



**Министерство образования, науки и молодежи
Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»**

УТВЕРЖДЕНО

Директор ГБПОУ РК «РКИГ»

_____ М.И.Пальчук

Приказ № __ от _____ 2021 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

43.01.01 «ОФИЦИАНТ, БАРМЕН»

Квалификация: ОФИЦИАНТ БАРМЕН

Нормативный срок освоения программы: 2 года 10 месяцев

Форма обучения: очная

г. Симферополь, 2021 г.

Лист согласования

Основная профессиональная образовательная программа разработана на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.01 «Официант бармен», утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации (Министерства образования и науки Российской Федерации) от 20.08.2013 N 29595

УТВЕРЖДЕНО

Председатель Методического совета,
директор ГБПОУ РК «РКИГ»
_____ М.И. Пальчук
подпись

Протокол № ____ « ____ » _____ 20 ____ г.

СОГЛАСОВАНО

должность

Ф.И.О

(название предприятия)
« ____ » _____ 20 ____ г.
М.П.

Разработчики: ГБПОУ РК «РКИГ»

Структура основной профессиональной образовательной программы

1.	Общие положения	Стр.
1.1.	Основная профессиональная образовательная программа	5
1.2.	Нормативные документы для разработки ОПОП	5
2.	Общая характеристика ОПОП	6
2.1.	Цель (миссия) ОПОП	6
2.2.	Срок освоения ОПОП	6
2.3.	Трудоемкость ОПОП	7
2.4.	Особенности ОПОП	7
2.5.	Требования к абитуриентам	8
2.6.	Востребованность выпускников	8
2.7.	Возможности продолжения образования выпускника	8
2.8.	Основные пользователи ОПОП	8
3.	Характеристика профессиональной деятельности выпускника	8
3.1.	Область профессиональной деятельности	8
3.2.	Объекты профессиональной деятельности	8
3.3.	Виды профессиональной деятельности	9
3.4.	Задачи профессиональной деятельности	9
4.	Компетенции выпускника как совокупный ожидаемый результат обучения по завершению освоения образовательной программы	9
4.1.	Общие компетенции	9
4.2.	Профессиональные компетенции	9
4.3.	Матрица соответствия составных частей ОПОП СПО по специальности и компетенциям, формируемым в результате освоения образовательной программы	16
5.	Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса	17
5.1.	Календарный учебный график	17
5.2.	Учебный план	17
5.3.	Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)	18
5.4.	Программы практик	18
5.5.	Рабочая программа воспитания	19
5.6.	Календарный план воспитательной работы	19
6.	Контроль и оценка результатов освоения ОПОП	20
6.1.	Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций	20
6.2.	Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестаций	21
7.	Ресурсное обеспечение ОПОП	22
7.1.	Материально-техническое обеспечение образовательного процесса	22
7.2.	Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса	23
7.3.	Организация практической подготовки обучающихся	24
7.4.	Организация воспитательной работы с обучающимися	25
7.5.	Кадровое обеспечение	28
7.6.	Финансовые условия реализации образовательной программы	29

8.	Организация и учебно-методическое обеспечение итоговой государственной аттестации выпускников	29
8.1.	Проведение итоговой государственной аттестации	29
8.2.	Фонды оценочных средств для проведения итоговой государственной аттестации	30
Приложения		
1.	Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП профессии/специальности	
2	Календарный учебный график	
3	Компетентностно-ориентированный учебный план	
4	Рабочая программа воспитания	
5	Календарный план воспитательной работы представлен	
6	Фонды оценочных средств представлены в форме текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и практике	
7	Состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по профессии/специальности	
8	Фонды оценочных средств для проведения ГИА	
9	Рабочие программы учебных дисциплин и междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебной практики, производственной (преддипломной) практики	
10	Локальные акты ГБПОУ РК «РКИГ»	

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Основная профессиональная образовательная программа

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.01 «Официант, бармен», (далее – ОПОП) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.01 «Официант, бармен».

ОПОП представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ОО с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта профессии/специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 № 731.

ОПОП регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии/специальности и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, производственной практики, оценочные и методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ОПОП ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программ учебной и производственной практики, оценочных и методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

ОПОП реализуется в форме совместной образовательной, производственной, творческой, социокультурной, спортивно-оздоровительной, общественной и иной деятельности обучающихся и сотрудников ГБПОУ РК «РКИГ».

1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП

Нормативную основу разработки ОПОП по профессии 43.01.01 «Официант бармен» составляют:

- Закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ(с изменениями и дополнениями);

- Приказ Министерства образования и науки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», зарегистрированный в Минюсте России 30.07.2013 № 29200(в редакции Приказа министерства просвещения РФ от 28.08.2020 № 441);

- ФГОС СПО по профессии 43.01.01 «Официант бармен»;

- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства просвещения Российской Федерации от 18.11.2020 № 1430/652 «О внесении изменения в Положение о практической подготовке обучающихся, утвержденное приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 885/390», зарегистрированный в Минюсте России 23.12.2020 № 61735;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями);

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.10.2010 № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования»;

- Разъяснения «По формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования», утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27.08.2009 г.;

- Разъяснения «По формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования», утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27.08.2009 г.;

- Устав ГБПОУ РК «РКИГ»;

- локальные нормативные акты.

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОПОП

2.1. Цель (миссия) ОПОП

Основная цель ОПОП – развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.01 «Официант бармен». Выпускник в результате освоения *ОПОП* по профессии 43.01.01 «Официант бармен» будет профессионально готов к следующим видам деятельности:

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

Основная профессиональная образовательная программа ориентирована на реализацию следующих принципов:

- в подготовке квалифицированного рабочего к успешной работе в сфере общественного питания;
- приоритет практикоориентированных знаний выпускника;
- ориентация на развитие местного и регионального сообщества;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях

2.2. Срок освоения ОПОП

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки по профессии 43.01.01. «Официант, бармен» при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация составляют 2 года 10 месяцев.

2.3. Трудоемкость ОПОП

Код учебного цикла	Структура образовательной программы	По ФГОС, в академических часах	Объем образовательной программы в академических часах по программе
ОП	Общепрофессиональный учебный цикл		
	Базовая часть	287	287
	Вариативная часть		87
	Промежуточная аттестация		
ПМ	Профессиональный учебный цикл		
	Базовая часть	497	497
	Вариативная часть		130
	Промежуточная аттестация		
ФК	Физическая культура		
	Базовая часть	80	80
	Вариативная часть		
	Промежуточная аттестация		
Из них вариативная часть, всего		216	216
ГИА		2 недели	2 недели
Общий объем образовательной программы		1080	1080
Учебная и производственная практика		1404	1404

2.4. Особенности ОПОП

Особенностью освоения основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих 43.01.01 «Официант, бармен» является подготовка специалиста к успешной работе в сфере индустрии гостеприимства на основе гармоничного сочетания научной, фундаментальной и профессиональной подготовки кадров; создать условия для овладения универсальными и предметно-специализированными 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.

В образовательном процессе с целью реализации компетентного подхода широко используются активные и интерактивные формы проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональной компетенций обучающихся, организован свободный доступ к ресурсам Интернет, используются мультимедийные средства обучения.

Особое внимание уделяется практике студентов, которая проходит в государственных и коммерческих учреждениях, предприятиях и организациях Республики Крым.

Тематика выпускных квалификационных работ определена совместно с потенциальными работодателями и направлена на удовлетворение запросов заказчиков. Оценка качества освоения ОПОП включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

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

По завершению образовательной программы выпускникам выдаются дипломы государственного образца.

2.5. Требования к абитуриентам

Требования к абитуриентам регламентируются Правилами приёма Государственного бюджетного профессионального образовательного Учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Лица, поступающие на обучение по ОПОП по профессии 43.01.01 «Официант, бармен» должны иметь документ государственного образца о основном общем образовании.

2.6. Востребованность выпускников

Выпускники по профессии 43.01.01 «Официант, бармен» востребованы в любых организациях Республики Крым, занимающихся в индустрии гостеприимства.

2.7. Возможности продолжения образования выпускников

Выпускник, освоивший ОПОП по профессии 43.01.01 «Официант, бармен» подготовлен:

- к освоению ОПОП ВО;

2.8. Основные пользователи ОПОП

Основными пользователями ОПОП являются:

- преподаватели, мастера производственного обучения ГБПОУ РК «РКИГ»;
- обучающиеся по профессии 43.01.01 «Официант бармен»;
- администрация и коллегиальные органы управления;
- абитуриенты и их родители;
- работодатели.

3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

3.1. Область профессиональной деятельности

К области профессиональной деятельности выпускника относятся:

- реализация процесса обслуживания в организациях общественного питания

3.2. Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- ✓ потребности потребителей организаций общественного питания;
- ✓ 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 вино-водочные изделия;
- ✓ технологии приготовления смешанных напитков, в том числе коктейлей, горячих напитков.

3.3. Виды профессиональной деятельности

Обучающийся 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.

3.4. Задачи профессиональной деятельности

Обучающийся по профессии «Официант, бармен» готовится к формированию следующих задач:

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

4. КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА КАК СОВОКУПНЫЙ ОЖИДАЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ ОБУЧЕНИЯ ПО ЗАВЕРШЕНИЮ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Общие компетенции

Выпускник по профессии 43.01.01 «Официант, бармен» должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

Код компетенции	Содержание общих компетенций
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.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый 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 коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

4.2. Профессиональные компетенции

Выпускник по профессии 43.01.01 «Официант, бармен» должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Содержание профессиональной компетенции
-----------------------------------	-----------------	---

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.
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.

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

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Уметь: подготавливать бар, буфет к обслуживанию; обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях; в том числе выездных;

		<p>Знать: виды, типы и классы организаций общественного питания; Виды, правила, последовательность и технику сервировки столов</p>
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	<p>Уметь: Соблюдать требования действующего законодательства и защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства</p>
		<p>Знать: подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; правила культуры обслуживания</p>
ОК 03	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	<p>Уметь: Соблюдать правила протокола и этикета; Применять различные средства и техники эффективного общения в профессиональной деятельности</p>
		<p>Знать: осуществлять приём заказа на блюда и напитки; обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;</p>
ОК 04	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	<p>Уметь: соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;</p>
		<p>Знать: Материально-техническую и информационную базу обслуживания; Материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета</p>
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности.	<p>Уметь: консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета; производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;</p>
		<p>Знать: материально-техническую и информационную базу обслуживания;</p>

ОК 06	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Уметь: соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;
		Знать: соблюдать личную гигиену; психологические особенности делового общения и его специфику в сфере
ОК 07	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Уметь: Применять профессиональные знания в ходе использования обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; Владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы
		Знать: Организацию и порядок вызова граждан на воинскую службу и поступления на нее в добровольном порядке; Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО

Профессиональные компетенции

ПК 1.1.	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.	Уметь: подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос; осуществлять приём заказа на блюда и напитки; осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос; осуществлять приём заказа на блюда и напитки; соблюдать личную гигиену; Знать: материально-техническую и информационную базу обслуживания; правила личной подготовки официанта к обслуживанию; виды, правила, последовательность и технику сервировки столов; способы расстановки мебели в торговом зале; правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе; Иметь практический опыт:
----------------	---	---

		выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;
ПК 1.2	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.	<p>Уметь: консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей; предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем; соблюдать личную гигиену;</p> <p>Знать: виды, типы и классы организаций общественного питания; основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;</p> <p>Иметь практический опыт: рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов; подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами; расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей;</p>
ПК 1.3	Обслуживать массовые банкетные мероприятия.	<p>Уметь: подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях; соблюдать личную гигиену;</p> <p>Знать: методы организации труда официантов; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; способы подачи блюд; правила, очередность и технику подачи блюд и напитков; правила и технику уборки использованной посуды; порядок оформления счетов и расчёта с потребителем; кулинарную характеристику блюд; правила сочетаемости напитков и блюд;</p>

		<p>требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.</p> <p>Иметь практический опыт:</p> <p>встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;</p> <p>приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</p>
ПК 1.4	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.	<p>Уметь:</p> <p>соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;</p> <p>соблюдать личную гигиену;</p> <p>Знать:</p> <p>основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;</p> <p>методы организации труда официантов;</p> <p>правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</p> <p>правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</p> <p>способы подачи блюд;</p> <p>правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>правила и технику уборки использованной посуды;</p> <p>порядок оформления счетов и расчёта с потребителем;</p> <p>кулинарную характеристику блюд;</p> <p>правила сочетаемости напитков и блюд;</p> <p>требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>Иметь практический опыт:</p> <p>подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;</p> <p>обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;</p> <p>обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</p> <p>применения передовых, инновационных методов и форм организации труда;</p>
ПК 2.1.	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.	<p>Уметь:</p> <p>подготавливать бар, буфет к обслуживанию;</p> <p>соблюдать правила профессионального этикета;</p> <p>соблюдать правила личной гигиены;</p>

		<p>Знать: виды и классификации баров; правила охраны труда; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.</p> <p>Иметь практический опыт: подготовка бара, буфета к обслуживанию; встречи гостей бара и приема заказа;</p>
ПК 2.2	Обслуживать потребителей бара, буфета.	<p>Уметь: обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях; в том числе выездных;</p> <p>Знать: планировочные решения баров, буфетов; материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета; правила личной подготовки бармена к обслуживанию; правила охраны труда; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.</p> <p>Иметь практический опыт: обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;</p>
ПК 2.3	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговое-технологическое оборудование в процессе обслуживания.	<p>Уметь: эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил; принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;</p> <p>Знать: планировочные решения баров, буфетов; материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета; правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;</p> <p>Иметь практический опыт: подготовка бара, буфета к обслуживанию;</p>
ПК 2.4	Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.	<p>Уметь: осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете; оформлять необходимую отчетно-учетную документацию; осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;</p>

		оформлять необходимую отчетно-учетную документацию; Знать: правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации; сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции; Иметь практический опыт: оформления отчетно-финансовых документов;
ПК 2.5	Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.	Уметь: готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления; соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете; Знать: технология приготовления простых закусок Иметь практический опыт: приготовления и подачи простых закусок;
ПК 2.6	Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.	Уметь: производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию; Знать: правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации; Иметь практический опыт: приготовления и подачи горячих напитков; приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей; приготовления и подачи простых закусок;
ПК 2.7	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.	Уметь: готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления; Знать: характеристика алкогольных и безалкогольных напитков; правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию; виды и методы обслуживания в баре, буфете; технология приготовления смешанных и горячих напитков; Иметь практический опыт: приготовления и подачи горячих напитков; приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;

4.3. Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам

Матрица соответствия компетенций и формирующих их составных частей ОПОП представлена в Приложении 1.

5. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

5.1. Календарный учебный график

Календарный учебный график, составная часть образовательной программы (ФЗ РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ, гл. 1, ст. 2, п. 9), определяющая:

- количество учебных недель;
- количество учебных дней;
- продолжительность каникул;
- даты начала и окончания учебных периодов/этапов.

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ОПОП по профессии 43.01.01 «Официант бармен», включая практическую подготовку, теоретическое обучение, практику, промежуточную и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график приведен в Приложении 2.

5.2. Учебный план

В учебном плане определены следующие характеристики ОПОП по профессии 43.01.01 «Официант бармен»

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень, последовательность изучения и объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим – междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике;
- сроки прохождения и продолжительность практики;
- распределение по годам обучения и семестрам (триместрам) различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- формы ГИА (обязательные и предусмотренные Колледжем), их распределение по семестрам, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;
- объем каникул по годам обучения.

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

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

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, практические занятия, включая семинары и выполнение курсовых работ. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения междисциплинарных проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц, работы в системе «Интернет-тренажеры» и т.д.

ОПОП профессии 43.01.01 «Официант, бармен» предполагает изучение следующих учебных циклов:

- **Общепрофессионального - ОП**
- **профессионального - П;**

и разделов:

- физическая культура;

- учебная практика - УП;
- производственная практика (по профилю профессии) - ПП;
- промежуточная аттестация - ПА;
- государственная итоговая аттестация - ГИА.

Обязательная часть ОПОП по циклам составляет 80% от общего объема времени, отведенного на их освоение.

Вариативная часть (20%) распределена в соответствии с потребностями работодателей и направлена на расширение и (или) углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Дисциплины вариативной части определены образовательной организацией в соответствии с потребностями работодателей.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и ПМ в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого ПМ входят несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимся ПМ проводятся учебная и производственная практика (по профилю профессии).

Учебный процесс организован в режиме 5-дневной учебной недели, занятия группируются парами.

Компетентностно-ориентированный учебный план в бумажном формате представлен в Приложении 3, в электронном виде на сетевых информационных ресурсах ГБПОУ РК «РКИГ».

5.3. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

Рабочие программы разрабатываются в соответствии с Положением по разработке рабочих программ учебных дисциплин, МДК, согласуются с цикловыми методическими комиссиями, предприятиями и утверждаются директором Колледжа.

Рабочие программы профессиональных модулей разработаны в соответствие с Положением «О разработке и утверждению рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей в ГБПОУ РК «РКИГ», согласованы с работодателями и утверждены приказом директором Колледжа.

5.4. Программы практики

Программы учебной, производственной практики разрабатываются на основе положения «О практической подготовке обучающихся в ГБПОУ РК «РКИГ» и являются приложением к ОПОП

По профессии 43.01.01 «Официант, бармен» предусмотрены практики: учебная практика и производственная практика (по профилю профессии) - 39 недель

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

Производственная практика является завершающим этапом подготовки профессии и направлена на достижение следующих целей:

- овладение студентами профессиональной деятельностью, развитие профессионального мышления;
- закрепление, углубление, расширение и систематизация знаний, закрепление практических навыков и умений, полученных при изучении дисциплин, определяющих специфику специальности;

- обучение навыкам решения практических задач при подготовке выпускной квалификационной работы;
- проверка профессиональной готовности к самостоятельной трудовой деятельности выпускника;
- сбор материалов к итоговой государственной аттестации.

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

Перечень рабочих программ практики

Индекс практики в соответствии с учебным планом	Наименование практики
УП. 01.	Учебная практика
ПП. 01.	Практика по профилю профессии
УП. 02.	Учебная практика
ПП. 02.	Практика по профилю профессии

Рабочие программы УД и ПМ представляются на бумажных носителях в Приложении 9 к ОПОП.

5.5. Рабочая программа воспитания

Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена на практике.

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
- формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

Рабочая программа воспитания представлена в Приложении 4.

5.6. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в Приложении 5.

6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП

6.1. 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.

6.2. 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 ГБПОУ РК «РКИГ» 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.

Фонды оценочных средств представлены в форме текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ГБПОУ РК «РКИГ» в Приложении 6.

7. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП

7.1. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Заполняется в соответствии с ФГОС СПО.

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. Материально-техническая 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.

7.2. Перечень профессиональных лабораторий, мастерских и других помещений, используемых для организации учебного процесса по ОПОП

Наименование учебных кабинетов, лабораторий, мастерских	Номер кабинета	Адрес учебного корпуса
Кабинет «Физиологии питания и санитарии и гигиены»		Дыбенко,14
Кабинет «Культуры профессионального общения»	4	Дыбенко,14
Кабинет «Товароведения пищевых продуктов»	20	Дыбенко,14
Кабинет «Безопасности жизнедеятельности»	7	Дыбенко,14
Кабинет «Организация обслуживания в общественном питании»		Дыбенко,14
Лаборатория «Технологии обслуживания в общественном питании»	13	Дыбенко,14
Мастерская «Бар»	11	Дыбенко,14
Мастерская «Банкетный зал»		
Спортивный зал		
Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий		
Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы		
Библиотека; читальный зал с выходом в сеть Интернет;		Дыбенко,14
Актовый зал.		Дыбенко,14

7.3. 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 каждые 100 обучающихся.

Перечень используемых периодических изданий

1. Современный ресторан
2. Гастроном
3. Крымская газета
4. 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 ресторанного 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 ресторанного 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/kulinarija/>

18. Электронный журнал «Еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eda.ru/> Режим доступа: <http://www.ria-stk.ru/mos/detail.php>

19. Сообщество профессионалов ресторанного 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.

7.3 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.

Практическая подготовка в Колледже регламентируется положением «О практической подготовке обучающихся в ГБПОУ РК «РКИГ».

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.

№п/п	Полное название предприятия	Место расположения
1.	АО «Пансионат «Черноморец»	с. Песчаное
2.	ООО «Санаторий «Голден»	г. Алушта
3.	ГАУ РК «Пансионат «Крымская весна»»	г. Судак
4.	АО «Пансионат «Море»	г. Алушта
5.	ООО «Туристическая База «Восход» Отель «Солдая Гранд»	г. Судак

7.4. 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 Приложении 4 и Приложении 5.

В Колледже сформирована социокультурная среда, направленная на всестороннееразвитиеисоциализациюобучающихся,укрепленияихнравственных,гражданскихкачеств,сохраненияздоровья;способствующаяразвитиювоспитательногокомпонентаобразовательногопроцесса,включаяразвитиестуденческогосамоуправления,участиеобучающихсявработеобщественныхорганизаций,спортивныхитворческихклубов.

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, нигилизма, 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 (туристические слеты, 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.;

Доля педагогических работников, приведенных в виде целочисленного значения ставок, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, с опытом работы на предприятиях не менее 3 лет, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности выпускника, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, 25%.

Состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по профессии 43.01.01 «Официант бармен», приведен в тарификационном списке (Приложение 7).

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».

8. ОРГАНИЗАЦИЯ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ГИА ВЫПУСКНИКОВ

8.1. Государственная итоговая аттестация выпускников

Государственная итоговая аттестация является обязательным компонентом ОПОП, она проводится по завершению полного обучения по направлению подготовки.

Организация ГИА выпускников осуществляется в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ; ФГОС СПО по профессии 43.01.01 «Официант бармен»; приказом Минобрнауки РФ от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»; приказом Минобрнауки РФ от 16.08.2013 № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»; Уставом ГБПОУ РК «РКИГ» и на основе утвержденного локального акта «Положение о государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ РК «РКИГ».

В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО.

Выпускники, освоившие программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, ГИА проходят в соответствии с:

- ФГОС 3+в виде выпускной письменной квалификационной работы с демонстрацией её практической части;
- ФГОС ТОП-50 в виде выпускной письменной квалификационной работы и демонстрационного экзамена.

Выпускники, освоившие программы подготовки специалистов среднего звена, ГИА проходят в соответствии с:

- ФГОС 3+ в виде написания дипломного проекта с демонстрацией её практической части;
- ФГОС ТОП-50 в виде написания дипломного проекта и демонстрационного экзамена.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы (ВКР) Колледж определяет самостоятельно с учетом ОПОП.

Приложение (Положение о ГИА)

8.2. Фонды оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации

Для проведения ГИА члены цикловых методических комиссий во главе с председателем разрабатывают программы и фонды оценочных средств, которые утверждаются директором Колледжа.

Фонды оценочных средств для проведения ГИА включают примеры тем письменных экзаменационных работ, описание процедур и условий проведения ГИА, критерии оценки.

Фонды оценочных средств для проведения ГИА приведены в Приложении 8.