менее двух третей ее состава.

На защиту выпускной квалификационной (дипломной) работы отводится время до 15 минут. Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК и включает доклад студента (не более 10 минут), просмотр работы студента, чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента. Может быть предусмотрено выступление руководителя дипломной работы, а также рецензента, если они присутствуют на заседании ГЭК.

Решение ГЭК принимается на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя (при равном числе голосов голос председателя, а при его отсутствии — заместителя председателя, является решающим).

Заседания ГЭК протоколируются. В протоколе записываются: тема дипломной работы, фамилии руководителя и оппонента дипломной работы, результаты дипломной работы, вопросы и особые мнения членов комиссии. Протоколы подписываются председателем (в случае отсутствия председателя - его заместителем), всеми присутствующими на защите членами и ответственным секретарем комиссии.

Результат защиты дипломной работы объявляется в тот же день.

Решение о присвоении квалификации принимается на закрытом заседании ГЭК и записывается в протоколе заседания.

Решение государственной экзаменационной комиссии о присвоении квалификации выпускникам, прошедшим государственную итоговую аттестацию, и выдаче соответствующего документа об образовании объявляется приказом директора.

Критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника.

Дипломная работа призвана способствовать систематизации и закреплению знаний студента по специальности при решении конкретных задач. Защита дипломной работы проводится с целью выявления соответствия подготовки выпускника требованиям ФГОС по специальности, 9 а также выявления уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Результаты защиты дипломной работы определяются оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из колледжа. Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные колледжем сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

Студенты, не прошедшие государственную итоговую аттестацию или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые. Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается колледжем на следующий год.

В критерии оценки уровня подготовки студента по специальности входит:

- соответствие тематики дипломной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, ее актуальность, оригинальность и новизна, полнота раскрытия темы;

- качество обзора литературы и источников и его соответствие выбранной теме дипломной работы;

- актуальность, оригинальность, новизна, практическая ценность задач экспериментальной части, их соответствие теме исследования, полнота и качество раскрытия поставленных задач;

- соответствие оформления дипломной работы установленным нормам и требованиям;

- уровень освоения общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС, учебными программами дисциплин и профессиональных модулей, 10 продемонстрированный студентом при защите дипломной работы и ответе на дополнительные вопросы;

- уровень практических умений и результатов приобретенного практического опыта, продемонстрированных выпускником при защите дипломной работы;

- готовность к конкретным видам профессиональной деятельности менеджера по базовой подготовке (п. 4.3 раздела IV ФГОС), уровень знаний и умений, позволяющий решать ситуационные (профессиональные) задачи, давать ответы на вопросы государственной экзаменационной комиссии; обоснованность, четкость, краткость ответов.

При определении окончательной оценки по защите дипломной работы учитываются следующие показатели:

- соответствие представленной дипломной работы установленным критериям;
- доклад выпускника по каждому разделу работы;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента;
- отзыв научного руководителя.

В соответствии с Порядком проведения Государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования выпускников ГАПОУ СО «Колледж управления и сервиса «Стиль», по результатам государственной аттестации выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения Государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с её результатами.

Тематика дипломных работ разрабатывается преподавателями общепрофессиональных дисциплин, профессиональных модулей и междисциплинарных курсов по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании ГАПОУ СО «Колледж управления и сервиса «Стиль», в том числе, осуществляющих руководство дипломными работами, и рассматривается на заседании методического совета колледжа, по возможности, совместно со специалистами предприятий/социальными партнерами.

Тематика дипломной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Студенту предоставляется право выбора темы дипломной работы из предложенного перечня тем, представленного в Программе ГИА. Выпускник имеет право предложить на согласование методическому совету собственную тему дипломной работы с обоснованием целесообразности ее разработки. При этом тематика дипломной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в

общественном питании. 3.1.2. Закрепление тем дипломных работ (с указанием руководителей и рецензентов) за студентами оформляется приказом директора.

Руководство дипломной работой регламентируется Положением о Государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования выпускников ГАПОУ СО «Колледж управления и сервиса «Стиль»». Руководитель, а, при необходимости, консультант дипломной работы назначается приказом директора колледжа. Основными функциями руководителя дипломной работы являются: разработка индивидуальных заданий; консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения дипломной работы; оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы и источников; контроль хода выполнения дипломной работы; подготовка письменного отзыва на дипломную работу.

Закрепление студентов за руководителями дипломной работы осуществляется на заседании методического совета колледжа. К каждому руководителю может быть одновременно прикреплено не более 5 студентов. Задания к дипломным работам определяют основное содержание, примерный объем, сроки сдачи дипломной работы, рассматриваются методической комиссией по специальности, подписываются дипломником, руководителем дипломной работы и утверждаются заместителем директора по учебно-методической работе. Задания к дипломным работам выдаются не позднее за две недели до начала преддипломной практики. Выдача задания к дипломной работе сопровождается консультацией, в ходе которой разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, сроки сдачи, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей работы.

Дипломные работы выполняются студентами, как в колледже, так и на предприятии (организации). По завершении студентом дипломной работы выпускник и руководитель подписывают ее и вместе с письменным отзывом передают в учебную часть. Общее руководство и контроль хода выполнения дипломных работ осуществляют заместитель директора по учебно-методической работе и зав. отделением в соответствии с функциональными обязанностями.

Процедура, требования к структуре и оформлению дипломных работ изложены и описаны в Программе к ГИА, утверждаемой ежегодно.

Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации.

В соответствии с ФГОС СПО на выполнение выпускной квалификационной работы отводится четыре недели, на защиту выпускной квалификационной работы – две недели. В период выполнения дипломного проекта на консультации для каждого студента предусмотрено не более двух часов в неделю по графику, составленному руководителем выпускной квалификационной работы.

Дата начала ГИА по соответствующей образовательной программе среднего профессионального образования устанавливается в соответствии с календарным учебным графиком на текущий учебный год. Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз.