СОГЛАСОВАНО
Директор ООО «Гостиничный комплекс Белгород»
_____ С.А. Винников
«31» августа 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»
от «28» 08 2023 г. № 603
_____ И.Э. Сиденко

Рассмотрено
на заседании педагогического совета
ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»
Протокол № 1 от «28» 08 2023 г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА - ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Белгородский техникум общественного питания»

по профессии среднего профессионального образования

43.01.01 Официант, бармен

срок обучения - 2 года 10 месяцев

2023-2026 учебные годы

2023

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Основная образовательная программа по профессии 43.01.01 Официант, бармен

Основная образовательная программа (далее ОПОП) по профессии **43.01.01 Официант, бармен**, реализуемая областным государственным автономным профессиональным образовательным учреждением «Белгородский техникум общественного питания» (далее - Техникум), разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 г. N 731; профессионального стандарта «Официант/бармен», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 № 910н, с учетом требований регионального рынка труда и потребностей работодателей.

ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практики, государственной итоговой аттестации, методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующих образовательных технологий. Образовательная программа ежегодно пересматривается и обновляется с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, экономики, техники, технологий в части содержания учебного плана, состава и содержания программ учебных дисциплин, программ профессиональных модулей, программы учебной и производственной практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

В программе определены:

- обязательная номенклатура учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- обязательные требования к знаниям, умениям и трудовым действиям по профессиональным модулям и по дисциплинам;
- обязательные требования к оснащению учебного процесса соответствующим оборудованием;
- примерное содержание контрольно-измерительных материалов по оценке результатов освоения программы;
- требования к результатам освоения;

Задача программы:

- учет требований профессионального стандарта при определении действий, умений и знаний по профессиональным модулям и дисциплинам.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).

Образовательная программа разработана колледжем для реализации её на базе основного общего образования, на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и среднего профессионального образования с учетом получаемой профессии и настоящей программой.

1.2 Нормативные документы для разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) по профессии 43.01.01 Официант, бармен

Нормативно-правовую базу разработки ООП по профессии **43.01.01 Официант, бармен** составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии **43.01.01 Официант, бармен**, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 г. № 731;

• Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, реализуемый в пределах ОПОП с учетом профиля получаемого профессионального образования;

• Профессиональный стандарт «Официант/бармен», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 N 910н;

• Приказ Министерства просвещения РФ от 24.08.2022г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

• Рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования (письмо Министерства просвещения РФ от 01.03.2023 г. № 05-592 «О направлении рекомендаций»);

• Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 05.08.2020г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

• Приказ Министерства просвещения РФ от 08.11.2021г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

• Устав областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Белгородский техникум общественного питания» (ОГАПОУ «БТОП»);

• Локальные нормативные документы Колледжа.

Перечень сокращений, используемых в тексте:

ФГОС СПО - Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;
ОПОП - основная образовательная программа;
ППКРС - программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих;
ОК - общие компетенции;
ПК - профессиональные компетенции;
ПМ - профессиональный модуль;
МДК - междисциплинарный курс

1.3 Общая характеристика образовательной программы по профессии 43.01.01 Официант, бармен

1.3.1 Цель ОПОП

Образовательная программа по профессии **43.01.01 Официант, бармен** имеет своей целью формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной профессии, а также развитие у обучающихся личностных качеств, способствующих их социальной и творческой активности, общекультурному и профессиональному росту, социальной и профессиональной мобильности, обеспечивающих успешность выпускника в избранной сфере деятельности и устойчивость на рынке труда.

В результате обучения выпускник будет способен реализовывать процессы обслуживания в организациях общественного питания.

1.3.2. Требования к поступающим на обучение

Основные требования к поступающим по программам подготовки специалистов среднего звена устанавливаются в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ «О защите прав потребителей»;
- Порядок приёма на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования, утв. приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 02.09.2020 № 457;
- Постановление Правительства РФ от 15.09.2020 г. № 1441 «Об утверждении Правил оказания платных образовательных услуг»;
- Локальные нормативные документы Техникума.

Приём на обучение в ОГАПОУ «БТОП» осуществляется по специальностям среднего профессионального образования в соответствии с лицензией на право ведения образовательной деятельности.

Приём на обучение осуществляется при предоставлении абитуриентом аттестата об основном общем образовании.

1.3.3. Срок освоения ООП

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице:

Образовательная база приема	Присваиваемая квалификация	Нормативный срок освоения программы
на базе среднего общего образования	официант, бармен, буфетчик	10 месяцев
на базе основного общего образования		2 года 10 месяцев

1.3.4 Трудоемкость ООП

Срок получения среднего профессионального образования по ППКРС в очной форме обучения составляет 65 недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам и разделу «Физическая культура»	20 нед.
Учебная практика	39 нед
Производственная практика	
Промежуточная аттестация	2 нед.
Государственная итоговая аттестация	2 нед.
Каникулярное время	2 нед.
Итого	65 нед.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе среднего общего образования - 2124 часа. Объем и сроки получения среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования - 3276 часов. Профиль получаемого профессионального образования - социально-экономический.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ПО ПРОФЕССИИ 43.01.01 ОФИЦИАНТ, БАРМЕН

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: реализация процесса обслуживания в организациях общественного питания.

Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям:

Вид профессиональной деятельности	Наименование профессионального модуля	Квалификация
Обслуживание потребителей организаций общественного питания	ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания	официант

Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	бармен, буфетчик

2.2 Виды профессиональной деятельности выпускника

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности, согласно получаемой квалификации квалифицированного рабочего, служащего в соответствии с ФГОС СПО **43.01.01 Официант, бармен:** обслуживание потребителей организаций общественного питания; обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.

Возможные места работы выпускников по специальности 43.01.01 Официант, бармен: Предприятия общественного питания.

Особые условия допуска к работе: наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке. При производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя возраст не меньше 18 лет.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

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

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

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

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

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

ПМ.01 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.

ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением

смешанных напитков и простых закусок.

ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.

ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.

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

ПК 2.4. Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.

ПК 2.5. Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.

ПК 2.6. Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.

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

Результаты освоения образовательной программы по профессии **43.01.01 Официант, бармен** (сформированные знания, умения, навыки в составе профессиональных компетенций, в рамках осваиваемых видов профессиональной деятельности) приведены в таблице:

Общие компетенции

Код компетенции	**Формулировка компетенции**	**Знания, умения**
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	**Умения:** проявлять устойчивый интерес к профессии «Официант, бармен»
		Знания: сущность профессии «Официант, бармен», её значимость для общества и своё дальнейшее профессиональное развитие в направлении профиля
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	**Умения:** осуществлять профессиональное общение с соблюдением норм и правил делового этикета.
		Знания: профессиональные функции по организации процесса обслуживания потребителей в соответствии с целями, установленными руководителем. Оценивает Собственные возможности и определяет профессиональные действия при решении проблемы.
ОК 03	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	**Умения:** анализировать рабочую ситуацию и принимает решения, аргументировано отстаивает свою точку зрения, неся за это ответственность
		Знания: текущий и итоговый самоконтроль и взаимоконтроль
ОК 04	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	**Умения:** пользоваться литературой, справочниками, Интернет-ресурсами, ориентироваться в профессиональном информационном поле, уметь выделить главное из всего потока информации для решения профессиональной задачи
		Знания: литературы, справочников, Интернет-ресурсов, ориентируется в профессиональном информационном поле
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные	**Умения:** определять цели профессионального общения, выбирая стратегию, методы, средства и формы коммуникаций

	технологии в профессиональной деятельности	**Знания:** способы обработки (с применением ПК и программного обеспечения) представления, хранения и передачи профессионально-ориентированной информации.
ОК 06	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	**Умения:** устанавливает профессиональные взаимоотношения с коллегами, клиентами, руководством
		Знания: соблюдает субординационные отношения, владеет профессиональным этикетом. Учитывает личные особенности субъектов профессионального общения
ОК 07	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	**Умения:** определят гражданскую жизненную позицию. Использует полученные профессиональные знания при несении воинской обязанности.
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии.

Профессиональные компетенции

Виды деятельности	**Код и наименование компетенции**	**Показатели освоения 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	**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
		Умения: подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос; осуществлять прием 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 счет и производить расчет с потребителем; соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями; соблюдать личную гигиену
		Знания: 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 расчета 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	ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к	**Практический опыт:** подготовки бара, буфета к обслуживанию; встречи

барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	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	гостей бара и приема 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 отчетно-финансовых документов; подготовки бара, буфета к закрытию; подготовки к обслуживанию выездного мероприятия
		Умения: 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 расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию; осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете; оформлять необходимую отчетно-учетную документацию; соблюдать правила профессионального этикета; соблюдать правила личной гигиены
		Знания: 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; технологию приготовления смешанных и горячих напитков; технологию приготовления простых закусок; правила ведения учетно-отчетной 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

3.3 Контроль и оценка результатов освоения основной образовательной программы

Оценка качества подготовки обучающихся проводится с целью определения соответствия объема и качества знаний, умений, навыков требованиям ФГОС по специальности, а также требованиям осваиваемой образовательной программы и осуществляется в двух направлениях: оценка уровня освоения дисциплин, оценка компетенций обучающихся.

Оценка качества освоения образовательной программы предусматривает следующие виды контроля: текущий контроль, промежуточную аттестацию, государственную итоговую аттестацию.

Основными видами контроля учебных достижений обучающихся (знаний, умений, практический опыт, освоенные компетенции) 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;
- собеседование,
- тестирование;
- контрольные работы;
- оценка выполнения практических работ (ситуационных задач, рефератов, расчетно-графических работ, творческих проектов и заданий, презентаций).

Промежуточная аттестация в форме зачета, дифференцированного зачета проводится за счет времени, отведенного на освоение учебной дисциплины, междисциплинарного курса, учебной практики, производственной практики. Экзамены проводятся за счет времени, отведенного на промежуточную аттестацию, как в период экзаменационной сессии, так и в период теоретического обучения в дни, освобожденные от всех видов занятий.

При составлении расписания экзаменационной сессии учитывается, что между экзаменами должно быть не менее двух дней.

При мониторинге качества освоения образовательной программы используется традиционная пятибалльная система оценок.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений требованиям поэтапного освоения образовательной программы (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить качество знаний, умений, а также освоение видов профессиональной деятельности и сформированность компетенций.

При мониторинге качества освоения программ учебной практики и производственной практики оцениваются результаты освоения каждого из разделов практик, реализуемых в

составе соответствующих профессиональных модулей. Промежуточная аттестация по итогам практик проводится в форме дифференцированного зачета за счет времени, отведенного на освоение практик.

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

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся осуществляется локальными нормативными актами Колледжа:

- Положение о формировании фонда оценочных средств программы подготовки специалистов среднего звена / программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
- Положение о расписании и режиме учебных занятий
- Положение о порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.
- Положение об индивидуальном образовательном проекте
- Положение об учебной и производственной практике обучающихся в колледже.
- Положение о порядке проведения экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю
- Положение об организации и проведении государственной итоговой аттестации
- Положение о выпускной квалификационной работе
- Положение об организации внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся

Фонд оценочных средств предназначен для оценки знаний, умений и освоенных обучающимися компетенций при текущем контроле успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации.

Фонд оценочных средств состоит из программы государственной итоговой аттестации, комплекты оценочных средств по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям в соответствии с учебным планом образовательного учреждения.

Комплект оценочных средств включает контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации в различных формах в соответствии с учебным планом.

Система оценивания знаний, умений, общих и профессиональных компетенций осуществляется в соответствии с Положением о формах, периодичности и порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в ОГАПОУ «БТОП».

4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

4.1 Календарный учебный график

Календарный учебный график по профессии **43.01.01 Официант, бармен** определяет последовательность реализации ППКРС: распределение учебной нагрузки по курсам, семестрам, неделям, включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую аттестации, каникулы.

4.2 Учебный план

Учебный план определяет следующие характеристики ППКРС по профессии:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- сроки прохождения и продолжительность учебной и производственной практики;
- формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на

подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;

- объем каникул по годам обучения.

ППКРС по профессии **43.01.01 Официант, бармен** представлена учебными циклами: общеобразовательным (О), общепрофессиональным (ОП), профессиональным(П), а также разделами: Учебная практика (УП), Производственная практика (ПП), промежуточная аттестация (ПА), государственная итоговая аттестация (ГИА). Профессиональный цикл представлен профессиональными модулями (ПМ).

В составе ППКРС выделены обязательная и вариативная части. Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО. Вариативная часть образовательной программы дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Вариативная часть дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемому сочетанию квалификаций, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда. Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии 43.01.01 Официант, бармен предусмотрено использование 144 часов вариативной части ППКРС. Этот объем часов был распределен следующим образом:

увеличен объем часов общепрофессионального цикла на 30 часов:

- ОП. 01 Основы культуры профессионального общения - 30 ч;

увеличен объем часов профессионального цикла на 114 часов:

- ПМ. 01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания- 50ч;
- ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок - 64 ч.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут, учебные занятия проводятся парами (90 минут), продолжительность перемен между уроками пары 5 минут, продолжительность перемен между парами составляет - 10 минут.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья.

Объем профессиональной образовательной программы составляет 1008 академических часов, что соответствуют требованиям ФГОС.

Общий объем образовательной программы СПО, реализуемой на базе основного общего образования, увеличивается на 2196 часов. Данный объем образовательной программы направлен на обеспечение получения среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования с учетом получаемой (профессии).

4.3 Программы учебных дисциплин

Рабочие программы учебных дисциплин, входящих в состав образовательной программы, разработаны преподавателями на основе требований ФГОС СПО и примерных рабочих программ; утверждены цикловыми методическими комиссиями в установленном порядке.

Программы учебных дисциплин содержат следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- сведения о разработчиках программы, согласовании и утверждении программы;
- общую характеристику программы учебной дисциплины;
- структуру и содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины
- контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины

4.4 Программы профессиональных модулей

Рабочие программы профессиональных модулей разработаны на основе требований ФГОС СПО и примерных рабочих программ, согласованы с работодателями и утверждены в установленном порядке.

Программы профессиональных модулей содержат следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- сведения о разработчиках программы, согласовании и утверждении программы;
- общую характеристику программы профессионального модуля;
- результаты освоения профессионального модуля;
- структура и содержание профессионального модуля;
- условия реализации программы профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

4.5 Программы учебной и производственной практики

Программы учебной практики, производственной практики разработаны на основе требований ФГОС СПО, Положения о практической подготовке обучающихся, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 05.08.2020г. № 885/390.

4.6 Программа государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация по итогам освоения ФГОС СПО по профессии **43.01.01 Официант, бармен** включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).

Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяется колледжем самостоятельно. К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план (или индивидуальный учебный план), если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по соответствующим образовательным программам.

Государственная итоговая аттестация призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по профессии при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Государственная итоговая аттестация выпускников среднего профессионального образования является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация выпускников, освоивших ППКРС по профессии **43.01.01 Официант, бармен**, включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Для проведения ГИА создается государственная экзаменационная комиссия (ГЭК) в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства просвещения РФ от 08.11.2021г. № 800. В состав ГЭК входят представители работодателей. Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом министра образования и науки Хабаровского края. Задачей ГЭК является оценка качества подготовки выпускников, которая осуществляется членами ГЭК в виде интегральной оценки результатов защиты выпускной квалификационной работы и результатов освоения основной профессиональной образовательной программы.

Для государственной итоговой аттестации в Колледже разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и оценочные материалы.

Оценочные материалы для проведения ГИА включают типовые задания для

демонстрационного экзамена, примеры тем дипломных работ, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки

Тематика дипломной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Темы разрабатываются преподавателями профессиональных модулей, рассматриваются на предметно-цикловой комиссии и утверждаются приказом директора Колледжа.

Объем времени на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы составляет 6 недели - 72 академических часа.

Сроки проведения государственной итоговой аттестации определяются в соответствии с учебным планом.

5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП

5.1 Кадровое обеспечение

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками колледжа, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: реализация процесса обслуживания в организациях общественного питания. Имеют стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе и в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: реализация процесса обслуживания в организациях общественного питания, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией и учебно-методическими комплексами по учебным дисциплинам и профессиональным модулям. В учебно-методических комплексах, существуют разделы, содержащие рекомендации для организации самостоятельной работы обучающихся.

Реализация образовательной программы обеспечивается доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, сформированным по полному перечню дисциплин (модулей) программы.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

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

Для обучающихся и преподавателей техникума, открыт бесплатный доступ к электронно- библиотечной системе «ПРОФобразование», с помощью которой можно найти все необходимые в учебном процессе образовательные пособия.

5.3 Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

ОГАПОУ «БТОП», реализующее ОПОП по профессии **43.01.01 Официант, бармен**, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов

лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, самостоятельной работы, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских, тренажеров, тренажерных комплексов и др., обеспечивающих проведение всех предусмотренных образовательной программой видов занятий, практических и лабораторных работ, учебной практики, выполнение выпускной квалификационной работы.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

физиологии питания, санитарии и гигиены;
культуры профессионального общения;
товароведения пищевых продуктов;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
организации обслуживания в общественном питании.

Лаборатории:

технологии обслуживания в общественном питании;

Мастерские:

бар;
банкетный зал;

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
Актовый зал.

Реализация ООП обеспечивает:

- выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические занятия с использованием персональных компьютеров;
- освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении.

Колледж обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Материальное обеспечение лаборатории:

№ п\п	Наименование	Количество единиц
1	Рабочие места по количеству обучающихся	15
2	Столы	10
3	Стулья	32
4	Барная стойка	1
5	Поттер	3
6	Миксер	1
7	Холодильник	1
8	Кофеварка	2
9	Кофемашина	1
10	Печь электрическая однокомфорочная	1
11	Печь электрическая двухкомфорочная	1
12	Аппарат для разогрева шоколада «Шоколадный фонтан»	1
13	Стеллажи для хранения посуды	7
14	Утюг	2
15	Гладильная доска	1
16	Шкаф для инвентаря	4

Фарфоровая посуда		
17	Тарелка	175
18	Блюдо	20
19	Селедочница, лоток	20
20	Миска суповая	6
21	Чашка с блюдцем	34
22	Чайник	4
Стеклянная посуда		
23	Шот	2
24	Хот-шот	2
25	Тумблер	10
26	Хайбол	8
27	Коллинз	10
28	Кружка, стакан, бокал для пива	10
29	Чашка для пунша	2
30	Чашка для крюшона	2
31	Мерная посуда	1 комплект
32	Ваза для конфет	4
33	Розетка	4
34	Приборы для специй	4 комплекта
35	Ваза для салфеток	2
36	Блюдо банкетное	10
37	Сахарница	4
38	Ваза этажерка	1
Стеклянная хрустальная посуда		
39	Кувшин	6
40	Графин	6
41	Креманка	12
42	Ваза для фруктов	1
43	Салатник	7
44	Ваза для цветов	4
45	Ваза-плато	4
46	Фужер, бокал, рюмка	188
Металлическая посуда		
47	Поднос	3
48	Баранчик	4
49	Соусник	5
50	Сковорода порционная	2
51	Таганок	1
52	Креманка	1
53	Сливочник	1
54	Молочник	1
55	Турка	1
56	Кокотница. икорница	5
57	Поднос для подачи счета	1
58	Контейнер для льда	1
59	Ведро для льда	1
Столовые приборы		
60	Столовые, рыбные, закусочные, десертные	10 комплектов
Белье столовое		
61	Скатерть банкетная	10
62	Полотенце	30

Базами практики обучающихся по профессии **43.01.01 Официант, бармен** являются предприятия различных организационно-правовых форм, осуществляющие деятельность в области реализации процесса обслуживания в организациях общественного питания:

- ООО «Гостиничный комплекс Белгород»;
- ООО «Астрея»;
- ООО «Континенталь».

Оборудование предприятий и техническое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем осваиваемым видам деятельности, предусмотренным программой с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских колледжа и имеет в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающие выполнение всех видов работ, определенных содержанием ФГОС СПО.

Имеющиеся базы практики обеспечивают возможность прохождения производственной практики в соответствии с учебным планом всеми обучающимися, осваивающими ППКРС.

6. ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ СРЕДЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ РАЗВИТИЕ ОБЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ

В ОГАПОУ «БТОП создана социокультурная образовательная среда обеспечивающая формирование общих компетенций выпускника, способствующая освоению программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по соответствующей профессии.

Основная цель воспитательной работы - подготовка творчески мыслящих и гармонично развитых специалистов, обладающих профессиональными компетенциями, гуманистическим мировоззренческим потенциалом, способных на сознательный выбор жизненной позиции.

Воспитательная деятельность ведется по следующим направлениям:

- психолого-педагогическое сопровождение процесса адаптации, социализации и позиционирования студентов;
- формирование морально-этических качеств, коммуникативной компетентности;
- формирование гражданской и правовой компетентности, патриотизма, толерантности;
- формирование антикоррупционного мировоззрения, позиции противодействия терроризму и экстремизму;
- формирование здоровьесберегающего пространства
- формирование профессиональных компетенций будущих специалистов

Реализации цели и данных направлений способствуют системно-ролевой и личностно-ориентированный принципы, позволяющие подготовить студентов к выполнению социальных функций гражданина, профессионала, семьянина.

В техникуме разработана Концепция воспитательной работы, в соответствии с которой и организована педагогическая деятельность по формированию будущего специалиста. Система адаптации студентов нового набора включает анкетирование по определению уровня социализации и эмоционально-волевого развития, позволяющее корректировать индивидуальную воспитательную работу, организационно-психологические тренинги по формированию коллектива и определению лидеров, тематические классные часы нравственно-этического направления. Работает система студенческого самоуправления, включающая Студенческий совет техникума. Традиционно проводятся мероприятия: «День знаний», «Посвящение в студенты» и т.д.

В целях формирования гражданственности и патриотизма проводятся торжественные вечера «Мужество. Достоинство. Честь», «Поклонимся великим тем годам», акции «Беля ромашка», «Ветераны рядом», круглые столы с участием слушателей Белгородской духовной семинарии. Преподаватели техникума принимают активно участие в мероприятиях «День студента», «Веселые старты» и других мероприятиях.

В техникуме проводится большая работа по созданию здоровьесберегающего пространства: информационно-профилактические встречи с работниками наркологического диспансера, Центра социального здоровья, Центра Анти-СПИД; тематические классные часы «Здоровье - путь к успешной карьере».

Традиционно проводятся первенства колледжа по теннису, волейболу, баскетболу, футболу. Команды юношей и девушек принимают участие в городских и региональных комплексных спартакиадах студентов СПО, занимая призовые места. Работает пять спортивных секций.

В техникуме сложилась система благотворительной деятельности. Активно работает добровольческое объединение «Милосердие».

Одно из важнейших направлений в воспитательном процессе - формирование профессиональных компетенций, обучающихся в рамках внеучебной работы.

В полном объеме реализуются права и социальные гарантии сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, инвалидов согласно российскому законодательству.

Все иногородние обеспечены общежитием.

7. РЕГЛАМЕНТ ПЕРИОДИЧЕСКОГО ОБНОВЛЕНИЯ ППКРС

Разработанная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена после согласования с работодателями утверждается директором Техникума. В соответствии с требованиями ФГОС ежегодно с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, экономики, техники, технологий пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ учебных дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы учебной и производственной практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

Основанием для внесения ежегодных дополнений и изменений являются запросы работодателей регионального рынка труда, развитие экономики, культуры, технологии, социальной сферы, а также предложения преподавателей в части изменения содержания и педагогических технологий обучения, изменения в учебно-методическом, кадровом и материально-техническим обеспечении реализации образовательной программы и другие условия. Изменения отражаются в специальном листе изменений.