



**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«КОЛЛЕДЖ АДМИНИСТРИРОВАНИЯ И СОВРЕМЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор АНО ПОО
Колледж «АиСТ»
К.М. Голод
« 31 » августа 2017 г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ
СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

**по специальности 43.02.01 – Организация обслуживания в
общественном питании**

Квалификация: Менеджер

Уровень подготовки: базовый

Москва 2017

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

**по специальности 43.02.01 – Организация обслуживания в
общественном питании**

Квалификация: Менеджер

Уровень подготовки: базовый

Программа подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) СПО, по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании разработана с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующей специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО), а также с учетом рекомендованной примерной образовательной программы.

Цель (миссия) ППССЗ СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании состоит в способности:

- подготовить менеджера по организации обслуживания в общественном питании базовой подготовки к успешной работе в области профессиональной деятельности в учреждениях, оказывающих услуги потребителям на основе гармоничного сочетания научной, фундаментальной и профессиональной подготовки кадров;

Срок освоения ППССЗ

Срок освоения ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании базовой подготовки при очной форме получения образования составляют на базе среднего общего образования - **2 года 10 месяцев**, на базе основного общего образования - **3 года 10 месяцев**.

Сроки получения СПО по ППССЗ базовой подготовки независимо от применяемых образовательных технологий увеличиваются:

- а)** для обучающихся по очно-заочной и заочной формам обучения:
на базе среднего общего образования - не более чем **на 1 год**;
на базе основного общего образования - не более чем **на 1,5 года**;
- б)** для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья - не более чем **на 10 месяцев**.

Трудоемкость ППССЗ

Трудоемкость ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании по очной форме обучения составляет **4482 (2988)** часов, и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практику для получения первичных профессиональных навыков (учебную) - **16** недель, производственную практику (по профилю специальности) - **10** недель, производственную (преддипломную) практику **4** недели, промежуточную аттестацию **5** недель, подготовку выпускной квалификационной работы **4** недели, защита выпускной квалификационной работы **2** недели, и время, отводимое на контроль качества освоения

студентом ППССЗ.

Особенности профессиональной образовательной программы

При разработке ППССЗ учтены требования регионального рынка труда, запросы потенциальных работодателей и потребителей в области общественного питания.

Для обеспечения мобильности студентов на рынке труда им предлагаются курсы по выбору и факультативные занятия, которые позволяют углубить знания студентов и обеспечивают возможность выбора индивидуальной образовательной траектории.

Востребованность выпускников

Широкая подготовка по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании позволяет менеджерам работать в организациях по оказанию услуг общественного питания потребителю, заниматься индивидуальной лицензированной деятельностью.

Требования к абитуриенту

Абитуриент должен иметь образование не ниже основного общего образования и документ государственного образца об образовании.

ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

Область профессиональной деятельности выпускников включает:

• организация обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- услуги организаций общественного питания;
- процессы, обеспечивающие предоставление услуг организаций общественного питания;
- продукция общественного питания;
- первичные трудовые коллективы.

Виды профессиональной деятельности выпускников:

- 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 (официант, бармен, буфетчик).