

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И СПОРТА РЕСПУБЛИКИ КАРЕЛИЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КАРЕЛИЯ
«СОРТАВАЛЬСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
отделение в городе Лахденпохья**

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ РК
«Сортавальский колледж»
Колобук Т.С.
« 31 » августа 2022 г.



**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
среднего профессионального образования**

Направление подготовки

43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ

Профессия

43.01.01 Официант, бармен

Квалификация выпускника

Официант, бармен

вид подготовки - базовая

форма подготовки - очная

Организации-разработчики: ГАПОУ РК «Сортавальский колледж» отделение в городе Лахденпохья

Разработчики:

Музакка Надежда Петровна, руководитель отделения ГАПОУ РК «Сортавальский колледж» в городе Лахденпохья

Погодина Алена Владимировна, методист

Рекомендована педагогический советом ГАПОУ РК «Сортавальский колледж» № 1 от «31» августа 2022 г.

Лахденпохья 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	3
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	5
3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА.	6
4. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК	7
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	8

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. *Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы*

Основная профессиональная образовательная программа - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы составляют:

- Федеральные законы Российской Федерации: «Об образовании» (от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ) и «О среднем профессиональном образовании»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 N 731; (Зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 N 29595)
- Приказом МОН РФ «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО» от 24.08.2022 № 762(Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2022 N 70167).
- Приказом Министерства просвещения РФ «О практической подготовке обучающихся» от 05.08.2020г. № 390.
- Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259) и примерные программы общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций (2015 г.);
- Устав колледжа;
- Приказ Минобрнауки России от 29.10.2013 N 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 26.12.2013 N 30861);
- Приказ Минобрнауки России от 07.06.2017 N 506 «О внесении изменений в ФГОС среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 26.07.2017 N 47532);
- Приказ Минобрнауки России от 29.06.2017 N 613 «О внесении изменений в федеральный компонент государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования".

1.2. *Цель ОПОП.*

Основная цель подготовки по программе – прошедший подготовку и итоговую аттестацию должен быть готов к следующим видам профессиональной деятельности: обслуживание потребителей организаций общественного питания, обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок в организациях (на предприятиях) различной отраслевой направленности независимо от их организационно-правовых форм.

1.3. *Нормативный срок освоения программы*

Нормативный срок освоения программы *базовой* подготовки по профессии 43.01.01 Официант, бармен при очной форме получения образования:

– на базе основного общего образования – **2 года 10 месяцев.**

1.4. *Трудоемкость программы.*

Трудоемкость ОПОП среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен по очной форме обучения составляет:

- максимальная учебная нагрузка: 5457 часов, включая все виды аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся,
- промежуточная аттестация – 5 недель,

- государственная итоговая аттестация – 2 недели,
- учебная и производственная практики: 39 недель.

1.5 Особенности ОПОП

Образовательная программа предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательного;
- общепрофессионального;
- профессионального;

и разделов:

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

Обязательная часть программы составляет около 80% от общего объема времени, отведенного на ее освоение. Вариативная часть (около 20%) дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами рынка труда Республики Карелия и Лахденпохского района и возможностями продолжения образования.

В состав профессиональных модулей входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и производственная практики.

Обязательная часть профессионального учебного цикла предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 32 часов.

Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части ОПОП (216 часов максимальной учебной нагрузки, в том числе 144 часа обязательных учебных занятий) направлены на углубление и расширение компетенций, предусмотренных ФГОС СПО в рамках профессиональных модулей и дисциплин с целью расширить и углубить подготовку, определяемую содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

1.6 Требования к абитуриенту.

Абитуриент должен иметь документ об основном общем образовании.

1.7 Востребованность выпускников

Выпускник, получивший квалификацию:

Официант, бармен

может работать в организациях и на предприятиях различной отраслевой направленности независимо от их организационно-правовых форм города Лахденпохья, Лахденпохского района и Республики Карелия.

1.8 Возможность продолжения образования выпускником

Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу по профессии СПО 43.01.01 Официант, бармен подготовлен к освоению профессиональных образовательных программ СПО по направлению подготовки 43.00.00 «Сервис и туризм», а также имеет возможность продолжить образование в высших учебных учреждениях.

1.9 Язык преподавания.

Преподавание ведется на русском языке.

1.10 Основные пользователи ОПОП

основными пользователями ОПОП являются:

- преподаватели ГАПОУ РК «Сортавальский колледж»:

преподаватели дисциплин общеобразовательного цикла,
преподаватели общепрофессиональных дисциплин,
преподаватели междисциплинарных циклов,
преподаватели профессиональных модулей;
- мастера производственного обучения;
- обучающиеся I, II, III курсов;
- администрация;
- органы коллективного управления колледжем;
- абитуриенты и их родители;
- работодатели.

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

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

ОБЛАСТЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ: реализация процесса обслуживания в организациях общественного питания.

ОБЪЕКТЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ:

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 учётно-отчётная документация;
- кулинарная и кондитерская продукция, покупные товары и винно-водочные изделия;
- технологии приготовления смешанных напитков, в том числе коктейлей, горячих напитков.

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

ВПД 1. Обслуживание потребителей организаций общественного питания.

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

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы обучающиеся должны овладеть следующими основными видами профессиональной деятельности (ВПД), общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость 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 итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
1	2
ВПД 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.
ВПД 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 учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.
ПК 2.5	Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции
ПК 2.6	Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта
ПК 2.7	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА.

3.1. Рабочий учебный план (прилагается).

Содержание и организация образовательного процесса при реализации ОПОП регламентируется рабочим учебным планом. Учебный план образовательной программы (далее - учебный план ОП) регламентирует порядок реализации образовательной программы по профессии «Официант, бармен и определяет ее качественные и количественные характеристики:

- объёмные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по полугодиям;

- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- виды учебных занятий;
- распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения;
- объемные показатели подготовки и проведения государственной (итоговой) аттестации.

При формировании учебного плана распределен весь объем времени, отведенного на реализацию программы, включая вариативную часть.

Распределение вариативной части осуществляется по следующим основаниям: необходимость расширения базовых знаний обучающихся для освоения профессиональных модулей, углубления уровня освоения профессиональных и общих компетенций, возможность продолжения образования по данному направлению подготовки, обеспечение конкурентоспособности выпускника на рынке труда.

Практика является обязательным разделом программы. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы предусматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика. Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется рассредоточено в ходе освоения междисциплинарных курсов, профессиональных модулей.

Производственная практика проводится концентрировано по договорам на предприятиях, в организациях города, района и Республики, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Отделение ГАПОУ РК «Сортавальский колледж» в городе Лахденпохья обновляет ОПОП с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных федеральным государственным образовательным стандартом (в части состава дисциплин и профессиональных модулей, установленных техникумом в учебном плане, и содержания рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей, программ учебной и производственной практик, методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной технологии).

3.2 Учебный календарный график (прилагается)

Календарный учебный график является самостоятельным документом, входящим в ОПОП по профессии среднего профессионального образования 43.01.01 «Официант, бармен».

Календарный учебный график устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, практик, промежуточной аттестации, государственную (итоговую) аттестации, каникул по каждому курсу.

4. ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики по ФГОС	Наименование циклов, разделов и программ
1	2
О.00 Общеобразовательный цикл	
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература

ОУД.03	Иностранный язык
ОУД.04	Математика
ОУД.05	История
ОУД.06	Физическая культура
ОУД.07	ОБЖ
ОУД.08	Астрономия
ОУД.09	Информатика и ИКТ
ОУД.10	Обществознание
ОУД.11	Экономика
ОУД.12	Право
ОУД.13	Естествознание
ОУД.14	Эффективное поведение на рынке труда
ОУД.15	География
ОУД.16	Индивидуальный проект
ОП.00 Общепрофессиональный цикл	
ОП. 01	Основы культуры профессионального общения
ОП. 02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов
ОП.04	Правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
П.00 Профессиональный цикл	
ПМ.00 Профессиональные модули	
ПМ.01	Обслуживание потребителей организаций общественного питания
ПМ.02	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок
ФК.00	Физическая культура

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

Основными видами контроля учебных достижений студентов (знаний, умений, общих и профессиональных компетенций) в рамках дисциплины или модуля в течение семестра являются текущий и промежуточный контроль.

Текущий контроль - это непрерывное осуществление проверки усвоения знаний, умений и применения профессиональных навыков, формирования общих и профессиональных компетенций.

Могут применяться следующие формы текущего контроля:

- устный опрос;
- письменный опрос;
- тестирование;
- контрольные работы;
- проверка выполнения домашних самостоятельных работ (рефератов, составление кроссвордов, создание презентаций);
- проверка заданий практических работ.

Промежуточный контроль по дисциплине, МДК - это форма контроля, проводимая по завершению изучения дисциплины, МДК в семестре. Время проведения и продолжительность промежуточного контроля устанавливается графиком учебного процесса.

В промежуточную аттестацию по дисциплине или МДК могут включаться следующие формы контроля:

- Экзамен;
- дифференцированный зачет;

Для аттестации по учебной и производственной практике студентами представляются отчеты по выполнению заданий по практике, дневники о прохождении практики и характеристики с места прохождения практики.

Основные формы текущего контроля:

- устный опрос;
- письменная работа;
- тестирование (бланковое или компьютерное);
- презентация (индивидуальное или групповое представление выполненного задания);
- анализ деловых ситуаций (анализ текстовых, графических или табличных материалов; анализ вариантов решения проблемы, обоснование выбора оптимального варианта решения);
- комплексные задания, моделирующие реальные ситуации профессиональной деятельности.

Формы проведения текущего контроля определяются учебной программой дисциплины.

Текущий контроль осуществляют все преподаватели, ведущие различные виды занятий по данной дисциплине. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно, а для государственной (итоговой) аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Для аттестации по учебной и производственной практике студентами представляются отчеты по выполнению заданий по практике, календарные планы - графики о прохождении практики и характеристики с места прохождения практики. Аттестация по учебной и производственной практике проводится в форме защиты отчета по практике.

5.2 Фонды оценочных средств (ФОС) текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Для оценки обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разработаны и утверждены ГАПОУ РК «Сортавальский колледж» самостоятельно, а для государственной итоговой аттестации разработаны и утверждены после предварительного положительного заключения работодателей.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии «Официант, бармен» конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Оценочные средства для текущей и промежуточной аттестации обучающихся максимально приближены к условиям их будущей профессиональной деятельности.

Контроль знаний обучающихся проводится по следующей схеме:

- текущая аттестация знаний в семестре;
- промежуточная аттестация в форме зачетов и экзаменов (в соответствии с учебным планом);
- государственная итоговая аттестация

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
70 ÷ 89	4	хорошо
50 ÷ 69	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.

6. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОИ

6.1. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Колледж, реализует ОПОП по профессии 43.01.01 «Официант бармен», располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, практики, предусмотренных учебным планом. Материальнотехническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОПОП по профессии 43.01.01 «Официант бармен» предполагает:

- наличие 5 учебных кабинетов, 2 мастерских 1 лабораторий;
- материальная база для реализации ОПОП;
- технические средства обучения;
- базы практики;
- количество компьютерных классов и посадочных мест в них;
- наличие доступа к сети Интернет.

Реализация ОПОП обеспечивает: выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, в том числе с использованием персональных компьютеров; освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях соответствующей образовательной среды или в условиях реального производства в соответствии вида профессиональной деятельности. При использовании электронных образовательных ресурсов Колледж обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Колледж должен быть обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

6.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

Реализация ОПОП СПО ППКРС по профессии 43.01.01. «Официант, бармен» обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППКРС.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом в сеть Интернет.

Каждый обучающийся обеспечивается не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу.

Библиотечный фонд включает печатные и/или электронные издания основной и дополнительной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет. Библиотечный фонд помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 -2 экземпляра на каждых 100 обучающихся.

Перечень используемых периодических изданий

1. Современный ресторан
2. Гастроном
3. Вокруг света

Перечень используемых Интернет-ресурсов

1. Библиотека кулинара - кулинарная библиотека [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://wau.com.ua/bibl/kulinariya.html> - текст : электронный
2. Блог о кофе и шоколаде [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://chocomocco.ru/> - текст : электронный
3. Все о коктейлях [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://ru.inshaker.com/> - текст : электронный
4. Всероссийский портал Restorante <http://www.horeca.ru/> - текст: электронный
5. Журнал Школа гастронома [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://pressa-vsem.ru/culinary/9407-shkola-gastronoma-6-iyun-2017.html> - текст : электронный
6. Журнал Хлеб&Соль [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.breadsalt.ru/> - текст : электронный
7. Журнал Гастрономъ [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <https://www.gastronom.ru/> - текст : электронный
8. Информационно-поисковая система www.restoran.ru
9. Портал “Новости и технологии ресторанный бизнеса” <http://restorus.com/>
10. Рецепты стран мира [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://travelfood.ru/>
11. Сайт “HoReCa: hotel, restaurant, cafe” <http://www.horeca.ru/>
12. Сайт компании “Restcon: ресторанный консалтинг” <http://restcon.ru/>
13. Сообщество профессионалов ресторанный бизнеса www.restoranoff.ru
14. Федеральный портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.ict.edu.ru>
15. Федерация Рестораторов и Отельеров www.new.frio.ru
16. Электронная кулинарная библиотека [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://cook-alliance.ru/library/>
17. Энциклопедия специй. От аниса до шалфея [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <https://eknigi.org/kulinariia/>
18. Электронный журнал «Еда» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <https://eda.ru/>
Режим доступа: <http://www.ria-stk.ru/mos/detail.php>
19. Сообщество профессионалов ресторанный бизнеса www.restoranoff.ru

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

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

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

6.3 Организация практической подготовки обучающихся

Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю соответствующей образовательной программы.

Реализация ОПОП (отдельных её частей) предполагает обязательную учебную и производственную практику. Объем практической подготовки устанавливается от общего объема учебной нагрузки по соответствующему циклу - 39 недель

Учебная практика является составной частью профессионального модуля. Задания на учебную практику, порядок ее проведения приведены в программах профессиональных

модулей. Учебная практика реализуется в мастерских и профессиональных лабораториях Колледжа с соответствующим оборудованием, инструментами, инвентарем, расходными материалами, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе, используемых при проведении чемпионатов Ворлдскиллс Россия, указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации по соответствующей компетенции «Ресторанный сервис».

Производственная практика обучающихся реализуется на предприятиях по отраслям профессиональной деятельности в области организаций общественного питания, оснащенных современным оборудованием, использующих современные производственные технологии и материалы.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам профессиональной деятельности, предусмотренных ОПОП.

Оснащенность баз практики должна обеспечивать выполнение всех видов профессиональной деятельности, предусмотренных ОПОП по профессии «Официант, бармен» готовится к следующим видам деятельности:

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

Руководство практикой от предприятия осуществляют наставники, определенные из числа высококвалифицированных работников организации, помогающие обучающимся овладеть умениями и навыками. Оборудование рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию вида деятельности и давать возможность обучающемуся овладеть всеми профессиональными компетенциями.

Основными базами практики являются организаций, предприятий, с которыми заключены договорные отношения. Базы практики предоставляют возможность обучающимся прохождению практики в соответствии с учебным планом.

6.4. Организация воспитательной работы с обучающимися

Условия организации воспитания определяются образовательной организацией.

Выбор форм организации воспитательной работы основывается на анализе эффективности и практическом опыте.

Для реализации Программы воспитания определены следующие формы работы с обучающимися:

- информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания и т.д.)
- массовые и социокультурные мероприятия;
- спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;
- деятельность творческих объединений, студенческих организаций;
- психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;
- научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др.);
- профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);
- опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

Программа и календарный план воспитательной работы представлены. В Колледже сформирована социокультурная среда, направленная на всестороннее развитие и социализацию обучающихся, укрепления их нравственных, гражданских качеств, сохранения здоровья; способствующая развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

Главной целью внеучебной работы с обучающимися является создание

соответствующих условий для их активной жизнедеятельности, гражданского самоопределения и самореализации, для максимального удовлетворения потребностей в интеллектуальном, духовном, культурном, творческом и нравственном развитии.

Основными задачами формирования внеучебной деятельности Колледжа являются:

- формирование у обучающихся духовно нравственных и культурных ценностей и потребностей, этических норм и общепринятых правил поведения в обществе;

- Формирование у обучающихся гражданской позиции патриотического сознания, правовой и политической культуры;

- Создание условий для творческой самореализации личности, обеспечения досуга обучающихся во внеучебное время;

- воспитание здорового образа жизни;

- формирование личностных качеств, необходимых для эффективной профессиональной деятельности, конкурентоспособности будущих специалистов в изменяющихся условиях;

- Формирование и развитие умений и навыков управления коллективом в различных формах студенческого самоуправления;

- Сохранение и преумножение культурных традиций Колледжа, обеспечение преемственности;

- формирование чувства корпоративности и солидарности.

Базовым и принципами организации социокультурной среды для обучающихся являются:

- Принцип индивидуализации, предполагающий определение индивидуальной траектории развития каждого обучающегося, включение его в различные виды деятельности с учетом его особенностей, раскрытие потенциала личности, как в учебной, так и во вне учебной работе; предоставление возможности каждому обучающемуся самореализоваться и раскрыть себя;

- Принцип гуманистической ориентации, направленной на признание человека высшей социальной ценностью, уважительного отношения к каждому человеку, а также обеспечения свободы совести, вероисповедания и мировоззрения;

- Принцип социальной адекватности, требующий соответствия содержания и средств образования социальной ситуации, в которой организуется образовательный процесс;

- Принцип сотрудничества, предусматривающий объединение целей обучающихся и педагогов, организацию совместной жизнедеятельности, общение, взаимопонимание и взаимную поддержку.

В Колледже реализуются следующие направления воспитательной работы:

- гражданско-патриотическое воспитание;

- правовое воспитание, профилактика безнадзорности, правонарушений, наркомании и алкоголизма, курения, борьба с курением;

- воспитание толерантной культуры, профилактика экстремизма, негилизма, ксенофобии у обучающихся;

- нравственно-эстетическое воспитание;

- спортивно-оздоровительная работа;

- формирование конкурентоспособных качеств, ориентации на успех и лидерство;

- наставничество;

- волонтерская работа.

Созданная в Колледже социокультурная среда способствует развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления - Совет Колледжа.

Студенческое самоуправление нацелено на формирование ответственной позиции обучающегося с я в пространстве Колледжа, навыков сотрудничества и партнерства, формирование проектных команд обучающихся, направленных на решение задач Колледжа (умение работать в команде, умение строить коммуникацию, умение разрабатывать и

реализовывать проектную деятельность). Реализуемая модель студенческого самоуправления базируется на предоставлении возможностей каждому обучающемуся самореализоваться, стать участником общественнозначимой деятельности, раскрыть свой потенциал в научной, общественно-культурной и спортивной жизни Колледжа.

Спортивно-оздоровительная работа в Колледже нацелена на укрепление здоровья, разностороннего физического развития обучающихся. В Колледже проводятся внеучебные занятия спортивной направленности (спартакиады, массовые спортивные соревнования), работают спортивные секции.

Для повышения эффективности организации внеучебного времени обучающихся, обеспечения мобильности выпускников на рынке труда и их стабильной занятости, в Колледже разработаны программы дополнительного и дополнительного профессионального образования по различным направлениям подготовки.

В рамках внеаудиторной работы для обучающихся организуется посещение музеев, театров, библиотек, проводятся экскурсии, дни здоровья.

Внеаудиторная и воспитательная работа в учебных группах учитывается и анализируется заведующими отделениями и заместителем директора по учебно-воспитательной работе.

В Колледже ведётся психолого-консультационная работа по адаптации студентов первого курса к новой системе обучения, ориентации в правах и обязанностях, культурному совершенствованию, налаживанию доброжелательных отношений между преподавателями и обучающимися. Данную работу проводят, прежде всего, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, педагог- психолог, социальный педагог, кураторы групп, педагог-организатор.

Обучающимся на бюджетной основе назначается государственная академическая стипендия. Кроме того, могут быть назначены другие виды стипендии: специальные государственные стипендии Правительства Российской Федерации; государственные социальные стипендии; именные стипендии; персональные стипендии.

Обучающиеся Колледжа поощряются грамотами, благодарностями, материальной поддержкой за активное участие в научной, общественной, спортивной и культурно-массовой работе.

Преподаватели Колледжа строят свою работу с обучающимися на основе индивидуального подхода, с учетом интересов и способностей каждого, проводят работу по вовлечению студентов к участию в олимпиадах, конференциях, выставках, спортивных соревнованиях, поддерживают постоянную связь с родителями или законными представителями. Участие обучающихся в олимпиадах, конкурсах в течение периода обучения является обязательным.

Важным компонентом воспитательной работы является постоянное функционирование цикловой методической комиссии кураторов, которая призвана повышать качество обучения, профессиональной подготовки и развивать творческо- исследовательскую деятельность обучающихся через реализацию личностных результатов воспитания.

Цели и задачи работы цикловой методической комиссии кураторов:

- мотивация обучающихся к углубленному изучению дисциплин, развитие творческих способностей;
- повышение интереса к выбранной профессии/специальности;
- закрепления знаний и умений, полученных в процессе обучения;
- стимулирование профессионального роста педагогических работников, совершенствование творческого потенциала, внедрение в образовательный процесс передовых технологий обучения;
- воспитание стремления к достижению более высоких результатов при получении профессии/специальности;
- выявление обучающихся, которые обладают особыми способностями, стремятся к углубленному изучению определенной учебной дисциплины, профессионального модуля

или образовательной области;

- побуждение к систематическому приобщению и самостоятельному изучению материала по образовательной программе;
- побуждение к совершенствованию творческих способностей; развитие ассоциативного, образного мышления, любознательности, воображения, смелости в выдвижении гипотез, умения принимать нестандартные решения;
- развитие у обучающихся общих и профессиональных компетенций;
- расширение круга профессиональных умений и навыков по выбранной профессии;
- воспитание культуры поведения в обществе;
- формирование положительного имиджа ГБПОУ РК «РКИГ».

7.5. Кадровое обеспечение

Реализация ОПОП обеспечивается научно-педагогическими кадрами Колледжа, имеющими высшее профессиональное образование, базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой УД, ПМ, в отдельных случаях научную степень, а также систематически занимающиеся самообразованием и повышением квалификации. Общая численность педагогических работников, привлекаемых к реализации ОПОП по профессии 43.01.01 «Официант бармен» 8 чел., в том числе,

имеющих опыт педагогической деятельности 8 чел.; преподаватели высшей квалификационной категории 5 чел.; преподаватели первой квалификационной категории 1 чел.;

Состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по профессии 43.01.01 «Официант бармен», приведен в тарификационном списке.

7.6. Финансовые условия реализации образовательной программы

Финансовое обеспечение реализации ОПОП осуществляется в объеме не ниже базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги по реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ СПО по профессии/специальности с учетом корректирующих коэффициентов.

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации ОПОП осуществляется в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ СПО по профессиям/специальностям и укрупненным группам профессий/специальностей, утвержденной Минобрнауки России 27.11.2015 № АП-114/18вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации ОПОП включают в себя затраты на оплату труда с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 07.05.2012 № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».