

1. Общие положения

Образовательная программа среднего профессионального образования (далее ОПОП) - программа подготовки специалистов среднего звена, реализуемая в ГПОАУ ЯО Рыбинском промышленно-экономическом колледже по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании представляет собой систему документов, разработанную с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующей специальности среднего профессионального образования, а также с учетом рекомендованной примерной образовательной программы.

ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), оценочные и методические материалы, а так же иные компоненты, обеспечивающие воспитание и обучение обучающихся.

* 1. Нормативные документы для разработки ОПОП  43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Нормативную правовую базу разработки ОПСПО ППССЗ составляют:

-Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» №273-Ф3 от 29 декабря 2012 г.;

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 июня 2014 г. N 464 г. Москва «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 22 января 2014 г. N 31 «О внесении изменения в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464»;

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» №1199 от 29 октября 2013г.

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013г.№1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.сентября 2009г. №355» № 632 от 5 июня 2014г.;

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации. «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 16 августа 2013г № 968.

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 января 2014г. «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013г № 968;

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 октября 2010 № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО»;

-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 августа 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 августа 2009 г.;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

- Устав колледжа.

* + 1. Цель ОПОП

ОПОП по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании имеет своей целью развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

В области воспитания целью ОПОП по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании является развитие личностных качеств, которые помогут студенту в решении профессиональных задач, самореализации как специалиста и личности, сделают выпускника конкурентоспособным на рынке труда;

В области обучения целью ОПОП по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании является получение квалификации МЕНЕДЖЕР в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

* + 1. Срок освоения ОПОП

Срок освоения ОПОП по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании базовой подготовки в очной форме:

Таблица 1

|  |  |
| --- | --- |
| Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ | Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения |
| основное общее образование | 3 года 10 месяцев |

* + 1. Трудоемкость ОПОП

Трудоемкость освоения студентом данной ОПОП за весь период обучения в соответствии с ФГОС СПО по данной специальности составляет:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Учебные циклы | Число недель | Количество  часов |
| Аудиторная нагрузка | 122 | 4392 |
| Самостоятельная работа | 2196 |
| Учебная практика | 26 | 1008 |
| Производственная практика (по профилю специальности) |
| Производственная практика (преддипломная) | 4 | 144 |
| Промежуточная аттестация | 7 | 252 |
| Государственная итоговая аттестация | 6 | 216 |
| Каникулярное время | 34 | 1224 |
| ИТОГО | 199 | 9432 |

1. Характеристика профессиональной деятельности
   1. Область профессиональной деятельности выпускника

В соответствии с ФГОС СПО по данной специальности областью профессиональной деятельности выпускников является организация обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов.

В число организаций и учреждений, в которых может осуществлять профессиональную деятельность выпускник по данной специальности, входят любые предприятия, организации, учреждения независимо от их организационно-правовых форм.

* 1. Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускника по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в соответствии с ФГОС СПО являются:

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

1. Виды профессиональной деятельности выпускника

В соответствии с ФГОС СПО по данной специальности выпускник подготовлен к следующим видам профессиональной деятельности:

1. Организация питания в организациях общественного питания.
2. Организация обслуживания в организациях общественного питания.
3. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.
4. Контроль качества продукции и услуг общественного питания.
5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.
   1. Задачи профессиональной деятельности выпускника

Выпускник по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности ОПОП:

в области организации питания в организациях общественного питания:

* анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.
* организовывать выполнение заказов потребителей.
* контролировать качество выполнения заказа.
* участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания;

в области организации обслуживания в организациях общественного питания:

* организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.
* управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.
* определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.
* осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.
* анализировать эффективность обслуживания потребителей.
* разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;

в области маркетинговой деятельность в организациях общественного питания:

* выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.
* формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.
* оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией;

в области контроля качества продукции и услуг общественного питания:

* контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.
* проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.
* проводить контроль качества услуг общественного питания;
* выполнять работы по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

1. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ОПСПО ППССЗ, как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения ОПОП

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

В результате освоения данной ОПОП выпускник специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания должен обладать следующими компетенциями (Таблица 2.):

Таблица 2

|  |  |
| --- | --- |
| Код  компетенции | **Компетенции** |
| Общие компетенции | |
| 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. | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |
| ОК 10. | Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Виды  профессиональной  деятельности | Код  компетенции | Компетенции | Результат освоения |
| Профессиональные компетенции | | |  |
|  | ПК 1.1. | Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей. | Уметь составлять и заключать договоры на поставку товаров  Знать порядок разработки и заключения договоров |
| Организация питания в организациях общественного питания | ПК 1.2. | Организовывать выполнение заказов потребителей. | Уметь: идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества; контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохраняемости продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери; проводить приемку продукции  Знать: основные понятия и нормативную базу товароведения; ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения; порядок приемки продукции по количеству и качеству |
|  | ПК 1.3. | Контролировать качество выполнения заказа. | Уметь: готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания; производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа; контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства Знать: этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции |
|  | ПК 1.4. | Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания. | Уметь: использовать нормативные и технологические документы; определять вид, тип и класс организации общественного питания  Знать: классификацию организаций общественного питания, их структуру; правила оперативного планирования работы организации; организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу |
| Организация обслуживания в организациях общественного питания | ПК 2.1. | Организовывать и контролировать подготовку организаций  общественного питания к приему потребителей. | Уметь: организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания; организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов; осуществлять расчет с посетителями Знать: цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания; специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания; характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями; требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; специальные виды услуг и формы обслуживания |
|  | ПК 2.2. | Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей. | Уметь: принимать рациональные управленческие решения  Знать: цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива, психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением; требования к обслуживающему персоналу |
| ПК 2.3. | Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями. | Уметь: определять численность работников занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями Знать: этапы процесса обслуживания, особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов |
| ПК 2.4. | Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания. | Уметь: выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания; составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей  Знать: информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование |
| ПК 2.5. | Анализировать  эффективность  обслуживания  потребителей. | Уметь: определять и анализировать показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость)  Знать: показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение; критерии и показатели качества обслуживания |
| ПК 2.6. | Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания. | Уметь: применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности; регулировать конфликтные ситуации в организации; выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания Знать: психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением |
| Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания | ПК 3.1. | Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания. | Уметь: участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию; выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта; осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации; разрабатывать анкеты и опросные листы; составлять отчет по результатам исследования и интерпретировать результаты Знать: цели, задачи, принципы, функции, концепции, объекты, средства, методы маркетинга, понятие и структуру маркетинговой среды организации; маркетинговые исследования: понятие, значение, виды, объекты, методы, этапы и правила проведения; источники и критерии отбора маркетинговой информации |
| ПК 3.2. | Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт. | Уметь: выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания; проводить сегментацию рынка; разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания; определять направления сбытовой и ценовой политики, обосновывать целесообразность их выбора; собирать и анализировать информацию о ценах; обосновывать целесообразность применения средств и методов маркетинга, выбирать и использовать наиболее рациональные из них, давать свои предложения при разработке  маркетинговых мероприятий, направленных на совершенствование работы организации в области сбыта и ценообразования Знать: особенности маркетинга услуг общественного питания; средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания; комплекс маркетинга, средства и методы маркетинговой деятельности, стратегии маркетинга |
| ПК 3.3. | Оценивать  конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией. | Уметь: выбирать, определять и анализировать показатели конкурентоспособности (качество, цену), учитывать их при анализе конкурентных преимуществ, делать выводы о конкурентоспособности организации Знать: особенности жизненного цикла продукции и услуг общественного питания: этапы, маркетинговые мероприятия; критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, методики оценки |
| Контроль качества продукции и услуг  общественного  питания | ПК 4.1. | Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг. | Уметь: работать с нормативно-правовой базой; измерять с использованием поверенных средств измерения, проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия Знать: цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия |
| ПК 4.2. | Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания. | Уметь: контролировать качество продукции в соответствии с требованиями документов и федеральных законов в области контроля качества продукции общественного питания; анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества  Знать: основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение. виды, подвиды, средства, методы, нормативно­правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации |
| ПК 4.3. | Проводить контроль качества услуг общественного питания. | Уметь: контролировать качество услуг в соответствии с требованиями документов и федеральных законов в области контроля качества услуг общественного питания; анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества  Знать: основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации |

1. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП

В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» №273-Ф3 от 29 декабря 2012 года, приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 июня 2014 г. N 464 г. Москва «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»; приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 22 января 2014 г. N 31 г. Москва «О внесении изменения в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464» содержание и организация образовательного процесса при реализации ОПОП по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании регламентируется учебным планом, календарным учебным графиком, рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), учебных и производственных практик, оценочными и методическими материалами, а так же иными компонентами, обеспечивающими обучение и воспитание студентов.

1. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ОПОП по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

1. Учебный план

Учебный план определяет следующие характеристики ОПОП по специальности:

-объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;

* перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
* последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
* распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);
* объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
* сроки прохождения и продолжительность практик;
* формы государственной итоговой аттестации, 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 курсовых работ, междисциплинарных проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц и т.д.

ОПОП специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании предполагает изучение следующих учебных циклов:

* общий гуманитарный и социально-экономический ;
* математический и общий естественнонаучный ;
* профессиональный ;
* учебная практика ;
* производственная практика (по профилю специальности);
* производственная практика (преддипломная);
* промежуточная аттестация;
* государственная итоговая аттестация.

1. Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей

Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей разработаны на основе ФГОС СПО по данной специальности, согласованы на заседаниях предметно-цикловой комиссии, рассмотрены на методическом совете колледжа, подписаны председателем ПЦК, заместителем директора по УР. Рабочие программы дисциплин выполнены по форме, рекомендованной Министерством образования и науки Российской Федерации, и включают следующие разделы:

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины;
2. Структура и содержание учебной дисциплины;
3. Условия реализации учебной дисциплины;
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.

Рабочие программы профессиональных модулей выполнены по форме, рекомендованной Министерством образования и науки Российской Федерации, и включают следующие разделы:

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля;
2. Результаты освоения профессионального модуля;
3. Структура и содержание профессионального модуля;
4. Условия реализации профессионального модуля;
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

В рабочих учебных программах дисциплин и профессиональных модулей указаны предварительные компетенции, сформированные у обучающегося до начала изучения дисциплин/модулей, и конечные результаты обучения: компетенции, соответствующие видам профессиональной деятельности, а также приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям.

1. Программы практик

Практики имеют целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по ОПСПО ППССЗ, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

В программах практик отражаются их цели и задачи, практические навыки, общекультурные и профессиональные компетенции, приобретаемые обучающимися. Рабочие программы учебных практик по профессиональным модулям, производственных практик (по профилю специальности и преддипломной) разработаны на основе ФГОС СПО по данной специальности, согласованы на заседаниях методической комиссии.

1. Программа государственной итоговой аттестации

Программа государственной итоговой аттестации разработана на основе ФГОС СПО по данной специальности, согласована на заседании предметно-цикловой комиссии, рассмотрена на методическом совете, имеет положительное заключение работодателя.

Разработанная на основании Приказа Минобрнауки РФ от 16.08.2013 № 968 «О порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» программа государственной итоговой аттестации содержит требования к содержанию, объему, структуре, оформлению выпускных квалификационных работ, а также критерии их оценки.

1. Условия реализации профессионального модуля ПМ.0 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»

Профессиональный модуль ПМ 05. «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» (16399 Официант, **код11176 Бармен**) является обязательным элементом ОПОП по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. При освоении модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» предусмотрено:

* выполнение обучающимися практических занятий;
* освоение обучающимися программы модуля в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении;
* проведение учебной практики в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Содержание модуля разработано преподавателями, которые ведут теоретическую часть модуля и практику в его составе. Для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля созданы фонды оценочных средств.

Присвоение квалификации по профессии рабочего проводится с участием работодателя. По результатам квалификационного экзамена обучающимся выдается свидетельство о рабочей профессии ОФИЦИАНТ, БАРМЕН.

1. Ресурсное обеспечение образовательного процесса по ОПОП
   1. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОПОП

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности обеспечена учебно-­методической документацией и материалами по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям учебного плана.

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

Для формирования и развития общих и профессиональных компетенций в образовательном процессе применяются активные и интерактивные формы проведения занятий (деловые и ролевые игры, разбор конкретных ситуаций, психологические и иные тренинги, групповые дискуссии).

Библиотека обеспечивает обучающихся, преподавателей и сотрудников учебной и учебно-методической литературой, методическими пособиями, необходимыми для организации образовательного процесса по всем дисциплинам реализуемых образовательных программ в соответствии с требованиями соответствующих ФГОС СПО.

Читатели в библиотеке обслуживаются на абонементе и в читальном зале, где обеспечен доступ к электронным ресурсам.

Фонд дополнительной литературы включает официальные, справочные и периодические издания. Фонд периодики представлен общественно-политическими, научно-практическими, отраслевыми изданиями, соответствующими профилю подготовки. Периодические издания находятся в читальном зале и доступны для пользователей.

Все дисциплины учебного плана ОПОП по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании обеспечены необходимым количеством современной учебной литературы, которая рекомендована в программах. Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет. Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла.

1. **Кадровое обеспечение реализации ОПОП**

Реализация ОПОП обеспечена педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимся учебных дисциплин и модулей профессионального цикла, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях, не реже 1 раза в 3 года .

Все штатные преподаватели добровольно проходят процедуру аттестации в установленном порядке с целью проверки уровня компетентности и присвоения квалификационной категории.

1. Государственная итоговая аттестация выпускников

Освоение ОПОП по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании завершается государственной итоговой аттестацией, которая является обязательной.

Государственная итоговая аттестация включает в себя подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы). Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с программой ГИА.

Программа ГИА разрабатывается преподавателями. Программа ГИА, разработанная на основании Приказа Минобрнауки РФ от 16.08.2013 № 968 «О порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», содержит требования к содержанию, объему, структуре, оформлению выпускных квалификационных работ, критерии оценки ВКР.