

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное образовательное
профессиональное образовательное учреждение
«Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»
(КГБ ПОУ ККТиС)

Согласовано
ООО «Центр досуга и развлечений
«Клинический парк»
Р.Ш. Абдулин
2018г.



Утверждаю
Директор КГБ ПОУ ККТиС
Г.А. Горбунова
2018 г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ
РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

по профессии 43.01.01 Официант, бармен

квалификация – официант, бармен, буфетчик

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 10 месяцев

Комсомольск-на-Амуре
2018

Образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.01 Официант, бармен разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 731 от 02.08.2013 г. (ред. от 09.04.2015), зарегистрированного Министерством юстиции (№ 29470 от 20.08.2013 г.), а также с учетом рекомендованной примерной образовательной программы.

Организация-разработчик: КГБ ПОУ «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Разработчики:

Горбунова Г.А., директор колледжа,
Гринева О.В., заместитель директора по учебной работе,
Шкроб С.В., заместитель директора по учебно-производственной работе,
Дементьева О.А., заместитель директора по научно-методической работе,
Шпунтенко А.В., заместитель директора по воспитательной работе,
Сурина И.В., преподаватель высшей категории,
Панова Т.Н., преподаватель высшей категории,
Чернявская Г.В., преподаватель высшей категории.

Рассмотрена на заседании кафедры
«Общественного питания и товароведения»

« ____ » _____ 2018г.

Зав.кафедрой _____ С.В. Киевцева

Содержание

1 Общие положения	4
1.1 Нормативно-правовая база ОПОП (ППКРС)	4
1.2 Общая характеристика ОП СПО (ППКРС)	5
1.3 Особенности профессиональной образовательной программы ...	5
2 Область профессиональной деятельности выпускника	7
3 Объекты профессиональной деятельности выпускника	7
4 Виды профессиональной деятельности выпускника	7
5 Результаты освоения ОП СПО (ППКРС)	7
6 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОП СПО (ППКРС)	8
7 Кадровое обеспечение реализации ОП СПО (ППКРС)	10
8 Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса	10
9 Характеристика социокультурной среды, обеспечивающей развитие общих компетенций обучающихся	11
10 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОП СПО (ППКРС) ...	13
11 Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОП СПО (ППКРС)	20
Приложение 1. Рабочий учебный план	23

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА **к основной профессиональной образовательной программе**

1 Общие положения

Образовательная программа СПО (ОП СПО (ППКРС)), реализуемая КГБ ПОУ «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса» по профессии 43.01.01 Официант, бармен представляет собой комплект документов, разработанных и утвержденных учебным заведением с учетом требований рынка труда, требований Федеральных органов исполнительной власти и соответствующих отраслевых требований, на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 730 от 02.08.2013 г. (ред. от 09.04.2015), зарегистрированного Министерством юстиции (№ 29644 от 20.08.2013 г.) по профессии 43.01.01 Официант, бармен, а также с учетом рекомендованной примерной образовательной программы.

ОП СПО (ППКРС) регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: базисный учебный план, учебный план ОПОП, программы учебных дисциплин, профессиональных модулей и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующих образовательных технологий.

1.1 Нормативно-правовая база ОПОП (ППКРС)

ОП СПО (ППКРС) разработана на основе следующих документов:

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ;
- ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 730 от 02.08.2013 г. (ред. от 09.04.2015), зарегистрированного Министерством юстиции (№ 29644 от 20.08.2013 г.);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 июня 2013 г. N 464 г. Москва «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. N 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 N 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- Устав КГБ ПОУ «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса».

1.2 Общая характеристика ОП СПО (ППКРС)

1.2.1 Цель (миссия) ОП СПО (ППКРС) по профессии 43.01.01 Официант, бармен состоит в способности:

- дать качественные базовые гуманитарные, социальные, экономические, математические и естественно-научные знания, востребованные обществом;
- подготовить квалифицированного официанта, бармена к успешной работе в сфере гостеприимства и обслуживания в организациях общественного питания;
- создать условия для овладения общекультурными и профессиональными компетенциями, способствующими его социальной мобильности и устойчивости на рынке труда;
- сформировать социально-личностные качества выпускников: целеустремленность, организованность, трудолюбие, коммуникабельность, умение работать в коллективе, ответственность за конечный результат своей профессиональной деятельности, гражданственность, толерантность; повышение их общей культуры, способности самостоятельно приобретать и применять новые знания и умения.

1.2.2 Срок освоения ОП СПО (ППКРС)

Срок освоения ОП СПО (ППССЗ) по профессии 43.01.01 Официант, бармен базовой подготовки при очной форме получения образования на базе среднего общего образования составляет 10 месяцев.

1.2.3 Трудоемкость ОП СПО (ППКРС)

Трудоемкость ОП СПО (ППССЗ) по профессии 43.01.01 Официант, бармен по очной форме обучения составляет 1080 часов, 10 месяцев, и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студента. На практику учебную и производственную отводится 19 недель, в том числе – учебная практика - 13 недель, производственная практика - 6 недель, промежуточную аттестацию 1 неделя, государственную аттестацию 1 неделя, каникулярное время – 2 недели.

1.3 Особенности профессиональной образовательной программы

При разработке ОП СПО (ППКРС) учтены требования регионального рынка труда, запросы потенциальных работодателей и потребителей. По завершению образовательной программы выпускникам выдается диплом государственного образца.

Для обеспечения мобильности студентов на рынке труда вариативная часть ОП СПО (ППКРС) будет обновляться, что позволит углублять знания

студентов и обеспечивать возможность выбора индивидуальной образовательной траектории.

В учебном процессе используются интерактивные технологии обучения студентов, такие как технология портфолио, тренинги, кейс-технология, деловые и имитационные игры и др. Традиционные учебные занятия максимально активизируют познавательную деятельность студентов. Для этого проводятся лекции вдвоем, лекции – парадоксы, проблемные лекции и семинары, лекции с открытым концом и др. В учебном процессе используются компьютерные презентации учебного материала, проводится контроль знаний студентов с использованием электронных вариантов тестов. Тематика выпускных квалификационных работ определяется совместно с потенциальными работодателями и направлена на удовлетворение запросов заказчиков.

В учебном процессе организуются различные виды контроля обученности студентов: входной, текущий, промежуточный, тематический, рубежный и итоговый. Конкретные формы и процедуры текущего и промежуточного контроля знаний по каждой дисциплине, модулю разрабатываются преподавателями самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первого месяца обучения. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОП СПО (ППКРС) (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, включающие типовые задания, контрольные работы, тесты и методы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций. Фонды оценочных средств ежегодно корректируются и утверждаются КГБ ПОУ «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

В колледже создаются условия для максимального приближения программ текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся к условиям их будущей профессиональной деятельности - для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины, в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины. Итоговая аттестация выпускников включает в себя защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).

Организация практик осуществляется на базе предприятий, организаций и учреждений города и края.

Образовательная программа реализуется с использованием передовых образовательных технологий таких, как выполнение проектов по реальной тематике, применение информационных технологий в учебном процессе, свободный доступ в сеть Интернет, предоставление учебных материалов в электронном виде, использование мультимедийных средств.

2 Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускников: реализация процесса обслуживания в организациях общественного питания.

3 Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- потребности потребителей организаций общественного питания в процессе обслуживания;
- технологический процесс обслуживания в залах организаций общественного питания, за барной стойкой, буфетом;
- технологический процесс обслуживания массовых банкетных мероприятий;
- технологический процесс обслуживания специальных форм организации питания;
- торгово-технологическое и холодильное оборудование, посуда, приборы, инвентарь и другие предметы материально-технического оснащения организаций общественного питания;
- нормативная учетно-отчетная документация;
- кулинарная и кондитерская продукция, покупные товары и винно-водочные изделия;
- технологии приготовления смешанных напитков, в том числе коктейлей, горячих напитков.

4 Виды профессиональной деятельности выпускника

Обучающийся по профессии Официант, бармен готовится к следующим видам деятельности:

1. Обслуживание потребителей организаций общественного питания.
2. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.

5 Результаты освоения ОП СПО (ППКРС)

Результаты освоения ОП СПО (ППКРС) определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и ито-

говый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

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

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Выпускник, освоивший ОПОП НПО, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

1. Обслуживание потребителей организаций общественного питания.

ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.

ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.

ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.

2. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.

ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.

ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.

ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.

ПК 2.4. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.

ПК 2.5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.

ПК 2.6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.

ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОП СПО (ППКРС)

Для реализации профессионально-образовательной программы имеется необходимое учебно-методическое обеспечение. Большинство учебников и учебных пособий выдается через библиотеку (абонемент учебной литера-

туры). Для студентов доступны учебники, сборники, реферативные и периодические журналы, собрания законодательных актов, кодексы РФ, компьютерные базы данных.

По каждой дисциплине сформированы рабочие программы и учебно-методические комплексы, содержащие методические рекомендации по изучению дисциплины, учебные материалы (конспекты лекций, слайды, контрольные задания, методические указания по выполнению курсовых, контрольных работ, образцы тестов и т.п.). Для прохождения учебной и производственной практик разработаны соответствующие программы; для подготовки к итоговой государственной аттестации - методические указания по выполнению дипломной работы.

Студенты имеют доступ к информационным Интернет-источникам в компьютерных классах и библиотеке. В учебном процессе используются видеофильмы, мультимедийные материалы.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам. Реализация ППКРС обеспечивает доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППКРС. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети 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 (включая электронные базы периодических изданий). Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет. В колледже используется лицензионная полнотекстовая база электронных изданий – ЭБС IPRbooks. ЭБС содержит более **106000** изданий, **26000** учебных и научных работ по различным дисциплинам, свыше **590** наименований российских и зарубежных журналов, большая часть которых входит в перечень ВАК (Высшая Аттестационная Комиссия), предоставляет доступ к литературе более **550** федеральных, региональных, вузовских издательств, научно-исследовательских институтов, трудам ученых и ведущих авторских коллективов. Также предоставляется доступ к «Фондам российских библиотек» (около **63000** публикаций).

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

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований российских журналов.

7 Кадровое обеспечение реализации ОП СПО (ППКРС)

Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии **43.01.01 Официант, бармен** обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими, высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Преподаватели специальных дисциплин, имеют опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере.

8 Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса

Ресурсное обеспечение ОП СПО (ППКРС) колледжа сформировано на основе требований к условиям реализации основных профессиональных образовательных программ, определяемых ФГОС СПО, с учетом рекомендаций примерной основной образовательной программы профессии 43.01.01 Официант, бармен.

Реализация образовательной программы подготовки осуществляется в четырехэтажном здании по адресу Гамарника, 16.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений, необходимых для реализации учебного процесса по профессии 43.01.01 Официант, бармен:

- *Кабинеты:*
 - физиологии питания, санитарии и гигиены;
 - культуры профессионального общения;
 - товароведения пищевых продуктов;
 - безопасности жизнедеятельности;
 - организации обслуживания в общественном питании.
- *Лаборатории:*
 - технологии обслуживания в общественном питании.
- *Мастерские:*
 - бар;
 - банкетный зал.
- *Спортивный комплекс:*
 - спортивный зал;
 - открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
 - стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
- *Залы:*
 - библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
 - актовый зал.

Имеются все необходимые кабинеты, мастерские и лаборатории, компьютерные классы. Все компьютерные классы подключены к сети Интернет (100

Mbit/sec), могут использоваться для проведения тестирования студентов в режимах on-line и off-line. При проведении занятий в компьютерных классах используется мультимедийное оборудование: 5 комплектов лазерных проекторов и экранов, 1 комплект системы видеоконференцсвязи.

На всех компьютерах установлены лицензионные программы Microsoft Windows XP/7/8/10 Pro, Microsoft Office 2003/2007/2010, WinRAR, Adobe Reader XI, антивирусная программа Kaspersky Open space Security, а также специализированное ПО.

Для реализации ОП СПО (ППКРС) по профессии 43.01.01 Официант, бармен создана материально-техническая база, обеспечивающая проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных учебным планом, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. В целом материально-техническая база соответствует требованиям ФГОС.

9 Характеристика социокультурной среды, обеспечивающей развитие общих компетенций обучающихся

Воспитательная работа с обучающимися в колледже является важнейшей составляющей качества подготовки специалистов и проводится с целью формирования у каждого обучающегося сознательной гражданской позиции, стремлению к сохранению и приумножению нравственных, культурных и общечеловеческих ценностей, выработке навыков конструктивного поведения, общекультурных компетенций выпускников.

Внеучебная деятельность студентов направлена на самореализацию студентов в различных сферах общественной и профессиональной жизни, в творчестве, спорте, науке и т.д. У студентов формируются профессионально значимые личностные качества, такие как толерантность, ответственность, жизненная активность, профессиональный оптимизм и др. Решению этих задач способствуют благотворительные акции, научно-практические конференции, Дни здоровья, конкурсы непрофессионального студенческого творчества, участие в WorldSkills и др.

В колледже разработана Программа развития воспитательной системы на 2015-2020 годы с учетом современных требований, а также создания полноценного комплекса программ по организации комфортного социального пространства для гармоничного развития личности молодого человека, становления грамотного профессионала.

Программа предусматривает проведение системы мероприятий по реализации следующих направлений воспитательной работы:

- формирование гражданско-правового и патриотического сознания обучающихся;
- приобщение к нравственным, культурным, духовным, социальным и профессиональным ценностям;

- формирование профессионально-значимых качеств личности обучающихся;
- развитие субъектной позиции обучающихся в выборе стратегии собственного развития, влияния на социальную ситуацию;
- создание условий для самореализации обучающихся, проявления ими социальных, культурных, образовательных инициатив, развитие творческого потенциала обучающихся;
- приобщение к ценностям и традициям колледжа;
- профилактике асоциальных явлений в образовательной среде.

Программа отвечает требованиям ФГОС СПО по вопросам формирования у обучающихся общих компетенций в конкретных сферах человеческой деятельности; создает условия для формирования социокультурной среды колледжа, возможностей, необходимых для всестороннего развития и социализации личности обучающегося, сохранения его здоровья.

Формированию социокультурной среды колледжа и развитию воспитательного компонента образовательного процесса способствует:

- выстраивание единства учебной и вне учебной деятельности колледжа;
- реализация активных форм внеаудиторной работы с обучающимися профессиональной направленности, обеспечивающих формирование профессионально-значимых личностных качеств обучающегося, развитие его субъектной позиции, проявление социальных, культурных, образовательных инициатив;
- применение в образовательном процессе современных воспитательных технологий;
- согласованность и взаимодействие всех субъектов воспитательного процесса;
- проведение мероприятий для обучающихся, не предусмотренных учебным планом;
- обеспечение психолого-педагогического сопровождения обучающихся, оказания им консультационной помощи и поддержки для обеспечения позитивных эмоционально-психологических и деловых отношений в образовательном учреждении;
- организация работы клубных, творческих, спортивных и общественных объединений, созданных с учетом интересов обучающихся;
- организация свободного времени обучающихся, их содержательного досуга через посещение экскурсий, выставочных комплексов, театров, музейных экспозиций, др.;
- проведение с обучающимися профессиональных конкурсов, предметных олимпиад, фестивалей, спортивных соревнований, товарищеских матчей;
- проведение профилактических мероприятий по предупреждению преступности в студенческой среде;

- взаимодействие педагогов с родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся;
- установление деловых отношений с внешними социальными партнерами – организациями города, оказывающими содействие в вопросах воспитания обучающихся, повышения их личной и профессиональной культуры;
- создание системы поощрений обучающихся за достижения в учебной и вне учебной деятельности.

Решению воспитательных задач и раскрытию творческого потенциала обучающихся помогает создание в колледже общественных форм самоуправления. Коллегиальным органом самоуправления является Студенческий совет, действующий в соответствии с Уставом колледжа в целях оказания содействия в вопросах организации образовательной деятельности; в развитии самостоятельности обучающихся, их способности к самоорганизации и саморазвитию, подготовки к компетентному и ответственному участию в жизни общества.

Инновационная направленность воспитательной деятельности колледжа представлена реализацией в образовательном процессе технологии тьюторского сопровождения обучающихся и организацией различных форм и видов социальной активности обучающихся, популяризирующих идеи волонтерского движения в студенческой среде и вовлечение обучающихся в реальную социальную добровольческую практику. Обучающиеся колледжа являются активными участниками организации и проведения районных и городских масштабных мероприятий профессионально и общественно значимой направленности.

Задача учебного заведения заключается в том, чтобы постоянно повышать качество образования, обеспечивать конкурентоспособность и мобильность выпускников на рынке труда, что становится возможным при формировании инновационной профессиональной среды учебного заведения.

10 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОП СПО (ППКРС)

10.1 Содержание и организация образовательного процесса по профессии 43.01.01 Официант, бармен регламентируется учебным планом; рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей; материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

Основным документом, определяющим содержание и организацию учебного процесса является учебный план, в котором конкретизируется содержание и организация учебного процесса (Приложение 1). Учебный план специальности включает все дисциплины, изучаемые обязательно и последовательно и предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общепрофессионального;
- профессионального;

и разделов:

- физическая культура;
- учебная практика;
- производственная практика;
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация.

БАЗИСНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН
по профессии 43.01.01 Официант, бармен
среднего профессионального образования

основная профессиональная образовательная программа
среднего профессионального образования

Квалификация: официант, бармен, буфетчик

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе среднего
общего образования – 2 года 10 месяцев

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Время в неделях	Макс. учебная нагрузка обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, часов			Рекомендуемый курс изучения
				Всего	В том числе		
					лабор.и практ. занятия	кусов. работа (проект)	
	Обязательная часть циклов ОПОП	20 нед.	864	576			
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		287	198			
ОП.01	Основы культуры и профессионального общения						1
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены						1
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов						1
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности			32			1
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности						
П.00	Профессиональный учебный цикл		497	338			
ПМ.00	Профессиональные модули		497	338			
ПМ.01	Обслуживание потребителей организаций общественного питания						1
МДК 01.01	Организация и технология						

	обслуживания в общественном питании						
ПМ.02	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков						1
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах и буфетах						
ФК.00	Физическая культура		80	40			
	Вариативная часть циклов ППКРС (определяется образовательной организацией самостоятельно)		216	144			1
	Итого по обязательной части ППКРС, включая раздел «Физическая культура», и вариативной части ППКРС		1080	720			
УП.00.	Учебная практика обучающихся на базе среднего общего образования/ на базе основного общего образования	19 нед.		684			
ПП.00.	Производственная практика обучающихся на базе среднего общего образования / на базе основного общего образования						
ПА.00	Промежуточная аттестация обучающихся на базе среднего общего образования / на базе основного общего образования	1 нед.					
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация обучающихся на базе среднего общего образования / на базе основного общего образования	1 нед.					
ВК.00	Время каникулярное	2 нед.					
	Всего	43 нед.					

Обязательная часть ППКРС составляет 80 % (864 часа) от общего объема времени, отведенного на ее освоение. Вариативная часть - 20 % (216 часов) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой

содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определены колледжем. Вариативная часть распределена на увеличение объема изучения дисциплин и модулей обязательной части, а также на дисциплины для формирования общих и профессиональных компетенций с учетом рекомендаций работодателей и регионального рынка труда:

- общепрофессиональный цикл увеличено количество часов на изучение дисциплин за счет вариативной части:
 - ОП.03 Товароведение пищевых продуктов – 6 часов,
- профессиональный цикл:
 - ПМ 01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания – 68 часов,
 - ПМ 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков - 70 часов.

Общепрофессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин, профессиональный учебный цикл состоит из профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности, соответствующими присваиваемой квалификации. В состав профессионального модуля входит один междисциплинарный курс. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и (или) производственная практика.

Обязательная часть профессионального учебного цикла ППКРС должна предусматривать изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 2 часа в неделю в период теоретического обучения (обязательной части учебных циклов), но не более 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Максимальный объем учебной нагрузки соответствует ФГОС СПО и равен 54 часам в неделю, включает в себя все виды аудиторной и самостоятельной учебной работы. Максимальный объем аудиторных занятий составляет 36 часов. Среднее количество аудиторных занятий – 36 часов в неделю. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 24 недели, в том числе не менее двух недель в зимний период.

Аудиторная нагрузка студентов предполагает лекционные, семинарские, практические виды занятий. Внеаудиторная нагрузка предполагает выполнение студентами индивидуальных проектов, рефератов, расчетных заданий, а также подготовку к экзаменам. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения индивидуальных, междисциплинарных проектов, изучения дополнительной литературы, выполнения индивидуальных заданий, направленных на формирование таких компетенций, как способность к саморазвитию, самостоятельному поиску информации, овладение навыками сбора и обработки информации, что позволяет сформировать профессиональные качества.

10.2 Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы ППКРС включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию студентов.

Текущий контроль знаний осуществляется по 5-бальной системе. По дисциплинам теоретического обучения и этапам производственной практики предусмотрена итоговая оценка ("отлично", "хорошо", "удовлетворительно", или "зачтено").

Таблица 3 - Виды контроля и аттестации, формы оценочных средств

№ п/п	Наименование УД, МДК, ПМ в соответствии с учебным планом	Виды контроля и аттестации	Контролируемые компетенции	Наименование оценочных средств
1.	Общепрофессиональные дисциплины			
2.	ОП.01 Основы культуры профессионального общения	Диффер. зачеты	ОК 1-7 ПК 1-4 ПКи2.2 ПК 2.6	КОС
3.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Диффер. зачеты	ОК 1-7 ПК 1-4 ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.5 ПК 2.6	КОС
4.	ОП.03 Товароведение пищевых продуктов	Диффер. зачеты	ОК 1-7 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2	КОС
5.	ОП.04 Правовые основы профессиональной деятельности	Диффер. зачеты	ОК 1-7 ПК 1.2 ПК 2.6	КОС
6.	ОП.05 Безопасность жизнедеятельности	Диффер. зачеты	ОК 1-7 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7	КОС
7.	Профессиональные модули			
8.	ПМ.01 Обслуживание потребителей организации общественного питания	Экзамен квалификационный		КОС
9.	МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании	Диффер. Зачеты Экзамен	ОК 1-7 ПК 1.1-1.4	КОС
10.	ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	Экзамен квалификационный		КОС
11.	МДК.02.01 Организация и технология обслуживания в барах и буфетах	Диффер. Зачеты Экзамен	ОК 1-7 ПК 2.1-2.7	КОС
12.	Учебная практика по ПМ 01	Диффер. зачеты	ОК 1-7 ПК1.1-1.4	ФОС
13.	Учебная практика по ПМ 02	Диффер. зачеты	ОК 1-7 ПК 2.1-2.7	ФОС
14.	Производственная практика по ПМ 01	Диффер. зачеты	ОК 1-7 ПК1.1-1.4	ФОС
15.	Производственная практика по ПМ 02	Диффер. зачеты	ОК 1-7 ПК 2.1-2.7	ФОС

Формой итоговой аттестации по профессиональному модулю является квалификационный экзамен с участием работодателей, на котором проверяется

готовность обучающегося к выполнению определенного вида профессиональной деятельности. Итогом проверки является однозначное решение: "вид профессиональной деятельности освоен/ вид профессиональной деятельности не освоен» и оценка по профессиональному модулю.

Консультации для студентов предусматриваются в объеме 4 часа на одного студента. Формы проведения консультаций, предусмотренных учебным планом (групповые, индивидуальные) по каждой дисциплине определяются преподавателем и согласовываются с заместителем директора по УР.

Государственная итоговая аттестация включает в себя защиту выпускной квалификационной работы (ВКР) (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.

10.3 Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей, а также их аннотации приведены в приложении.

10.4 Программы практик

В соответствии с ФГОС по профессии 43.01.01 Официант, бармен разделы учебная практика; производственная практика являются обязательными и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Учебная практика проводится рассредоточено с учетом требований работодателей, производственная практика осуществляется концентрированно и в рамках профессиональных модулей. Учебную практику студенты проходят на базе колледжа и/или на базовых предприятиях, с которыми заключены договора, производственную - на базовых предприятиях, с которыми заключены договора.

Подготовка по профессии 43.01.01 Официант, бармен предполагает два вида практики:

– учебная и производственная практика (продолжительность 19 недель вся практика сконцентрирована во втором семестре, учебная практика – 13 недель, производственная практика – 6 недель)

Программы практики разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно и являются составной частью ОПОП СПО, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО.

Планирование и организация практики на всех ее этапах обеспечивает:

– последовательное расширение круга формируемых у обучающихся умений, навыков, практического опыта и их усложнение по мере перехода от одного этапа практики к другому;

- целостность подготовки специалистов к выполнению основных трудовых функций;
- связь практики с теоретическим обучением.

Содержание всех этапов практики определяется требованиями к умениям и практическому опыту по каждому из профессиональных модулей ОПОП в соответствии с ФГОС СПО, программами практики. Содержание всех этапов практики обеспечивает обоснованную последовательность формирования у обучающихся системы умений, целостной профессиональной деятельности и практического опыта в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по профессии.

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях, учебных базах практики и иных структурных подразделениях колледжа, либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля, и образовательной организацией.

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла.

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между колледжем и организациями. В период прохождения производственной практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Сроки проведения практики устанавливаются колледжем в соответствии с ОПОП СПО. Учебная практика и практика по профилю проводятся как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить учебную и производственную практики в организации по месту работы, в случаях, если осуществляемая ими профессиональная деятельность соответствует целям практики.

Результаты практики определяются программами практики, разрабатываемыми образовательной организацией. По результатам практики руководителями практики от организации и от образовательной организации формиру-

ется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристика обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики. В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается организацией. В качестве приложения к дневнику практики обучающийся оформляет графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций. Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Практика завершается дифференцированным зачетом (зачетом) при условии:

- положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций;
- наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики;
- полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Результаты прохождения практики представляются обучающимся в образовательную организацию и учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации. Обучающиеся, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

11 Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОП СПО (ППССЗ)

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

11.1 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОП СПО (ППКРС) осуществляется в соответствии с Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 июня 2013 г. N 464 г. Москва «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»; Приказом Минобрнауки России от 18.04.2013 N 291

«Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования», а также Положением коллежа о текущем контроле и промежуточной аттестации студентов.

Организация текущего контроля осуществляется в соответствии с учебным планом подготовки и рабочими программами дисциплин и профессиональных модулей. Предусмотрены следующие виды текущего контроля: контрольные точки, коллоквиумы, контрольные работы, тестирование, эссе, рефераты, выполнение комплексных задач и др.

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с графиком учебного процесса. Цель промежуточных (курсовых) аттестаций – установить степень соответствия достигнутых обучающимися промежуточных результатов обучения (освоенных компетенций) планировавшимся при разработке ОП СПО (ППКРС) результатам. В ходе промежуточных аттестаций проверяется уровень сформированности компетенций, которые являются базовыми при переходе к следующему этапу обучения.

Формы промежуточной аттестации:

- зачет;
- дифференцированный зачет;
- экзамен;
- экзамен квалификационный.

Экзамен квалификационный проводится по завершению изучения профессиональных модулей при условии прохождения производственной практики. Форма реализации экзамена (выполнение индивидуального задания, защита курсовой работы или проекта, защита результатов практики и др.) определяется преподавателем. В ходе экзамена квалификационного оценивается освоение профессиональных и общих компетенций. Председателем экзаменационной комиссии является работодатель. Оценка по профессиональному модулю бинарная: вид профессиональной деятельности - «освоен/не освоен» и оценкой.

11.2 Государственная итоговая аттестация выпускников

В целях определения соответствия результатов освоения студентами образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями, которые создаются образовательной организацией по каждой образовательной программе среднего профессионального образования, реализуемой образовательной организацией.

Итоговая аттестация выпускника по профессии 43.01.01 Официант, бармен является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Цель государственной итоговой аттестации выпускников – установление уровня готовности выпускника к выполнению профессиональных задач.

Основными задачами итоговой государственной аттестации являются - проверка соответствия выпускника требованиям ФГОС СПО и определение уровня выполнения задач, поставленных в образовательной программе СПО.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа), а также критерии оценки утверждаются образовательной организацией после их обсуждения на заседании педагогического совета образовательной организации с участием председателей государственных экзаменационных комиссий.

Государственная итоговая аттестация включает в себя защиту выпускной квалификационной работы (ВКР) (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.

Темы выпускных практических квалификационных работ и письменных экзаменационных работ определяются образовательной организацией. Для подготовки выпускных практических квалификационных работ и письменных экзаменационных работ студенту назначается руководитель и, при необходимости, консультанты. Закрепление за студентами тем выпускных практических квалификационных работ и письменных экзаменационных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом образовательной организации. Тематика выпускных практических квалификационных работ и письменных экзаменационных работ соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Тематика выпускных практических квалификационных работ и письменных экзаменационных работ разрабатывается ведущими преподавателями выпускающей кафедры с учетом заявок предприятий (фирм), а также территориальных административных органов власти и, с учетом ежегодной ее корректировки, утверждается на заседании кафедры. Тематика выпускных практических квалификационных работ и письменных экзаменационных работ должна отражать основные сферы и направления деятельности.

В выпускной практической квалификационной работе и письменной экзаменационной работе выпускник должен показать профессиональное умение по выполнению работ с учетом тенденций моды и индивидуальных особенностей клиента.

Решение о присвоении квалификации принимает государственная экзаменационная комиссия, председатель которой утверждается распоряжением Министерства образования и науки Хабаровского края.