



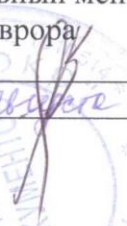
Государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования города Москвы
**МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ
ИНДУСТРИИ ТУРИЗМА ИМЕНИ Ю.А. СЕНКЕВИЧА**

СМК МГИИТ
ТС.0.27.08.2015

Лист 1 из 24

СОГЛАСОВАНО

Генеральный менеджер Мариотт Москва
Роял Аврора


К.С. Горяинов
« 27 » августа 2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Ректор ГАОУ ВО МГИИТ

имени Ю.А. Сенкевича
А.Н. Яндовский

« 27 » августа 2015 г.



**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
(ФГОС СПО)**

по специальности 43.02.01

**Организация обслуживания в общественном питании
(базовой подготовки)**

Квалификация выпускника – менеджер

ОДОБРЕНО

Ученым советом ГАОУ ВО МГИИТ

имени Ю.А. Сенкевича

Протокол № 11 от « 27 » августа 2015 г.

Москва 2015



СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	3
1.1. Общая характеристика ППССЗ	3
1.2. Нормативно-правовая база разработки ППССЗ	3
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	4
2.1. Область профессиональной деятельности выпускника	4
2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника	4
2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника	4
3. Компетентная характеристика выпускника	5
3.1. Характеристика компетенций согласно ФГОС СПО	5
3.2. Матрица соответствия компетенций и формирующих их составных частей ППССЗ	7
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию учебного процесса при реализации ППССЗ	7
4.1. Календарный учебный график	7
4.2. Учебный план	7
4.3. Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)	9
4.4. Программы учебной и производственной практик	11
5. Ресурсное обеспечение	13
5.1. Научно-педагогические кадры	14
5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение	14
5.3. Информационные системы и профессиональные базы данных	15
5.4. Материально-техническое обеспечение	17
6. Образовательные технологии	19
6.1. Активные и интерактивные формы проведения занятий	19
7. Характеристики среды вуза, обеспечивающие развитие общекультурных компетенций	19
7.1. Студенческое самоуправление	20
7.2. Спортивные, творческие клубы	20
7.3. Научное студенческое общество	21
8. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППССЗ	21
8.1. Формы оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	22
8.2. Программа государственной итоговой аттестации	22
9. Приложения	24

1. Общие положения



1.1. Общая характеристика ППССЗ

Программа подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, реализуемая ГАОУ ВО МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича, представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную институтом с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по указанной специальности среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО), а также с учетом рекомендованной примерной образовательной программы.

ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание и организацию образовательного процесса.

Миссия учебного заведения: подготовка высоко квалификационного специалиста среднего звена, способного конкурировать на рынке сферы туризма и гостеприимства.

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании срок освоения ППССЗ зависит от образовательной базы обучающихся и формы их обучения.

Освоение обучающимися ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании при очной форме обучения осуществляется в следующие сроки:

Образовательная база приема	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения ППССЗ СПО базовой подготовки при очной форме получения образования
на базе среднего общего образования	Менеджер	2 года 10 месяцев
на базе основного общего образования		3 года 10 месяцев

Абитуриент должен иметь документ государственного образца об основном общем образовании или о среднем общем образовании.

Квалификация выпускника – менеджер.

1.2. Нормативно-правовая база разработки ППССЗ

Нормативную правовую базу разработки ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;



- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 в ред. приказов Минобрнауки России от 22.01.2014 № 31, от 15.12.2014 № 1580);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденный приказом Министерства образования и науки России от 07.05.2014 № 465
- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 г. № 291);
- Нормативно-методические документы Минобрнауки России;
- Устав МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича;
- Приказы ректора.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

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

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

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 выпускника

Менеджер готовится к следующим видам профессиональной 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. Компетентностная характеристика выпускника

3.1. Характеристика компетенций согласно ФГОС СПО

В результате освоения ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании выпускник 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 за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

Выпускник, освоивший ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной 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.

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

3.2. Матрица соответствия требуемых компетенций и формирующих их составных частей ППССЗ



В составных частях ППССЗ: рабочих программах всех учебных дисциплин (модулей), входящих в учебный план МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича по специальности Организация обслуживания в общественном питании, программах учебной и производственных практик, программе государственной итоговой аттестации выпускников сформулированы конечные результаты обучения в органичной увязке с осваиваемыми знаниями, умениями и приобретаемыми компетенциями по ППССЗ.

Матрица соответствия требуемых компетенций и формирующих их составных частей ППССЗ приведена в Приложении 1.

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

4.1. Календарный учебный график

Календарный учебный график при сроке обучения 2 года 10 месяцев на базе среднего общего образования для очной формы обучения состоит из:

- 6 семестров (включая время, отведенное на ГИА);
- 147 недель (включая: 83 недели теоретической подготовки, 30 недель практики, 5 недель промежуточной аттестации, 6 недель государственной итоговой аттестации, 23 недели каникулы), что полностью соответствует ФГОС.

На базе основного общего образования срок освоения ППССЗ увеличивается на 52 недели:

- 8 семестров (включая время, отведенное на ГИА);
- 199 недель (включая: 122 недели теоретической подготовки, 30 недель практики, 7 недель промежуточной аттестации, 6 недель государственной итоговой аттестации, 34 недели каникулы), что полностью соответствует ФГОС.

Календарные учебные графики приведены в Приложении 2.

4.2. Учебный план

ППССЗ разработана на основе структуры, заданной ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

При подготовке менеджеров на базе основного общего образования реализуется социально-экономический профиль общеобразовательного цикла. В первый год обучения студенты получают общеобразовательную подготовку в соответствии с ФГОС среднего общего образования с учетом указанного профиля, которая позволяет приступить со второго года обучения к освоению ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.



ППССЗ предусматривает изучение следующих *учебных циклов*:

- общий гуманитарный и социально-экономический;
 - математический и общий естественнонаучный;
 - профессиональный
- и разделов:*
- учебная практика;
 - производственная практика (по профилю специальности);
 - производственная практика (преддипломная);
 - промежуточная аттестация;
 - государственная (итоговая) аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы).

Рабочий учебный план МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича содержит:

- перечень учебных циклов и модулей;
- трудоемкость циклов и разделов в академических часах с учетом интервала, заданного ФГОС;
- трудоемкость дисциплин и междисциплинарных курсов в академических часах;
- распределение трудоемкости учебных циклов и разделов по семестрам;
- форму (формы) промежуточной аттестации по каждой дисциплине, МДК, по каждому разделу;
- виды и продолжительность практик, формы аттестации по каждому виду практик;
- виды и продолжительность итоговой государственной аттестации, формы итоговой государственной аттестации.

Учебные дисциплины включены в учебный план в соответствии с требованиями ФГОС, с учетом мнения работодателей, и направлены на формирование компетенций обучающихся.

Соотношение часов аудиторных и самостоятельных занятий студентов по циклу определяется содержанием и объемом практической работы студентов, которая в свою очередь предусматривает выполнение курсовых работ по профессиональным модулям ПМ.02 и ПМ.04.

Объем часов на профессиональную подготовку составляет 4482 часа, что соответствует требованиям ФГОС. Расхождения общего итога объема часов по всем циклам нет.

При разработке учебных планов выполнены следующие требования:

- Максимальный объем учебной нагрузки студента 54 часа в неделю, включая все виды его аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППССЗ.
- Объем аудиторных занятий за весь период теоретического обучения составляет 36 часов в неделю.
- Продолжительность теоретического обучения в большинстве семестров составляет 14-16 недель.
- Количество курсовых работ 2.



- Каникулярное время в соответствии с требованиями ФГОС СПО (общая продолжительность каникул в учебном году 8 - 11 недель, в том числе не менее 2-х недель в зимний период).

Рабочий учебный план приведен в Приложении 3.

4.3. Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)

Общеобразовательная подготовка студентов, поступивших на базе основного общего образования, заключается в продолжении изучения общеобразовательных предметов, предусмотренных учебным планом средней общеобразовательной школы с учетом социально-экономического профиля специальности. Базисный учебный план первого года обучения предусматривает изучение 8 базовых предметов («Русский язык и литература», «История», «Обществознание», «Физическая культура», «Иностранный язык», «Основы безопасности жизнедеятельности», «География», «Естествознание»), и 4 профильные дисциплины («Математика», «Информатика», «Право», «Экономика»). Полученные при изучении общеобразовательных учебных предметов умения и знания обучающихся углубляются и расширяются при изучении дисциплин циклов ОГСЭ и ЕН, профессионального цикла ППССЗ.

ППССЗ включает изучение следующих учебных циклов.

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

Рабочий учебный план в базовой части включает четыре дисциплины («Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура») и одна вариативная («Русский язык и культура речи»), предусмотренные ФГОС специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Математический и общий естественнонаучный цикл

Рабочий учебный план в базовой части включает одну дисциплину «Математика».

Общепрофессиональный цикл

Рабочий учебный план в общепрофессиональной части включает 9 базовых дисциплин («Экономика организации», «Правовое обеспечение профессиональной деятельности», «Бухгалтерский учет», «Документационное обеспечение управления», «Финансы и валютно-финансовые операции организации», «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации», «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда», «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности») и 4 вариативных дисциплин («Деловой иностранный язык (второй)», «Организация туристской индустрии», «Основы индустрии гостеприимства», «Введение в специальность»).

В профессиональный цикл входят пять профессиональных модулей, содержащих междисциплинарные курсы:

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».

Модуль изучается концентрированно в течение третьего семестра. Изучение модуля завершается производственной практикой, направленной на закрепление профессиональных компетенций.

ПМ.02 «Организация обслуживания в организациях общественного питания»:

- **МДК.02.01** «Организация обслуживания в предприятиях общественного питания»;

- **МДК.02.02** «Психология и этика профессиональной деятельности»;

- **МДК.02.03** «Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания».

Модуль изучается концентрированно в течение четвертого семестра. Изучение модуля завершается производственной практикой, направленной на закрепление профессиональных компетенций.

ПМ.03 «Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания»:

- **МДК.03.01** «Маркетинг в организациях общественного питания»;

- **МДК.03.02** «Человек и его потребности»;

- **МДК.03.03** «Маркетинговые коммуникации».

Модуль изучается концентрированно в течение шестого семестра. Изучение модуля завершается производственной практикой, направленной на закрепление профессиональных компетенций.

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»;

- **МДК.04.03** «Охрана труда и техника безопасности».

Модуль изучается концентрированно в течение седьмого семестра. Изучение модуля завершается производственной практикой, направленной на закрепление профессиональных компетенций.

ПМ.05 «Выполнение работ по рабочей профессии 16399 «Официант»:

- **МДК.05.01** «Ресторанный сервис и этикет»;

- **МДК.05.02** «Технология обслуживания в барах»;

- **МДК.05.03** «Культура питания народов мира».

Модуль изучается концентрированно в течение шестого семестра. Изучение модуля завершается производственной практикой, направленной на закрепление профессиональных компетенций.

Рабочие программы учебных дисциплин и МДК приведены в Приложении 4.



4.4. Программы учебной и производственных практик

Программы учебной и производственных практик соответствуют ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Практики представляют собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

В соответствии с Положением о порядке проведения практик студентов, устанавливаются два вида основных практик:

- учебная практика;
- производственная практика (в том числе преддипломная).

Учебная практика

Цель учебной практики – формирование общих и профессиональных компетенций.

Формирование общих и профессиональных компетенций:

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

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

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.

ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

Место проведения учебной практики: структурные подразделения вуза, гостиничные, ресторанные, санаторно-курортные и рекреационные комплексы, экскурсионные бюро, музейно-выставочные и другие предприятия (учреждения, организации) и иные объекты ресторанно-гостиничной индустрии, с учетом профиля которых осуществляется подготовка выпускников по направлению подготовки «Организация обслуживания в общественном питании».

Производственная практика

Цель производственной практики – закрепление теоретических знаний и формирование следующих **профессиональных компетенций**.

ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания:

- ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителя;
- 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.

ПМ.02 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 процессом обслуживания в организациях общественного питания;
- ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей;
- ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

ПМ.03 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.

ПМ.04 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.

ПМ.05 Выполнение работ по рабочей профессии 16399 «Официант».

- 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 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.



- ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.
- ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.
- ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.

Место проведения производственной (по профилю специальности) практики: структурные подразделения института, гостиничные, ресторанные, санаторно-курортные и рекреационные комплексы, иные объекты индустрии общественного питания, по профилю которых осуществляется подготовка выпускников по ППССЗ.

Производственная (преддипломная) практика

Цель производственной (преддипломной) практики - проведение практики на рабочих местах предприятия (учреждения, организации) или иного объекта индустрии общественного питания; предоставление студенту работы (или возможность работы в качестве дублера) на основных должностях работников общественного питания на предприятиях (учреждениях,

В процессе прохождения производственной (преддипломной) практики студент выполняет должностные обязанности, предусмотренные «Квалификационными требованиями (профессиональными стандартами) к основным должностям работников общественного питания».

Места проведения производственной (преддипломной) практики: структурные подразделения института, гостиничные, ресторанные, санаторно-курортные и рекреационные комплексы, иные объекты индустрии общественного питания, по профилю которых осуществляется подготовка выпускников по ППССЗ.

Рабочие программы по видам практик содержатся в Приложении 5.

Раздел 5. Ресурсное обеспечение

Ресурсное обеспечение ППССЗ МГИИТ имени Ю.А.Сенкевича формируется на основе требований к условиям реализации ППССЗ, определяемых ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

5.1. Научно-педагогические кадры

Реализация ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими



высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла. Преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три года.

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Учебно-методическое обеспечение ППССЗ в полном объеме содержится в учебно-методических комплексах дисциплин, практик и государственной итоговой аттестации. Содержание учебно-методических комплексов обеспечивает необходимый уровень и объем образования, включая и самостоятельную работу студентов, а также предусматривает контроль качества освоения студентами ППССЗ в целом и отдельных ее компонентов.

Информационное обеспечение основывается как на традиционных (библиотечных и издательских), так и на новых телекоммуникационных технологиях, что соответствует требованиям федеральных государственных образовательных стандартов.

Библиотечно-информационное обеспечение учебного процесса осуществляется библиотекой института. Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Также используется фонд ЭБС «Рукопт», отвечающий всем требованиям, утвержденным Приказом Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 5 сентября 2011 г. № 1953: не менее 2 500 учебников и учебных пособий, изданных за последние 10 лет (для дисциплин гуманитарного, социального и экономического цикла – за последние 5 лет); не менее 500 научных монографий; не менее 50 наименований журналов из Перечня российских рецензируемых научных журналов для опубликования основных научных результатов диссертаций, утвержденных ВАК; не менее 20 учебников и учебных пособий по каждой из не менее чем 20 % УГС; не менее 25 издательств; не менее 5 000 изданий, включенных в ЭБС; возможность индивидуального неограниченного доступа к содержимому ЭБС из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет; возможность одновременного индивидуального доступа к содержимому ЭБС в соответствии с требованиями ФГОС СПО (не менее чем для 100 процентов обучающихся); возможность полнотекстового поиска по всему содержанию ЭБС; возможность формирования статистического отчета по пользователям; представление изданий с сохранением вида страниц (оригинальной верстки).

В библиотеке функционирует отдел «Электронная библиотека» с читальным залом на 20 посадочных мест, 10 из которых оборудованы персональными компьютерами.



В институте имеется издательство, осуществляющее подготовку и выпуск необходимой учебной и учебно-методической литературы.

5.3. Информационные системы и профессиональные базы данных

Информационная поддержка образовательного процесса обеспечивается отделом технических средств обучения.

Информационная система института реализуется в двух направлениях. Первое направление включает в себя средства, позволяющие обеспечить:

- информационную поддержку абитуриентов и приемной кампании;
- управление контингентом студентов, ведение их личных дел;
- разработку учебных планов и расчет учебной нагрузки;
- учет договоров и оплаты за обучение;
- информационное обеспечение сессий и учет успеваемости;
- оперативный мониторинг и анализ успеваемости;
- учет кадрового состава преподавателей.

Второе направление решает задачи, связанные с реализацией и обеспечением учебного процесса, в частности:

- накопление, хранение и предоставление студентам электронных ресурсов, входящих в состав учебно-методических комплексов;
- формирование виртуальной сетевой образовательной среды для реализации аудиторных и внеаудиторных видов учебной деятельности студентов и преподавателей;
- обеспечение различных видов контроля освоения студентами учебной программы;
- обработку, хранение и предоставление информации, сопровождающей персональную учебную деятельность студентов.

В каждом классе компьютеры объединены в рабочие группы или домены, что позволяет выполнять администрирование. Общими ресурсами являются многофункциональные устройства HP Color Laser Jet CM 2320 MFP (принтер, сканер, факс), подключенные к преподавательским компьютерам. Во всех классах установлены интерактивные доски.

Компьютеры всех классов объединены в локальную сеть, благодаря чему возможно оперативное перемещение информации между классами. Сеть подключена к интернету по выделенному каналу.

На компьютерах установлено системное, офисное, прикладное и специальное программное обеспечение (ПО).

Системное ПО:



- на сетевом сервере установлена операционная система Linux, обеспечивающая работу компьютерной сети, выход в интернет и защиту от несанкционированного доступа;
- на преподавательских и студенческих компьютерах установлены операционные системы Microsoft Windows 7;
- на всех компьютерах установлена программа Антивирус Касперского 6.0.

Офисное ПО:

- пакеты Microsoft Office 2010 и OpenOffice.org 3;
- программа Fine reader для распознавания отсканированных текстов;
- программа Promt и коллекция словарей для автоматического перевода текстов.

В учебном процессе используется следующее информационное обеспечение:

- 1С-Бухгалтерия;
- 1С-Предприятие;
- Справочная правовая система «Консультант Плюс»;
- Newhotel Cloud PMS – программный модуль, предназначенный для управления службой приема и размещения гостей, регистрацией заезда и выезда, контрактами, выставлением счетов, уборкой номеров, отчетами, принадлежащий к программному обеспечению для управления гостиницами;
- Электронный банк тестовых заданий;
- Электронный архив видео и аудио курсов (видеотека);
- Конференцсвязь с факультетами и кафедрами (для взаимодействия между участниками образовательного процесса посредством сети Интернет).

В учебном процессе по специальности «Организация обслуживания в общественном питании» используются следующие профессиональные базы данных:

№ п/п	Название Интернет-ресурса	Описание Интернет-ресурса	Размещение Интернет-ресурса
1	2	3	4
1	Информационно-поисковая система	На сайте представлена информация о технологии приготовления различных блюд, приведены рецептуры и фотоматериалы	www.millionmenu.ru
2	Информационно-поисковая система	На сайте представлена информация о ресторанах, клубах, кафе, казино Москвы.	www.restaurator.ru
3	Сайт Межрегиональной	Информация о деятельности ассоциации, проводимых	www.culina-russia.ru



	ассоциации кулинаров России	мероприятиях	
4	Информационно-поисковая система	На сайте представлена полная информация о ресторанах, клубах, кафе, казино Москвы.	www.menu.ru
5	Сайт “HoReCa: hotel, restaurant, cafe”	Новости, статьи, материалы по деятельности предприятий общественного питания и индустрии гостеприимства.	www.horeca.ru
6	Информационно-поисковая система	Информационные, справочные, видео- и фотоматериалы о рецептурах и технологии приготовления блюд	www.gastronom.ru
7	Информационно-поисковая система	Информация о всех ресторанах и кафе Москвы и других городов	www.allcafe.info
8	Портал “Новости и технологии ресторанного бизнеса”	Один из ведущих сайтов посвященный новостям и технологиям сферы общественного питания. Статьи ведущих деловых изданий, посвященные различным аспектам деятельности предприятий общественного питания.	www.restorus.com
9	Сайт Федерации Рестораторов и Отельеров	Новости о деятельности и проводимых Федерацией мероприятиях	www.new.frio.ru
10	Информационно-поисковая система	На сайте представлена полная информация о ресторанах и кафе, меню	www.restoran.ru
11	Сайт Сообщества профессионалов ресторанного бизнеса	Информационно-поисковый портал по товарам и услугам, представленным на российском ресторанном рынке.	www.restoranoff.ru

5.4. Материально-техническое обеспечение

Образовательный процесс в институте организован в здании и помещениях общей площадью 10270 кв.м. Питание студентов организовано в учебном корпусе, осуществляется медицинское обслуживание студентов.



В составе используемых помещений имеются поточные лекционные аудитории, аудитории для практических и семинарских занятий, специализированные кабинеты, компьютерные классы, библиотека с читальным залом на 20 посадочных мест, актовый зал, спортивный зал, открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий, стрелковый тир.

В учебном процессе при освоении ППСЗ по специальности «Организация обслуживания в общественном питании» используются следующие профильные аудитории и специально оборудование **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.



Раздел 6. Образовательные технологии

6.1. Активные и интерактивные формы проведения занятий

В целях реализации компетентного подхода в образовательном процессе применяются активные и интерактивные формы проведения занятий: компьютерные симуляции, деловые и ролевые игры, разборы конкретных ситуаций, психологические и иные тренинги, групповые дискуссии, в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

В учебном процессе преподавателями активно используются современные образовательные технологии и эффективные методы обучения: деловые игры «Политическая сфера жизнедеятельности общества», «Гостиница» и «Конференция» на английском языке, интерактивные занятия «Математическое кафе», «Производная». Подготовка и представление презентаций творческих проектов на английском языке.

Совместная учебно-познавательная, творческая и игровая деятельность студентов, имеющая общую цель, согласованные методы, способы деятельности, направленная на достижение общего результата деятельности, является методом проектов. В условиях проектной деятельности повышается заинтересованность студентов в более глубоком понимании изучаемой проблемы, развиваются познавательные навыки, критическое мышление, умение самостоятельно конструировать свои знания, ориентироваться в информационном пространстве, а также творческие способности. Кроме того, студенты получают опыт в решении профессионально-ориентированных задач, приобретают навыки коммуникативного общения, учатся вести себя в различных быстроменяющихся ситуациях, развивают гибкость поведения.

7. Характеристики среды вуза, обеспечивающие развитие общекультурных компетенций

В ГАОУ ВО МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича сформирована благоприятная социокультурная среда, обеспечивающая условия, необходимые для сохранения здоровья обучающихся и развития воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов, для формирования общих компетенций выпускника, всестороннего развития и социализации личности, а также непосредственно способствующая освоению ППСЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.



7.1. Студенческое самоуправление

За время обучения в основном завершается институциональное воспитание, как заключительный этап осуществляемой современным обществом системы воспитания. Основные аспекты социокультурной среды вуза отражены в концепции воспитательной работы, необходимость разработки которой обусловлена потребностями обновления содержания воспитательной работы, упорядочения стихийной социализации учащейся молодежи, а также требованиями модернизации системы образования.

На протяжении всего времени обучения руководство института, профессорско-преподавательский состав и учебно-вспомогательный персонал основное внимание уделяют таким вопросам, как подготовка профессионально и культурно ориентированной личности, обладающей мировоззренческим потенциалом, способностями к профессионализму, интеллектуальному и социальному творчеству, владеющей устойчивыми умениями и навыками выполнения профессиональных обязанностей. Для этого в институте созданы условия для таких направлений воспитания, как гражданско-патриотическое, профессионально-трудовое, правовое, эстетическое, физическое, экологическое и семейно-бытовое.

В институте и на факультете созданы условия для формирования компетенций социального взаимодействия, активной жизненной позиции, гражданского самосознания, самоорганизации и самоуправления. В соответствии с этим активно работает студенческое самоуправление, старосты групп и курсов, решающие самостоятельно многие вопросы обучения, организации досуга, творческого самовыражения.

Широко развернулось волонтерское движение, организован «Волонтерский центр».

7.2. Спортивные, творческие клубы

В институте созданы условия для творческого развития студентов, развита благоприятная культурная среда. Давняя традиция в вузе проводить творческие вечера, художественные выставки, которые проводятся силами студентов и преподавателей. Активно студенты участвуют в творческих конкурсах «Алтарь Отечества», «Весна 45-го», в Фестосе «Академия голос», «Эстрадный вокал», «Паруса надежды», в межвузовском фестивале «Военно-патриотическая песня», в межвузовских соревнованиях КВН.

В институте проводится ведется работа по пропаганде здорового образа жизни. Традиционны акции студентов и преподавателей о вреде курения, против наркомании. Активно развивается спортивная жизнь в институте. Традиционными стали ежегодные спортивные мероприятия: Спартакиада, «День здоровья», соревнования по волейболу, футболу, черлидингу.



7.3. Научное студенческое общество

Вовлечение обучающихся в творческую деятельность, органически связанную с её профессиональным становлением, то есть в научно-исследовательскую работу, является одним из наиболее радикальных способов воспитания студенческой молодежи, позволяющим эффективно решать широкий спектр учебно-воспитательных задач. Совместное научное творчество ученых, преподавателей, студентов, аспирантов – самый эффективный, проверенный практикой путь развития способностей, раскрытия талантов, становления характера исследователя, воспитания инициативы, ответственности, трудолюбия, потребности и навыков постоянного самообразования в будущем. Это становится для них осознанной потребностью.

Воспитательный аспект студенческого научного творчества имеет также большое значение и в деле формирования личных качеств будущего специалиста.

Большое внимание уделяется научным исследованиям студентов как основному источнику формирования профессиональных компетенций высокого уровня. Ежегодно на базе института проводятся межвузовские международные конференции студентов, молодых ученых и аспирантов, олимпиады по специальностям, по результатам которых издается сборник тезисов докладов. Студенты активно участвуют в конкурсах различного уровня, представляя свои научные и творческие работы. В среднем по факультету туристского сервиса ежегодно в научных исследованиях участвуют от 10 % студентов.

Важное значение для гражданского становления студенческой молодежи имеет активное использование профессионально-корпоративных возможностей (традиций кафедры, факультета, института, отрасли, мнений и примеров жизни и деятельности авторитетных ученых, педагогов, специалистов) для формирования чувства сопричастности студентов лучшим традициям отрасли, института, факультета, кафедры.

8. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППССЗ

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании система оценки качества освоения обучающимися ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Система оценок при проведении промежуточной аттестации обучающихся, формы, порядок и периодичность ее проведения указываются в Уставе института. Положение о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утверждается в порядке, предусмотренном Уставом института.

Студенты, обучающиеся на факультете туристского сервиса по программе подготовки специалистов среднего звена, при промежуточной аттестации сдают в течение



учебного года не более 8 экзаменов и 10 зачетов. В указанное число не входят экзамены и зачеты по физической культуре и факультативным дисциплинам.

8.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

В соответствии с требованиями ФГОС СПО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ в институте созданы фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Эти фонды по разным дисциплинам включают: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику курсовых работ/проектов, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

В институте также разработаны:

- Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации;
- Положение о междисциплинарном экзамене;
- методические рекомендации преподавателям по разработке системы оценочных средств и технологий для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплинам (модулям) ППССЗ (заданий для контрольных работ, тематики докладов, эссе, рефератов);
- методические рекомендации преподавателям по разработке системы оценочных средств и технологий для проведения промежуточной аттестации по дисциплинам (модулям) ППССЗ (в форме зачетов, экзаменов, курсовых работ, проектов и практикам).

8.2. Программа государственной итоговой аттестации

Программа ГИА соответствует требованиям ФГОС СПО специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы). Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы утверждаются нормативным актом института. Государственная итоговая аттестация проводится с целью выявления соответствия уровня подготовки выпускника ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, квалификация «менеджер».

Выполнение и защита дипломной работы имеет своей целью:



- систематизацию, закрепление и расширение теоретических и практических знаний по специальности и применение этих знаний при решении конкретных практических задач;

- развитие навыков организации самостоятельной исследовательской деятельности и овладение методиками исследования, экспериментирования при решении разрабатываемых в дипломной работе проблем и вопросов;

- выявление степени профессиональной подготовленности выпускника для самостоятельной работы в условиях развития современного производства.

В ходе выполнения и представления результатов дипломной работы студент должен:

- показать способность и умение самостоятельно решать задачи профессиональной деятельности, проводить поиск, обработку и изложение информации, научно аргументировать и защищать свою точку зрения, опираясь на теоретические знания, практические навыки и сформированные общекультурные и профессиональные компетенции;

- показать достаточный уровень общенаучной и специальной подготовки, соответствующей требованиям ППСЗ и ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, способность и умения применять теоретические и практические знания при решении конкретных задач, стоящих перед специалистами в современных условиях;

- показать умения разрабатывать программу исследования, включающую формулировку проблемы, определение объекта, предмета, задач и методов исследования;

- показать способность к анализу источников по теме с обобщениями и выгодами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;

- показать умения систематизировать и анализировать полученные научные данные;

- выделить элементы новизны по исследуемой проблеме;

- продемонстрировать умение вести научный диалог, представлять результаты исследований, отвечать на вопросы, оперировать специальной терминологией.



Государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования города Москвы
**МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ
ИНДУСТРИИ ТУРИЗМА ИМЕНИ Ю.А. СЕНКЕВИЧА**

СМК МГИИТ
ТС.0.27.08.2015

Лист **24** из **24**

Приложения