



**Министерство образования, науки и молодежи
Республики Крым**



**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым**

«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ РК «РКИГ»
М.И. Пальчук
«__» _____ 20__ г.

**Основная профессиональная образовательная программа
43.01.01 «ОФИЦИАНТ, БАРМЕН»**

Квалификация:

ОФИЦИАНТ, БАРМЕН

Нормативный срок освоения программы:

2 года 10 месяцев

Форма обучения: **очная**

2022г.



Лист согласования

Основная профессиональная образовательная программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской от 02.08.2013 N 731 Зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 N 29595, 100114.01 официант, бармен

УТВЕРЖДЕНО

Председатель Методического совета, директор
ГБПОУ РК «РКИГ»

_____ М.И. Пальчук
подпись

Протокол № ____ « ____ » _____ 20 ____ г.

Разработчики: _____

СОГЛАСОВАНО

должность

Ф.И.О

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

Структура основной профессиональной образовательной программы

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

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 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 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.

1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП

Нормативно-правовую базу разработки ОПОП по профессии 43.01.01 «Официант бармен» обеспечения составляют:

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, Бармен, утвержденного приказом Минобрнауки России от 02.08.2013 № 731;
- Приказ Минпросвещения России от 08.04.2021 N 153 "Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 13.05.2021 N 63394)
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по

образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрирован 07.12.2021 № 66211)
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 885/390 "О практической подготовке обучающихся" (Зарегистрирован 11.09.2020 № 59778);
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 октября 2010 года № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования»;
- Разъяснения ФГАУ ФИРО разработчиками основных профессиональных образовательных программ - о порядке реализации федеральных государственных образовательных стандартов начального и среднего профессионального образования;
- Методические рекомендации Центра профессионального образования ФГАУ ФИРО:
- «Разъяснения по формированию учебного плана ОПОП СПО с приложением макета учебного плана с рекомендациями по его заполнению»;
- «Разъяснения по реализации ФГОС среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах ОПОП СПО, формируемых на основе ФГОС среднего профессионального образования»;
- «Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования», утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27.08.2009 г.;
- Устав ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства»;
- Локальные нормативные акты (перечень локальных актов разрабатывается ОО СПО самостоятельно).

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОПОП

2.1 Цель (миссия) ОПОП

Целью разработки основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки по профессии 43.01.01. «Официант, бармен» является методическое обеспечение реализации ФГОС СПО.

Целью реализации ОПОП является формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями профессионального стандарта и ФГОС СПО по данной профессии, отвечающих потребностям регионального рынка труда, с учетом достижений отраслевой науки, а также развитие у обучающихся личностных качеств.

Цель ОПОП СПО по подготовке 43.01.01. «Официант, бармен» состоит:

- в подготовке квалифицированного рабочего к успешной работе в сфере общественного питания;
- в создании условий для овладения компетенциями, способствующих социализации квалифицированного рабочего на рынке труда;
- в формировании социально-личностных качеств выпускников: целеустремленность, организованность, трудолюбие, коммуникабельность, умение работать в коллективе, ответственность за результат своей профессиональной деятельности, гражданственность, толерантность, способность самостоятельно приобретать и применять новые знания и умения.

Цели обучения сформированы на основании квалификационных требований к уровню подготовки выпускника, содержащихся в ФГОС СПО, конкретизированы и дополнены, исходя из специфики деятельности предприятий сферы общественного питания в Республике Крым.

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 приведены ниже в таблице.

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения
среднее общее образование	Официант, бармен	10 месяцев
основное общее образование		2 года 10 месяцев

2.3 Трудоемкость ОПОП

Обучение по учебным циклам	77 недель
Учебная практика	14 недель
Производственная практика (по профилю специальности)	25 недель
Промежуточная аттестация	5 недель
Государственная итоговая аттестация	2 недели
Каникулы	24 недели
Итого	147 недель

2.4. Особенности разработки 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 компетентностного 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:

- педагогический состав ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства»;
- работодатели Республики Крым;
- методические цикловые комиссии;
- студенты, обучающиеся по профессии 43.01.01 «Официант, бармен»;
- администрация и коллективные органы управления;
- абитуриенты и их родители, работодатели.

3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

3.1 Область профессиональной деятельности выпускника

К области профессиональной деятельности выпускника относятся:

- реализация процесса обслуживания в организациях общественного питания

3.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника

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 выпускника

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

Официант, бармен должен:

иметь практический опыт:

выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;
встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;
приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
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;

подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;
обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;
обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;
применения передовых, инновационных методов и форм организации труда;
подготовки бара, буфета к обслуживанию;
встречи гостей бара и приёма заказа;
обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;
приготовления и подачи горячих напитков;
приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;
приготовления и подачи простых закусок;
принятия и оформления платежей;
оформления отчётно-финансовых документов;
подготовки бара, буфета к закрытию;
подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;

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;
обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
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 правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;
соблюдать личную гигиену;
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;
принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;
готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;
эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;
готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу

приготовления;
соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;
производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;
осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;
оформлять необходимую отчётно-учётную документацию;
соблюдать правила профессионального этикета;
соблюдать правила личной гигиены;

знать:

виды, типы и классы организаций общественного питания;
основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;
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;
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;
требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.
Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок
виды и классификации баров;
планировочные решения баров, буфетов;
материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;
правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;
характеристику 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;
технология приготовления простых закусок;
правила ведения учётно-отчётной и кассовой документации;
сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;
правила личной подготовки бармена к обслуживанию;

правила охраны труда;
правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.

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 Виды профессиональной деятельности, 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.

3.3. Матрица соответствия составных частей ОПОП СПО по профессии и компетенциям, формируемым в результате освоения образовательной программы

Общие компетенции, дисциплины и профессиональные модули, их формирующие

ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	
ОП.01.	Основы культуры профессионального общения
ОП.02.	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.03.	Товароведение пищевых продуктов
ОП.04.	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05.	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01.	Организация и технология обслуживания в общественном питании
МДК.02.01.	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
УП.00	Учебная практика
ПП.00	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	
ОП.01.	Основы культуры профессионального общения
ОП.02.	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.03.	Товароведение пищевых продуктов
ОП.04.	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05.	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01.	Организация и технология обслуживания в общественном питании
МДК.02.01.	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
УП.00	Учебная практика
ПП.00	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	
ОП.01.	Основы культуры профессионального общения
ОП.02.	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.03.	Товароведение пищевых продуктов
ОП.04.	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05.	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01.	Организация и технология обслуживания в общественном питании
МДК.02.01.	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
УП.00	Учебная практика
ПП.00	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	
ОП.01.	Основы культуры профессионального общения
ОП.02.	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.03.	Товароведение пищевых продуктов
ОП.04.	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05.	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01.	Организация и технология обслуживания в общественном питании

МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
УП.00	Учебная практика
ПП.00	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности	
ОП.01.	Основы культуры профессионального общения
ОП.02.	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
УП.00	Учебная практика
ПП.00	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	
ОП.01	Основы культуры профессионального общения
ОП.02.	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01.	Организация и технология обслуживания в общественном питании
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
УП.00	Учебная практика
ПП.00	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	
ОП.01.	Основы культуры профессионального общения
ОП.02.	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.03.	Товароведение пищевых продуктов
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01.	Организация и технология обслуживания в общественном питании
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
УП.00	Учебная практика
ПП.00	Производственная практика (по профилю специальности)

Профессиональные компетенции, дисциплины и профессиональные модули, их формирующие

ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания	
ОП.02.	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.05.	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01.	Организация и технология обслуживания в общественном питании
УП.01.	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.	
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов

ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01.	Организация и технология обслуживания в общественном питании
УП.01.	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия	
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01.	Организация и технология обслуживания в общественном питании
УП.01.	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания	
ОП.02.	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.05.	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01.	Организация и технология обслуживания в общественном питании
УП.01.	Учебная практика
ПП.01.	Производственная практика
ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию	
ОП.02.	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.03.	Товароведение пищевых продуктов
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.02.01.	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета	
ОП.03.	Товароведение пищевых продуктов
ОП.05.	Безопасность жизнедеятельности
МДК.02.01.	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
УП.02.	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания	
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.02.01.	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
УП.02.	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 2.4. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями	
ОП.05.	Безопасность жизнедеятельности
МДК.02.01.	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
УП.02.	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 2.5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции	
ОП.02.	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.02.01.	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
УП.02.	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 2.6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета	

ОП.04.	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.02.01.	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
УП.02.	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 2.7 Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами горячие напитки	
ОП.02.	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК 02.01.	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
УП.02.	Учебная практика
ПП.02.	Производственная практика (по профилю специальности)

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

5 ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП

5.1 Учебный план

Учебный план определяет следующие характеристики ОПОП образовательного учреждения по профессии 43.01.01 «Официант, бармен» (Приложение 2)

- 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 (далее - МДК), учебной и производственной практике);
- распределение по годам обучения и семестрам (триместрам) различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- формы государственной (итоговой) аттестации (обязательные и предусмотренные образовательным учреждением), их распределение по семестрам, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках государственной (итоговой) аттестации;
- объем каникул по годам обучения.

Объем образовательной программы по учебным дисциплинам и профессиональным модулям при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, практические занятия, включая семинары. Соотношение часов аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работы студентов по образовательной программе составляет в целом 70:30. Самостоятельная работа организуется в форме подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц.

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 специальности) - 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 профессиональных модулей (ПМ) в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого ПМ входят несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимся профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю специальности).

Обязательная часть профессионального цикла ОПОП НПО должна предусматривать изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности».

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

Компетентностно-ориентированный учебный план в бумажном формате представлен в приложении, а также в электронном виде на сайте ГБПОУ РК «РКИГ».

5.2 Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ОПОП по профессии 43.01.01 «Официант, бармен», включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую аттестации, каникулы. Календарный учебный график прилагается в структуре компетентностно-ориентированного учебного плана в *приложении 3*.

Соответствующие неделям ячейки таблицы календарного графика учебного процесса заполняются числами, отражающими объем часов, отведенных на освоение циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов. Для дисциплин и междисциплинарных курсов профессиональных модулей следует указывать часы обязательной учебной нагрузки и часы самостоятельной работы студентов, отведенные на их изучение, а для всех видов практик указываются только часы обязательной учебной нагрузки. Данные по вертикали и горизонтали суммируются в соответствующих ячейках «Всего». При этом сумма часов обязательной учебной нагрузки (за неделю) должна составлять 36 часов, за исключением неполных календарных недель, а также недель, на которые запланированы экзамены. Сумма часов самостоятельной работы студентов (за неделю) не может составлять более 18 часов.

При заполнении календарного графика учебного процесса рекомендуется действовать по следующей схеме:

1. Заполнить столбцы «Индекс» и «Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик» - перенести данные из таблицы «План учебного процесса» (Учебный план ОО);
2. Проставить «0» в ячейках каникул.

3. Проставить в соответствующих ячейках недельную учебную нагрузку (обязательную аудиторную и самостоятельную работу) по каждой дисциплине и модулю с учетом возможности концентрированного изучения.

4. Подсчитать сумму учебной нагрузки по циклам, дисциплинам и модулям - заполнить колонку «Всего часов».

5. Подсчитать суммарную недельную нагрузку для каждой недели - заполнить строки «Всего час в неделю обязательной учебной нагрузки» «Всего час в неделю самостоятельной работы студентов» и «Всего часов в неделю».

6. Сверить обязательную, самостоятельную и максимальную недельную нагрузку с нормативами (обязательной - 36 часов, самостоятельной - не более 18 часов).

7. Сверить суммарный объем в ячейках «Всего часов» строк «Всего час. в неделю обязательной учебной нагрузки» по всем курсам обучения с ФГОС СПО (ячейка на пересечении строки «Всего часов обучения по циклам ОПОП» и колонки «в т. ч. часов обязательных учебных занятий»)

8. Сверить суммарный объем в ячейках «Всего часов» строк «Всего часов в неделю» по всем курсам обучения с ФГОС СПО (ячейка на пересечении строки «Всего часов обучения по циклам ОПОП» и колонки «Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося»).

При заполнении таблицы следует проставить условные обозначения в соответствующих ячейках. В строке «Всего аттестаций за неделю» следует подвести итог по каждой колонке (неделе). В столбце «Формы аттестации» следует указать все предусмотренные формы с указанием их количества, например, «ЗКР/13/1Э». В таблице завершающего курса обучения следует заполнить строку «ГИА», указав соответствующие формы итоговой аттестации.

5.3. Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)

Рабочие программы разрабатываются в соответствии с Положением по разработке рабочих программ учебных дисциплин, МДК, согласуются с предметными (цикловыми) комиссиями, предприятиями и утверждаются директором ОО СПО.

Программы представлены в *Приложении 4*

Базовые учебные дисциплины		Приложение 4
ОУД.01	Русский язык	Приложение № 4.1
ОУД.02	Литература	Приложение № 4.2
ОУД.03	Родная литература	Приложение № 4.3
ОУД.04	Иностранный язык	Приложение № 4.4
ОУД.05	История	Приложение № 4.5
ОУД.06	Физическая культура	Приложение № 4.6
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	Приложение № 4.7
ОУД.08	Астрономия	Приложение № 4.8
Профильные учебные дисциплины		

ОУД.09	Математика	Приложение № 4.9
ОУД.10	Право	Приложение № 4.10
ОУД.11	Информатика	Приложение № 4.11
Предлагаемые дисциплины		
ОУД.12	Основы проектной деятельности	Приложение № 4.12

Рабочие программы дисциплин разработаны в соответствии с Разъяснениями по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования. (Приложение 5).

ОП.00	Общепрофессиональный цикл	Приложение № 5
ОП.01	Основы культуры профессионального общения	Приложение № 5.1
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Приложение № 5.2
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов	Приложение № 5.3
ОП.04	Правовые основы производственной деятельности	Приложение № 5.4
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	Приложение № 5.5
ОП.06	Основы предпринимательской деятельности и техника поиска работы	Приложение № 5.6

Рабочие программы профессиональных модулей разработаны в соответствии с Разъяснениями по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, рассмотрены и одобрены цикловой методической комиссией, согласованы с работодателем и утверждены директором колледжа.

Перечень рабочих программ профессиональных модулей

Индекс ПМ в соответствии с учебным планом	Наименование профессиональных модулей	Приложение
ПМ.01	Обслуживание потребителей организаций общественного питания	<i>Приложение 6.1</i>
ПМ.02	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	<i>Приложение 6.2</i>

5.4 Программы практик

Программы учебной и производственной практики по профессии 43.01.01 «Официант, бармен» разработаны на основе локального акта ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства». «Положение об учебной и производственной практике студентов (обучающихся)» и являются приложением к ОПОП (Приложения).

Раздел ОПОП «учебная и производственная практики» является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

По профессии 43.01.01 «Официант, бармен» предусмотрены практики: учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) - 25 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 профессии;
- 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	Приложение 9
УП. 01.	Учебная практика	<i>Приложение 7.1</i>
ПП. 01.	Практика по профилю специальности	<i>Приложение 7.2</i>
УП. 02.	Учебная практика	<i>Приложение 7.3</i>
ПП. 02.	Практика по профилю специальности	<i>Приложение 7.4</i>

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, промежуточной и государственной итоговой 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 ОО СПО 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 дифзачетов и экзаменов (в соответствии с учебными планами);
- государственная итоговая аттестация.

7. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП

7.1. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Материально-техническая база ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства» обеспечивает проведение всех видов учебных занятий, практических работ, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной и производственной практик, предусмотренных учебным

планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и пожарным нормам.

В колледже, согласно требованиям ФГОС профессии 43.01.01 «Официант, бармен» для организации учебного процесса имеются:

Кабинеты и учебные лаборатории:

Кабинеты:

1. Физиологии питания и санитарии и гигиены;
- 2.. Культуры профессионального общения
3. Товароведения пищевых продуктов;
4. безопасности жизнедеятельности;
5. Организация обслуживания в общественном питании

Лаборатории:

- 1.. Технологии обслуживания в общественном питании

Мастерские:

1. Бар
2. Банкетный зал

Спортивный комплекс:

Спортивный зал

Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий

Стрелковый тир или место для стрельбы

Залы:

1. Библиотека; читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- 2.Актовый зал.

7.2 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 обеспечен не менее чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу.

Библиотечный фонд обеспечен печатными и электронными изданиями 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. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее 3-х наименований отечественных журналов.

П.7.16. Основная профессиональная образовательная программа должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ОПОП.

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

Реализация основных профессиональных образовательных программ должна обеспечиваться 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.

Каждый обучающийся должен быть обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждые 100 обучающихся (студентов).

Каждому обучающемуся должен быть обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов. Обучающимся предоставлена возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

7.3. Организация практической подготовки обучающихся

Базы практики предоставляют возможность прохождения практики всеми обучающимися (студентами) в соответствии с учебным планом. Учебная практика является составной частью профессионального модуля. Задания на учебную практику, порядок ее проведения приведены в программах профессиональных модулей.

№п\п	Полное название предприятия	Место расположения
1.	АО «Пансионат «Черноморец»	с. Песчаное
2.	АО «Агропромстрой» ДОЦ «Сатера»	г. Алушта
3.	ООО «Пансионат «Авангард»	пгт. Николаевка
4.	ООО «Санаторий «Голден»	г. Алушта
5.	ГАУ РК «Пансионат «Крымская весна»»	г. Судак
6.	ООО «САЛЮТЭ»	г. Феодосия

7.	АО «Пансионат «Море»	г. Алушта
8.	ООО «Арт-Квест»	г. Саки
9.	ГУПРК «Санаторно-оздоровительный комплекс «Россия»	г. Ялта
10.	ООО «ТБ 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 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 и 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.

Базовыми 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 внеучебной 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 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 общественно значимой 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;
- 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;
- 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».

В ГБПОУ РК «РКИГ» сформирована социокультурная среда, создающая условия для становления и самореализации личности студента, будущего специалиста, обладающего высокой культурой, гражданской ответственностью, способного к профессиональному, интеллектуальному и социальному творчеству, владеющего устойчивыми умениями и навыками выполнения профессиональных обязанностей.

Неотъемлемой частью процесса качественной подготовки специалистов является воспитательная и внеучебная работа со студентами, которая проводится с целью формирования у студентов общих компетенций, а также становления гражданской позиции, сохранения и приумножения нравственных, культурных и научных ценностей в условиях современной жизни, выработки конструктивного поведения на рынке труда.

В колледже развита система студенческого самоуправления, созданы студенческий совет техникума, совет общежития, в каждой учебной группе создаётся актив. Основной целью развития студенческого самоуправления является обеспечение личностного роста будущего профессионала как образованной, целостной личности, обладающей высокой профессиональной компетентностью, способной творчески осуществлять своё человеческое и социальное предназначение.

Студенты колледжа принимают участие в волонтерском движении, в мероприятиях разного уровня:

1. Ежегодная научно-практическая конференция – «Мир гостеприимства».
2. Ежегодная научно-практическая конференция – «Открой для себя мир».
3. День открытых дверей в ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства».
4. Ежегодная Республиканская выставка «Образование и карьера».
5. Спортивные городские спартакиады.
7. Летняя Спартакиада работников образования.
8. Благотворительная акция «Белый цветок».

7.5. Кадровое обеспечение

Реализация ОПОП обеспечивается научно-педагогическими кадрами ОО СПО, имеющими высшее профессиональное образование, как правило, базовое или образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, ПМ и систематически занимающиеся научной и научно-методической деятельностью. В тексте приводятся следующие сведения: общая численность преподавателей, привлекаемых к реализации ОПОП СПО по профессии 43.01.01 «Официант, бармен», составляет 24 преподавателя имеющих опыт преподавательской деятельности, а также молодых специалистов, среди которых: преподаватели высшей квалификационной категории – 6 человек; преподавателей первой квалификационной категории – 9 человек; специалистов – 9 человек.

Состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по ОПОП СПО по профессии «Официант, бармен», приведен в тарификационном списке (*Приложение 8*).

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 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; приказом Минобрнауки РФ от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»; Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрирован 07.12.2021 № 66211); 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 форме демонстрационного экзамена.

Государственная итоговая аттестация проводится согласно Положению о выпускной квалификационной работе, Положению о государственной экзаменационной комиссии, Положению о порядке организации и проведения государственной итоговой аттестации выпускников.

С целью оказания методической помощи обучающимся при подготовке к ГИА в колледже разработан комплект документов по подготовке к государственной итоговой аттестации.

Программа государственной итоговой аттестации, содержит формы, условия проведения демонстрационного экзамена, разрабатывается председателем цикловой комиссии, утверждается директором колледжа и доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за полгода до ГМА.

К государственной итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Оценка качества освоения ППССЗ осуществляется государственной экзаменационной комиссией по результатам защиты демонстрационного экзамена, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, выдаются документы установленного образца.

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.

Задания для демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных АНО

«Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)», при условии наличия соответствующих профессиональных стандартов и материалов.

Фонды оценочных средств для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, примеры тем дипломных работ, описание процедур и условий проведения ГИА, критерии оценки.

Фонды оценочных средств для проведения ГИА приведены в Приложении 8.