АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Утверждаю

Ректор _____ В.А. Кривошей
"31" 08 2015 г.

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

специальность

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Образовательный уровень СПО

базовая подготовка

Квалификация выпускника

менеджер

Казань 2015

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 7 мая 2014 г. N 465, и на основании Приказа Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 года, № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

Программа подготовки специалистов по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании согласована с представителями работодателей (*лист согласования*)

Программа подготовки специалистов согласована по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании утверждена Ученым советом Российского университета кооперации от 31 августа 2015, протокол № 9

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения 6
1.1 Программа подготовки специалистов среднего звена 6
1.3. Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании 9
1.3.1 Цель (миссия) ППССЗ 9
1.3.2. Срок освоения ППССЗ 10
1.3.3. Трудоемкость ППССЗ 10
1.3.4. Особенности ППССЗ 11
1.3.5. Требования к поступающим 13
1.3.6 Возможности продолжения образования выпускника 13
1.3.7 Основные пользователи ППССЗ 13
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника 13
2.1. Область профессиональной деятельности 13
2.2. Объекты профессиональной деятельности 14
услуги организаций общественного питания; 14
процессы, обеспечивающие предоставление услуг организаций общественного питания; 14
продукция общественного питания; 14
первичные трудовые коллективы. 14
2.3. Виды профессиональной деятельности 14
Контроль качества продукции и услуг общественного питания. 14
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 14
3. Требования к результатам освоения ППССЗ 14
3.1. Общие компетенции 14
3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции 15

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ 17
4.1 Учебный план 17
4.2 Календарный учебный график 21
4.3. Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей 22
4.4. Рабочие программы профессиональных модулей 23
4.5 Программы учебной и производственной практик. 23
5. Контроль и оценка результатов освоения ППССЗ 25
5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций 25
5.2 Государственная итоговая аттестация 26
6. Ресурсное обеспечение ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании 28
6.1 Кадровое обеспечение реализации ППССЗ 28
6.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ППССЗ 28
6.3 Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ОПОП СПО 30
6.4 Базы практик 32
7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ППССЗ 34
7.1. Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника 34
7.2. Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации 35
8. Характеристика социокультурной среды вуза, обеспечивающая развитие общекультурных компетенций выпускников 36
9. Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в

общественном питании 40
10. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся 41
11. Особенности реализации учебного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов 42
12. Приложения 44
Лист согласования с работодателями 45

1. Общие положения

1.1 Программа подготовки специалистов среднего звена

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании представляет собой систему документов, разработанную с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки среднего профессионального образования.

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании Казанским кооперативным институтом (филиалом) Российского университета кооперации предусматривается по программе базовой подготовки на базе основного общего образования или среднего общего образования.

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППССЗ. В связи с этим при разработке ППССЗ учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования.

Программа подготовки специалистов среднего звена регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки.

Программа подготовки специалистов среднего звена включает в себя учебный план, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практики и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ

Нормативную правовую базу разработки программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании составляют:

- Федеральный Закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 03.02.2014);

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 7 мая 2014 г. N 465 (Приложение 1);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 июня 2013 г. № 464 г. Москва «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 N 968 (ред. от 31.01.2014) "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 01.11.2013 N 30306);

- Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 N 291 "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 14.06.2013 N 28785)

- Устав Российского университета кооперации, утвержденный Постановлением Правления Центросоюза Российской Федерации от 03 февраля 2006 года № 27-П с изменениями и Решениями Высшего Совета Российского университета кооперации от 11 декабря 2013 года № 21/01-

35/ВС; № 22/01-35/ВС;

- Положение о Казанском кооперативном институте (филиале) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации», утвержденное ректором Российского университета кооперации 02 мая 2013 года;

- Положение о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования в Российском университете кооперации, утвержденное приказом ректора Российского университета кооперации 14 июля 2014 года, №703-од.

- Положение о государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденное приказом ректора Российского университета кооперации 06 мая 2014 года, №468-од;

- Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов, утвержденное приказом ректора Российского университета кооперации 21 февраля 2014 года, №122-од;

- Положение о практике студентов, обучающихся по программам среднего профессионального образования, утвержденное приказом ректора Российского университета кооперации 16 апреля 2014 года, №384-од;

- Положение об экзамене (квалификационном) по итогам освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности) программы среднего профессионального образования в соответствии с требованиями ФГОС, утвержденное приказом ректора Российского университета кооперации 29 августа 2012 года, №384-од;

- Положение об организации и проведении квалификационного экзамена по итогам освоения профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» по

основным образовательным программам в соответствии с требованиями ФГОС СПО, утвержденное приказом ректора Российского университета кооперации 31 октября 2010, №608-од;

- Положение по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы по специальностям среднего профессионального образования, утвержденное приказом ректора Российского университета кооперации 16 мая 2013 года, №381-од;

- Положение по организации выполнения и защиты курсовой работы (проекта) по специальностям среднего профессионального образования, утвержденное приказом ректора Российского университета кооперации 16 мая 2013 года, №380-од;

- Положение по планированию и организации самостоятельной работы студентов Колледжа (факультета среднего профессионального образования), утвержденное приказом ректора Российского университета кооперации 16 апреля 2013 года, №301-од.

- Другие локальные акты Российского университета кооперации.

1.3. Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

1.3.1 Цель (миссия) ППССЗ

ППССЗ имеет целью развитие у обучающихся личностных качеств, формирование общих и профессиональных компетенций, получение квалификации в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности от 7 мая 2014 г. N 465.

Выпускник в результате освоения ППССЗ специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании будет профессионально готов 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.

ППССЗ ориентирована на реализацию следующих принципов:

приоритет практикоориентированных знаний выпускника;

ориентация на развитие местного и регионального сообщества;

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

1.3.2. Срок освоения ППССЗ

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

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

Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки увеличивается для обучающихся по заочной форме обучения на базе среднего общего образования на 1 год.

1.3.3. Трудоемкость ППССЗ

Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения составляет на базе основного общего образования и на базе

среднего полного образования составляет соответственно:

Учебные циклы	Число недель (на базе основного общего образования)	Число недель (на базе среднего общего образования)
Обучение по учебным циклам	122	83
Учебная практика	26	26
Производственная практика (по профилю специальности)		
Производственная практика (преддипломная)	4	4
Промежуточная аттестация	7	5
Государственная итоговая аттестация	6	6
Каникулы	34	23
Итого	199	147

1.3.4. Особенности ППССЗ

При разработке ППССЗ специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании вуз определил ее специфику с учетом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей, конкретизировал конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта.

Конкретные виды деятельности, к которым готовится обучающийся соответствуют присваиваемой квалификации, определяют содержание ППССЗ, разработанной совместно с заинтересованными работодателями.

Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации обеспечивает эффективную самостоятельную работу обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей.

В целях реализации компетентностного подхода в образовательном процессе используются активные и интерактивные формы проведения занятий (деловые и ролевые игры, портфолио, психологические и иные тренинги, групповые дискуссии) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Учебные занятия максимально активизируют познавательную деятельность студентов. На занятиях используются компьютерные презентации учебного материала, проводится контроль знаний студентов с использованием электронных вариантов тестов.

Учебная практика проводится преподавателями общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов профессионального цикла в учебных лабораториях института, а производственная и преддипломная - в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающегося, в соответствии с рабочими программами и согласно заключенным договорам.

Организация практик осуществляется на базе предприятий, организаций и учреждений городов Республики Татарстан. Тематика курсовых и выпускных квалификационных работ определена совместно с потенциальными работодателями и направлена на удовлетворение запросов заказчиков. Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы, тематика которой соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

1.3.5. Требования к поступающим

Лица, поступающие на обучение по ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании должны иметь документ государственного образца об основном общем образовании или о среднем общем образовании.

1.3.6 Возможности продолжения образования выпускника

Выпускник, освоивший ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании подготовлен к освоению ООП ВО по профильному направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

1.3.7 Основные пользователи ППССЗ

Основными пользователями ППССЗ являются:

научно-педагогический состав Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации;

работодатели Республики Татарстан;

студенты, обучающиеся по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании;

абитуриенты и их родители.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

2.1. Область профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников: учет имущества и обязательств организации, проведение и оформление хозяйственных операций, обработка Менеджерской информации, проведение

расчетов с бюджетом и внебюджетными фондами, формирование Менеджерской отчетности, налоговый учет, налоговое планирование.

2.2. Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

услуги организаций общественного питания;

процессы, обеспечивающие предоставление услуг организаций общественного питания;

продукция общественного питания;

первичные трудовые коллективы.

2.3. Виды профессиональной деятельности

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

3. Требования к результатам освоения ППССЗ

3.1. Общие 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.

3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

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.

Организация обслуживания в организациях общественного питания.

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

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

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

ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

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

Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.

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

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

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

Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

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

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

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

3.3. Результаты освоения ППССЗ

Результаты освоения ППССЗ в соответствии с целью основной профессиональной образовательной программы определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ

В соответствии с Приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 года № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» образовательная программа среднего профессионального образования 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании включает в себя: учебный план; календарный учебный график; рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей); оценочные и методические материалы, а также иные компоненты, обеспечивающие воспитание и обучение обучающихся.

4.1 Учебный план

Титульный лист учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена содержит информацию о специальности подготовки, об уровне образования, необходимого для приема на обучение по ППССЗ, квалификации, форме обучения, сроке получения СПО базовой подготовки в

очной форме обучения, годе начала подготовки, приказе об утверждении ФГОС СПО.

Учебный план ППССЗ утвержден ректором университета.

Составными частями учебного плана являются график учебного процесса, сводные данные по бюджету времени, рабочий учебный план, перечень комплексных видов контроля, перечень дисциплин.

В учебном плане указаны элементы учебного процесса, время в неделях, максимальная и обязательная учебная нагрузка, курс обучения, распределение часов по дисциплинам, профессиональным модулям.

Учебный план определяет следующие характеристики ППССЗ по специальности:

объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;

перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);

последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;

распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);

объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;

сроки прохождения и продолжительность преддипломной практики;

формы государственной (итоговой) аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;

объем каникул по годам обучения.

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы.

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

ППССЗ специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании предусматривает изучение следующих учебных циклов:

общего гуманитарного и социально-экономического - ОГСЭ;

математического и общего естественнонаучного – ЕН;

профессионального – П;

и разделов:

учебная практика – УП;

производственная практика (по профилю специальности) – ПП;

производственная практика (преддипломная) – ПДП;

промежуточная аттестация – ПА;

государственная итоговая аттестация - ГИА.

ППССЗ состоит из обязательной части по учебным циклам и вариативной части.

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

По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусматривается 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях).

Вариативная часть распределена в соответствии с потребностями работодателей и направлена на расширение и (или) углубление подготовки,

определяемой содержанием обязательной части, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Дисциплины вариативной части определены образовательным учреждением в соответствии с потребностями работодателей.

В профессиональном цикле предусматривается обязательное изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 48 часов.

Обязательным разделом ППССЗ является практика. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусмотрены следующие виды практик: учебная и производственная.

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

После изучения всех составных элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и прохождения практик по модулю проводится квалификационный экзамен.

Самостоятельная работа обучающихся организована в форме выполнения докладов, письменных работ, практических работ, курсовых работ, проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных тем, работы с интерактивными обучающими программами, справочно-правовыми системами и т.д.

Для обучающихся предусмотрены консультации из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для

лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций могут быть различными: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

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

Учебный план представлен в приложении.

4.2 Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ППССЗ специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график служит для организации учебного процесса при освоении ППССЗ для студентов и формируется на учебный год на основе требований ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании к срокам освоения ППССЗ и учебного плана.

Календарный учебный график специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании приведен в Приложении 3.

Обучающиеся, получающие среднее профессиональное образование по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, изучают общеобразовательные предметы одновременно с изучением общепрофессиональных и профессиональных курсов, дисциплин (модулей) в течение всего срока освоения соответствующей образовательной программы.

Обучающиеся, получающие среднее профессиональное образование по программам подготовки специалистов среднего звена, изучают общеобразовательные предметы на первом и втором курсах обучения, в том числе одновременно с изучением обучающимися курсов, дисциплин (модулей) гуманитарной и социально-экономической направленности

(профиля), общепрофессиональных и профессиональных курсов, дисциплин (модулей).

Обучающиеся, получающие среднее профессиональное образование по программам подготовки специалистов среднего звена, осваивают профессию рабочего (одну или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках образовательной программы среднего профессионального образования, в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

4.3. Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей

Рабочие программы учебных дисциплин обязательной и вариативной части ППССЗ разработаны в соответствии с:

Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования;

Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

требованиями работодателей.

Рабочие программы учебных дисциплин рассмотрены на заседаниях кафедр; рекомендованы методическим советом института к использованию в учебном процессе и утверждены проректором по учебной работе.

Аннотации к рабочим программам приведены в приложении 4.

4.4. Рабочие программы профессиональных модулей

Рабочие программы профессиональных модулей ППССЗ разработаны в соответствии с:

Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании;

Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

требованиями работодателей.

Рабочие программы профессиональных модулей рассмотрены на заседаниях кафедр; рекомендованы методическим советом института к использованию в учебном процессе и утверждены проректором по учебной работе.

Аннотации к рабочим программам профессиональных модулей приведены в приложении.

4.5 Программы учебной и производственной практик.

Раздел ОПОП СПО «Учебная и производственная практики» является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

В соответствии с ФГОС СПО практики могут проводиться в сторонних организациях или на кафедрах и в лабораториях вуза (учебная практика), обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом.

По специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании предусмотрены практики: учебная практика и

производственная практика (по профилю специальности) - 26 недель, производственная практика (преддипломная) - 4 недели.

Учебная практика проводится в каждом профессиональном модуле и является его составной частью. Задания на учебную практику, порядок ее проведения приведены в программах профессиональных модулей.

Производственная практика (преддипломная) является завершающим этапом подготовки техника по информационным системам и направлена на достижение следующих целей:

- овладение студентами профессиональной деятельностью, развитие профессионального мышления;
- закрепление, углубление, расширение и систематизация знаний, закрепление практических навыков и умений, полученных при изучении дисциплин, определяющих специфику специальности;
- обучение навыкам решения практических задач при подготовке выпускной квалификационной работы;
- проверка профессиональной готовности к самостоятельной трудовой деятельности выпускника;
- сбор материалов к итоговой государственной аттестации.

Практики закрепляют компетенции, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, помогают приобрести практический опыт выполнения профессиональных заданий, продолжают формировать общекультурные (универсальные) компетенции обучающихся.

В нормативной регламентации организации практик выпускающая кафедра гуманитарных дисциплин руководствуется Положением о практике студентов, обучающихся по программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом ректора Российского университета кооперации от 16 апреля 2014 года № 384-од. Содержание всех видов практики определяется программой, которая устанавливает дидактически обоснованную последовательность процесса формирования общекультурных

и профессиональных компетенций студентов в соответствии со спецификой специальности. Аннотации к рабочим программам учебной и производственной практик приведены в приложении.

5. Контроль и оценка результатов освоения ППССЗ

5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций

Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций осуществляются в соответствии с Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов, утвержденным приказом ректора Российского университета кооперации 21 февраля 2014 года, №122-од.

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

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю отражаются в рабочей программе дисциплины и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Промежуточная аттестация обеспечивает оперативное управление учебной деятельностью студента и проводится с целью определения соответствия персональных достижений обучающихся поэтапным требованиям программы подготовки специалистов среднего звена.

Промежуточная аттестация осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу;
- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю;
- зачет по учебной дисциплине;
- дифференцированный зачет по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу, практике;
- аудиторная контрольная работа.

5.2 Государственная итоговая аттестация

Итоговая аттестация выпускника является обязательной и осуществляется после освоения ППССЗ в полном объеме. Цель государственной итоговой аттестации выпускников - установление уровня готовности выпускника к выполнению профессиональных задач. Основными задачами государственной итоговой аттестации являются - проверка соответствия выпускника требованиям ФГОС СПО и определение уровня выполнения задач, поставленных в ППССЗ.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план.

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Положением о государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в Российском университета кооперации, утвержденного приказом ректора Российского университета кооперации от 06 мая 2014 года № 468-од и включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломного проекта). Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Подготовка и защита выпускной квалификационной работы - завершающий этап подготовки техника по информационным системам.

Выпускная квалификационная работа представляет собой законченную разработку на заданную тему, написанную лично автором под руководством научного руководителя, свидетельствующую об умении автора работать с литературой, обобщать и анализировать фактический материал, используя теоретические знания и практические навыки, полученные при освоении профессиональной образовательной программы, содержащую элементы научного исследования. В выпускной квалификационной работе могут использоваться материалы исследований, отраженные в выполненных ранее студентом курсовых работах.

Тематика выпускной квалификационной работы разрабатывается ведущими преподавателями выпускающей кафедры с учетом заявок предприятий, а также территориальных административных органов власти и, с учетом ежегодной ее корректировки, утверждается на заседании кафедры. Тематика выпускных (квалификационных) работ должна отражать основные сферы и направления деятельности техника по информационным системам в конкретной отрасли, а также выполняемые ими функции на предприятиях различных организационно - правовых форм.

В работе выпускник должен показать умение критически подходить к исследованию теоретических вопросов, рассмотреть различные точки зрения по дискуссионным проблемам, аргументировано формулировать позиции автора; использовать новые законодательные и нормативные акты, инструкции, положения, методики и другие, относящиеся к рассматриваемой теме; использовать компьютерные методы сбора и обработки информации, применяемые в сфере его будущей профессиональной деятельности.

Выпускная квалификационная работа способствует закреплению и развитию навыков самостоятельной работы и овладению методикой научного исследования при решении конкретных проблемных вопросов. Кроме того,

она позволяет оценить степень подготовленности выпускника для практической работы в условиях быстро развивающихся рыночных экономических отношений.

Ценность выпускной квалификационной работы определяется ее высоким теоретическим уровнем, практической частью, а также тем, в какой мере сформулированные в работе предложения способствуют улучшению качества работы организаций, повышению эффективности производства продукции, выполнения работ, оказания услуг и т.д.

6. Ресурсное обеспечение ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

6.1 Кадровое обеспечение реализации ППССЗ

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Преподаватели, имеющие опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы и отвечающие за освоение обучающимся профессионального цикла, проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

6.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ППССЗ

Для реализации ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании имеется необходимое учебно-методическое и информационное обеспечение.

Реализация ППССЗ специальности 43.02.01 Организация

обслуживания в общественном питании обеспечивается доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом в сеть Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее, чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу.

Библиотечный фонд Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации обеспечен печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет (приложение 5).

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

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации имеет договора с правообладателями электронно-библиотечных систем и электронных баз данных:

№ п/п	Наименование электронно-библиотечных систем	Адрес сайта
1	Электронная библиотечная система book.ru	http://www.iprbookshop.ru
2	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	http://elibrary.ru
3	Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий East View	http://ebiblioteka.ru/
4	Электронная библиотечная система «ZNANIUM.COM»	http://znanium.com/

5	Электронно-библиотечная система IPRbooks	http://www.iprbookshop.ru/
6	Электронно-библиотечная система BOOK.ru	http://www.book.ru/

6.3 Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ППССЗ СПО

Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ППССЗ 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании обеспечивает:

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

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

При использовании электронных изданий вуз обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Вуз обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Реализация ППССЗ предполагает наличие учебных кабинетов, лабораторий и других помещений.

Перечень кабинетов, лабораторий 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;

банкетный зал;

актовый зал.

6.4 Базы практик

Учебная практика проводится на базе института, руководителями практики являются ведущие преподаватели кафедры товароведения и технологии общественного питания.

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

Наименование организации (предприятия)	Адрес	Реквизиты договора и сроки его действия
1	2	3
ПО «Центральное потребительское общество»	420054, г.Казань, ул. Складская, 7	ИНН/КПП 1659065820/165901001, Р\с 407 038 105 000 000 002 46, К\с 301 018 101 000 000 008 15, ОАО АИКБ «Татфондбанк», БИК 049205815, договор до 30.06.2015
Некоммерческая организация «Союз организаций потребительской кооперации Республики Татарстан» (Татпотребсоюз)	420054, г.Казань, ул. Складская, 7	ИНН/КПП 1659065820/165901001, Р\с 407 038 105 000 000 002 46, К\с 301 018 101 000 000 008 15, ОАО АИКБ «Татфондбанк», БИК 049205815, договор до 30.06.2018
ООО «Бахетле-1»	420061, г. Казань, ул. Павлюхина, д.57	ИНН/КПП 1660034880/166001001 Кор.счет 30101810000000000805 БИК 049205805 Расч.счет 40702810906610003705 в ОАО "АК БАРС " банке г.Казани до 15.11.2015
ООО «КМИЗ «Торговый Дом»	420022, г. Казань, ул. Салиха Сайдашева, 12	ИНН/ОГРН 1659046760/1031628208919 КПП/ОКПО 165901001/13995496 ОКАТО 92401380000 договор до 30.06.2017
ООО «Голд Маркет»	РТ, Высокогорский р-н, с. Высокая гора, ул. Тукая, д.53 Директор: Галлямова Г.И.	Р/с 40702810662260005374 В ОСБ «Банк Татарстан» №8610 СБ РФ г.Казань, к/с 30101810600000000603 БИК 049205603 Срок действия: с 10 октября

		2012 г. до 31 декабря 2015 г.
ООО «ИНВЭНТ»	420054, РТ, г. Казань, ул. Тукая, 125	ИНН/КПП 1655089805/165901001 р/с 40702810541000006123 в филиале ОАО ТрансКредитБанк г. Казань к/с 30101310100000000729 БИК 049209729 договор до 31.12.2015
ООО ПКФ «Майдан»	420111, РТ, г. Казань, ул Астрономическая, 7	р/с 40702810100000000177 к/с 30101810300000000770 АКБ «Энергобанк» г Казани БИК 049205770 ИНН/КПП 1657002084/165501001 ОКПО 27924034 ОКОНХ 71311 договор до 31.12.2015
ООО «РПК ЛНТ»	420030, РТ, г. Казань, ул. Набережная, д. 5	ИНН 16560773124 р/с 40702810145530000403 к/с 30101810000000000805 ОАО «АК БАРС» Банк г. Казань БИК 049205805 договор до 13.11.2019
ООО «ТД ЛНТ»	420030, РТ, г. Казань, ул. Набережная, д.11	ИНН 1656063870 р/с 40702810845530000389 к/с 30101810000000000805 ОАО «АК БАРС» Банк г. Казань БИК 049205805 договор до 10.11.2019
ООО «А.Р.Т. Групп»	420030, РТ, г. Казань, ул. Набережная, д.11	ИНН/КПП 1656057235/165601001 р/с 40702810945530000302 к/с 30101810000000000805 в ОАО «АК БАРС» Банк , г. Казань БИК 049205805 договор до 10.11.2019
ООО «Правильная Менеджерия»	420140, РТ, г. Казань, ул. Ломжинская, д.6	ИНН/КПП 1660189379/166001001 Банк филиал «Казанский» ОАО «РОСТ БАНК» р/с 40702810600010004500 к/с 30101810100000000750 БИК 049205750 договор до 10.11.2019
ООО «СК Эверест»	420033, РТ, г. Казань, ул. Лазарева 5а	р/с 40702810428640004137 к/с 30101810700000000955

		Банк филиал № 6318 ВТБ 24 (ЗАО) г. Самара БИК 043602955 договор до 24.06.2019
Фонд «Республиканский Центр маркетинговых исследований, консалтинга и обучения»	420111 РТ, г. Казань, ул. Япеева, д. 2	ИНН/КПП 1654030710/165501001 р/с 40703810862260100463 Отделение «Банк Татарстан» № 8610 г. Казань к/с 30101810600000000603 БИК 049205603 договор до 01.11.2019
ООО «Агро-Кама»	РТ, г. Агрыз, ул Казанская, д.73	р/с 40702810811000003837 БИК 049232922 КПП 160161001 договор до 10.09.2019
ООО «Агенство недвижимости «Пассаж»	420012, РТ, г. Казань, ул. Бутлерова, д.21	ИНН/КПП 1655274131/165501001 р/с 40702810710040001023 в Казанском филиале ЗАО «Автоградбанк» г. Казани к/с 30101810500000000910 БИК 049205910 договор до 10.09.2019
ООО «Комбинат»	420054, РТ, г. Казань, ул. В. Кулагина, д.1	р/с 40702810845630000250 в ОАО «АК БАРС» Банк г. Казань к/с 30101810000000000805 БИК 049205805 договор до 10.09.2019
ООО «Сельхозпредприятие «Камское-Устьинское»	422820, РТ, Камско-Устьинский район, п.г.т. Камское Устье, ул. К.Маркса, д.101	ИНН/КПП 1622005736/162201001 р/с 40702810313020000237 к/с 30101810000000000805 в ГРКЦ НБ РТ ОАО «АК БАРС» Банк БИК 049205805 договор до 18.09.2019

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ППССЗ

7.1. Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании оценка качества освоения ППССЗ

включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

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

оценка уровня освоения дисциплин;

оценка компетенций обучающихся.

Материалы, определяющие порядок и содержание проведения промежуточных и итоговых аттестаций включают:

фонд оценочных средств по каждой дисциплине, профессиональному модулю;

методические указания по выполнению практических, лабораторных работ;

методические указания по написанию курсовых работ;

документооборот по учебной и производственной практикам;

методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы;

7.2. Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам разработаны и утверждены вузом самостоятельно, для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации -

разработаны и утверждены вузом после предварительного положительного заключения работодателей.

8. Характеристика социокультурной среды вуза, обеспечивающая развитие общекультурных компетенций выпускников

В Казанском кооперативном институте (филиала) Российского университета кооперации сформирована благоприятная социокультурная среда, обеспечивающая возможность формирования общекультурных компетенций выпускника, всестороннего развития личности, а также непосредственно способствующая освоению ОПОП соответствующего направления подготовки.

Основные аспекты социокультурной среды вуза отражены в концепции воспитательной работы, необходимость разработки которой обусловлена потребностями инновации содержания воспитания, упорядочения стихийной социализации учащейся молодежи, а также требованиями модернизации системы образования. В контексте тенденции к утрате самоидентификации этнического самосознания вследствие нивелирования понятий «духовности» и «культуры», односторонней приоритетности материалистического понимания смысла жизни на первое место в учебно-воспитательном процессе выдвигается индивидуальная траектория образования.

Особое внимание руководства вуза, профессорско-преподавательского состава и учебно-вспомогательного персонала сосредоточено на проблемах подготовки профессионально и культурно ориентированной личности, обладающей мировоззренческим потенциалом, способностями к интеллектуальному и социальному творчеству, владеющей устойчивыми умениями и навыками выполнения профессиональных обязанностей. Для этого в вузе созданы условия для таких направлений воспитания, как гражданско-патриотическое, профессионально-трудовое, правовое,

эстетическое, физическое, экологическое и семейно-бытовое.

В вузе созданы условия для формирования компетенций социального взаимодействия, самоорганизации и самоуправления, системно-деятельностного характера. В вузе активно работает Центр Молодежной политики, решающий самостоятельно многие вопросы обучения, быта обучающихся.

Большое внимание в вузе уделяется научным исследованиям обучающихся как основному источнику формирования профессиональных компетенций продвинутого и высокого уровня. На кафедрах работают кружки. Ежегодно на базе вуза проводятся конференции обучающихся, молодых ученых и аспирантов. Издается сборник тезисов докладов по студенческим конференциям. Обучающиеся активно участвуют в конкурсах различного уровня, представляя свои научные и творческие работы.

Активно проводится работа по пропаганде здорового образа жизни. Традиционными стали акции обучающихся и преподавателей о вреде курения, против наркомании. Активно развивается спортивная жизнь.

В вузе создана комплексная система формирования у обучающихся активной жизненной позиции, гражданского самосознания, толерантности, социальной активности, самоорганизации и самоуправления. В Казанском кооперативном институте (филиала) Российского университета кооперации созданы условия для развития социально-воспитательного компонента учебного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов, научных студенческих обществ.

Формирование и развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников осуществляется на основе органического взаимодействия учебного и воспитательного процессов, а также в ходе реализации образовательных программ, и программ целенаправленного воспитания во внеучебное время. При этом вовлечение обучающихся в

творческую деятельность, органически связанную с её профессиональным становлением, т.е. в научно-исследовательскую, конструкторскую, проектную работу, является одним из наиболее радикальных способов воспитания студенческой молодежи, позволяющим эффективно решать широкий спектр воспитательных задач. Совместное научное творчество ученых, преподавателей, обучающихся – самый эффективный, проверенный практикой путь развития способностей, раскрытия талантов, становления характера исследователя, воспитания инициативы, ответственности, трудолюбия, потребности и навыков постоянного самообразования в будущем.

Взаимосвязь и развитие учебно-воспитательного и научно-исследовательского процессов – объективная закономерность и вместе с тем основа высшего образования, реализуемого на основе ФГОС нового поколения.

Реализация гуманистической модели воспитания в вузе предполагает признание обучающегося не только объектом, но и субъектом воспитания. Гуманистический характер воспитания меняет саму природу образовательной педагогической среды, наполняя ее духом сотрудничества, сотворчества, развития человека.

Воспитательная работа в вузе реализуется на трех уровнях управления: на уровне вуза, кафедры и других структурных подразделений института.

Стратегическими целями воспитания студенческой молодежи являются:

- создание условий для полноценного раскрытия духовных устремлений обучающихся, их творческих способностей, для формирования гражданской позиции, социально значимых ценностей, гражданских и профессиональных качеств, ответственности за принятие решений;

- освоение обучающимися новых социальных навыков и ролей, развитие культуры социального поведения с учетом открытости общества и динамики общественных отношений;

- создание атмосферы подлинной и постоянной заботы об обучающихся их социальной поддержке.

Реализация намеченных целей обеспечивается в процессе решения следующих основных задач:

- обучения преподавателей через систему регулярно проводимых методических семинаров с целью повышения активности участия в воспитательном процессе всего профессорско-преподавательского состава;

- систематической воспитательной работы по всем направлениям воспитания: гражданскому, патриотическому, нравственному, эстетическому, трудовому, правовому, физическому, психологическому и др.;

- активизации работы института кураторов и студенческого самоуправления;

- реализации воспитательного потенциала учебной и научной работы;

- вовлечения в воспитательный процесс студенческой молодежи деятелей науки и культуры, искусства и религии, политики и права, работником других сфер общественной жизни;

- обеспечения органической взаимосвязи учебного процесса с внеучебной воспитательной деятельностью, сферами досуга и отдыхов обучающихся;

- обеспечения мониторинга интересов, запросов, ценностных ориентаций обучающихся как основы планирования учебно-воспитательной работы.

9. Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

По каждой дисциплине и профессиональному модулю разработаны конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации, которые доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) в Казанском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации 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 разработаны Казанским кооперативным институтом (филиалом) Российского университета кооперации самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются после предварительного положительного заключения работодателей.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам), кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов активно привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации

обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности образовательной организацией в качестве внештатных экспертов привлекаются работодатели.

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

оценка уровня освоения дисциплин;

оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). Тематики выпускной квалификационной работы соответствуют содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

10. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся

Казанский кооперативный институт обеспечивает гарантию качества подготовки, в том числе путём:

системы внешней оценки качества реализации ППССЗ (учета и анализа мнений работодателей, выпускников вуза и других субъектов образовательного процесса).

мониторинга, периодического обновления образовательных программ, обеспечения компетентности преподавательского состава;

регулярного проведения самообследования по согласованным критериям для оценки деятельности (стратегии).

11. Особенности реализации учебного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Организация образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по образовательной программе осуществляется в соответствии с Приказом Министерства образования и науки РФ от 19 декабря 2013 года № 1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»

В Казанском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации созданы условия для получения образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами. Имеется доступная среда, достаточная для обеспечения возможности беспрепятственного доступа поступающих, обучающихся и сотрудников с ограниченными возможностями здоровья в учебный корпус.

Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата во втором учебном корпусе института (корпус Б) создана безбарьерная архитектурная среда: (подъездные пандусы ко входу в институт, лифты, дополнительные перила).

Имеется специально оборудованное санитарно-гигиеническое помещение), оснащенное поручнями, специальным санитарно-техническим оборудованием, кнопкой вызова экстренной помощи. Здание оснащено системой противопожарной сигнализацией, голосовым и световым оповещением.

Обучающиеся инвалиды, как и все остальные студенты, могут обучаться по индивидуальному учебному плану в установленные сроки с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося.

Срок получения высшего образования при обучении по индивидуальному учебному плану для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть при необходимости увеличен, но не более чем на год.

При составлении индивидуального графика обучения необходимо предусмотреть различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием различных образовательных технологий.

12. Приложения

В соответствии с приказом Министерства образования и науки РФ от 29.05.2014 № 785 «Об утверждении требований к структуре официального сайта образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и формату представления на нем информации» образовательная программа по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании размещена на официальном сайте Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации (http://kazan.ruc.su)

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 28 июля 2014 г. N 832	http://kazan.ruc.su/upload/KAZAN_UPLOAD/UMU/standarty-spo/43.02.01-Organizaciya-obsluzhivaniya-v-obshhestvennom-pitanii.pdf
Учебный план специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании	http://kazan.ruc.su/faculties_and_departments/fakultet-srednego-professionalnogo-obrazovaniya/spec/38-02-01
Календарный учебный график специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании,	http://kazan.ruc.su/faculties_and_departments/fakultet-srednego-professionalnogo-obrazovaniya/spec/43-02-01.php
Аннотации к рабочим программам учебных дисциплин, профессиональных модулей по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании,	http://kazan.ruc.su/upload/KAZAN_UPLOAD
Картотека книгообеспеченности	http://kazan.ruc.su/student/biblioteka.php

Лист согласования с работодателями

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

по специальности 43.02.01 Организация обслуживания
в общественном питании
на 2015-2016 учебный год

Образовательная программа высшего образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании одобрена представителями работодателей и может быть использована для осуществления образовательной деятельности

Шеф-повар ООО «Европа плюс» И.И. Галиев

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

по специальности 43.02.01 Организация обслуживания
в общественном питании
на 2015-2016 учебный год

Образовательная программа высшего образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании одобрена представителями работодателей и может быть использована для осуществления образовательной деятельности

«Эдельвейс –Восток В»
Менеджер ресторана «Капелла» Г.Р. Галиуллина