

**ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА  
КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ**

**Санкт–Петербургское государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение «Колледж кулинарного мастерства»**

**СОГЛАСОВАНО:**

ООО «Ромир»

\_\_\_\_\_

«\_»\_\_\_\_\_201\_г

**РАСМОТРЕНО:**

Педагогическим  
советом

СПб ГБПОУ «ККМ»

Протокол №\_\_\_\_\_

«\_»\_\_\_\_\_201\_г

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор

СПб ГБПОУ

«Колледж кулинарного  
мастерства»

\_\_\_\_\_ И.Н. Жа-  
рикова

«\_»\_\_\_\_\_201\_г

**Основная профессиональная образовательная программа  
среднего профессионального образования  
по профессии 43.01.01 Официант, бармен**

Квалификация: **Официант, бармен**

Форма обучения: **очная**

Нормативный срок освоения – 2 года и 10 месяцев

На базе основного общего образования

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

2015

## Содержание

1	Общие положения.....	3
1.1	Нормативные документы для разработки ОПОП СПО.....	3
1.2	Общая характеристика ОПОП СПО.....	4
1.3	Требования к абитуриенту.....	5
2	Характеристика профессиональной деятельности выпускника.....	5
2.1.	Область профессиональной деятельности выпускника.....	5
2.2	Объекты профессиональной деятельности выпускника.....	5
2.3	<b>Виды профессиональной деятельности выпускника</b>	5
2.4.	Задачи профессиональной деятельности выпускника.....	6
3	Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП .....	7
3.1	Календарный учебный график.....	7
3.2	Учебный план подготовки специалиста.....	7
3.3	Аннотации примерных программ УП.....	8
3.4	Программа дисциплин, модулей.....	8
4	Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП.....	9
4.1	Кадровое обеспечение учебного процесса.....	9
4.2	Учебно-методическое обеспечение учебного процесса.....	9
4.3	Материально-техническое обеспечение учебного процесса.....	10
5.	Характеристики среды колледжа , обеспечивающие развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников.....	11
6	Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП СПО.....	12
6.1	Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация.....	12
6.2	Итоговая государственная аттестация выпускников ОПОП СПО.....	13
7	Возможности продолжения образования.....	13

## **1 Общие положения**

В соответствии с приказом № 389 Министерства Образования и науки от 09.04. 2015 г «О внесении изменений в федеральный государственный стандарт» разработана новая Основная профессиональная образовательная программа:

Основная профессиональная образовательная программа СПО (далее ОПОП), реализуемая

Санкт-Петербургским государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Колледж кулинарного мастерства» по профессии, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности 43.01.01 «Официант, бармен» по программе базовой подготовки, утвержденной приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 731от, 2 августа 2013 г.

ОПОП представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную образовательным учреждением, с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта.

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, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практик, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

### **1.1 Нормативные документы для разработки ОПОП СПО**

Нормативную правовую базу разработки ОПОП составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273 ФЗ «Об образовании»
- Приказ министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464«Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»
- Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 100114.01 «Официант, бармен» среднего профессионального образования, утвержденный приказом Минобрнауки РФ от 02 августа 2013 г. № 731
- Приказ министерства образования и науки Российской Федерации от 09 апреля 2015 г. N 389 «О внесении изменений в ФГОС СПО»
- Нормативно-методические документы Минобрнауки РФ <http://www.edu.ru>;
- Устав Санкт-Петербургского государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Колледж кулинарного мастерства», утвержденный Распоряжение Комитета по образованию от 30.08.2013 № 1986
- Рекомендации по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (письмо Минобрнауки России от 29.05.2007 г. № 03-1180);

### **1.2 Общая характеристика ОПОП СПО**

#### **1.2.1 Цель (миссия) ОПОП СПО**

Цель (миссия) ОПОП СПО по профессии 43.01.01(100114.01) « Официант, бармен»:

- дать качественные базовые общеобразовательные и профессиональные знания, востребованные обществом;
- подготовить выпускников по профессии «официант, бармена» к успешной работе в сфере своей профессиональной деятельности на основе гармоничного сочетания научной, фундаментальной и профессиональной подготовки;

- 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; стремление к повышению общего культурного уровня и профессионального мастерства, а так же к способности самообразования, самостоятельного приобретения и применения новых знаний и умений.

### **1.2.2 Срок освоения ОПОП**

Срок освоения ОПОП по профессии 43.01.01 (100114.01) «Официант, бармен» базовой подготовки при очной форме получения образования составляют на базе основного общего образования 2 года 10 месяцев

### **1.2.3 Трудоемкость ОПОП**

Трудоемкость ОПОП 43.01.01(100114.01) «Официант, бармен» по очной форме обучения составляет 5562 часа, и включает все виды аудиторных и самостоятельных работы студента, учебную практику - 19 недель, производственную практику - 20 недель, промежуточную аттестацию 5 недель, государственную итоговую аттестацию 2 недели, и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ОПОП.

### **1.2.4 Особенности профессиональной образовательной программы:**

При разработке ОПОП учтены требования регионального рынка труда, запросы потенциальных работодателей и потребителей в сфере сервиса и обслуживания.

Особое внимание уделено выявлению интересов и совершенствованию механизмов удовлетворения запросов потребителей образовательных услуг.

По завершению образовательной программы выпускникам выдается диплом государственного образца.

Для обеспечения скорейшей адаптации и мобильности выпускников колледжа на рынке труда им предлагаются дополнительные занятия, которые позволяют углубить знания студентов и обеспечивают возможность выбора индивидуальной образовательной траектории.

В учебном процессе используются интерактивные технологии обучения студентов, такие как технология портфолио, тренинги, моделирование производственных ситуаций, кейс-технология, проектно – аналитические, теория развития критического мышления, модульные технологии, деловые и имитационные игры и др. Наряду с традиционными формами обучения, используются инновационные технологии, которые максимально активизируют познавательную деятельность студентов. Для этого проводятся бинарные занятия, проблемные лекции и семинары, научно-практические конференции, занятия творческой лаборатории и др. В учебном процессе используются компьютерные презентации учебного материала, виртуальные экскурсии, проводится контроль знаний студентов с использованием электронных вариантов тестов. Тематика выпускных квалификационных работ определяется совместно с потенциальными работодателями с учётом требований ФГОС, работодателя, интересов студентов и направлена на удовлетворение запросов заказчиков.

В учебном процессе организуются различные виды контроля обученности студентов: входной, текущий, промежуточный, тематический, итоговый. Конкретные формы и процедуры текущего и промежуточного контроля знаний по каждой дисциплине разрабатываются преподавателями самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первого месяца обучения. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, включающие в себя типовые задания, контрольные работы и срезы, контрольные тесты, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций. Фонды оценочных средств ежегодно корректируются и утверждаются на предметных методических комиссиях. В колледже создаются условия для максимального приближения программ текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации к условиям будущей профессиональной деятельности студентов. В этих целях, кроме преподавателей конкретной дис-

циплины в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины. Итоговая аттестация выпускников включает в себя защиту выпускной квалификационной работы.

Организация практик осуществляется на базе предприятий или организаций города.

В образовательно-воспитательном процессе активно используются информационные технологий, имеется свободный доступ в сеть Интернет, мультимедийные средства, учебные материалы в электронном виде.

Внеучебная деятельность студентов направлена на самореализацию студентов в различных сферах общественной и профессиональной жизни, в творчестве, спорте, науке и т.д. У студентов формируются профессионально значимые личностные качества, такие как коммуникативная активность, толерантность, ответственность, гражданственность, профессиональный оптимизм, творчество и др. Решению этих задач способствуют волонтерские акции, участие в социальных проектах, научно-практические конференции, Дни здоровья, конкурсы непрофессионального студенческого творчества и другое.

### **1.2.5 Востребованность выпускников**

Широкая профессиональная подготовка позволяет официантам и барменам работать в любых организациях: ресторанах, кафе, столовых, барах, закусочных (43.01.01) «Официант, бармен» востребованы в организациях: ООО «Сокотель», ООО «Э-Трейд», ООО «Ромир», и др., с которыми заключены договора о сотрудничестве.

### **1.3 Требования к абитуриенту**

Абитуриент должен иметь документ государственного образца об основном общем образовании.

## **2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

### **2.1. Область профессиональной деятельности выпускника**

Область профессиональной деятельности выпускников: реализация процесса обслуживания в организациях общественного питания.

### **2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника**

- потребности потребителей организаций общественного питания в процессе обслуживания;
- технологический процесс обслуживания в залах организаций общественного питания, за барной стойкой, буфетом;
- технологический процесс обслуживания массовых банкетных мероприятий;
- технологический процесс обслуживания специальных форм организации питания;
- торгово-технологическое и холодильное оборудование, посуда, приборы, инвентарь и другие предметы материально-технического оснащения организаций общественного питания;
- нормативная учётно-отчётная документация;
- кулинарная и кондитерская продукция, покупные товары и винно-водочные изделия;
- технологии приготовления смешанных напитков, в том числе коктейлей, горячих напитков

### **2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника**

Обучающийся по профессии 43.01.01 «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.

#### **2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника.**

- Выпускник, освоивший ППКРС, 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 ППКРС, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

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 учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.

ПК 2.5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.

ПК 2.6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.

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

### **3 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП**

В соответствии с Типового положения и ФГОС СПО по профессии 43.01.01 «Официант, бармен» содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП регламентируется учебным планом; рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин, (модулей), материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

#### **3.1 Календарный учебный график**

Последовательность реализации ОПОП СПО профессии 43.01.01 (100114.010 «Официант, бармен» по годам (включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и государственную итоговую аттестации, каникулы)

#### **3.2 Учебный план подготовки специалиста.**

**Учебный цикл состоит из:**

- общеобразовательного учебного;
- общепрофессионального учебного;
- профессионального учебного:
- разделов:
- физическая культура;
- учебная практика;
- производственная практика;
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация.

Обязательная часть профессионального учебного цикла ППКРС должна предусматривать изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" - в которой на освоение основ военной службы -70 процентов от общего объема времени, а для девушек на освоение медицинских знаний.

Образовательной организацией при определении структуры ППКРС и трудоемкости ее освоения может применяться система зачетных единиц, при этом одна зачетная единица соответствует 36 академическим часам.

Нагрузка в рамках практики составляет 39 недель в течение 6 семестров. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 24 недели, в том числе не менее двух недель в зимний период.

Аудиторная нагрузка студентов предполагает лекционные, семинарские, практические виды занятий. Внеаудиторная нагрузка предполагает выполнение студентами курсовых проектов, рефератов, а также подготовку к экзаменам. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения курсовых, междисциплинарных проектов, изучения дополнительной литературы, выполнения индивидуальных заданий, направленных на формирование таких компетенций, как способность к саморазвитию, самостоятельному поиску информации, овладение навыками сбора и обработки экономической информации, что позволяет сформировать профессиональные качества

### **3.3 Аннотации примерных программ учебных дисциплин**

### **3.4 Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)**

Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин размещены на сайте [www.plcm.ru](http://www.plcm.ru)

### **3.5 Программы практик**

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 «Официант, бармен» раздел основной образовательной программы СПО «Практики» является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных (универсальных) и профессиональных компетенций обучающихся.

Подготовка официанта, бармена по профессии 43.01.01 «Официант, бармен» предполагает изучение практической деятельности предприятий, организаций и учреждений, для чего предусмотрено три практики:

- учебная практика (продолжительность 19 недель);
- производственная практика (продолжительность 20 недели);

Аттестация по итогам практики осуществляется на основе оценки экзамена (квалификационного), отзыва руководителей практики об уровне его знаний и квалификации. По результатам аттестации выставляется дифференцированная оценка по трехбалльной шкале: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно». Оценка по практике вносится в приложение к диплому.

Цель учебной практики – углубление знаний и приобретение необходимых практических навыков в области общественного питания для дальнейшего использования практического материала

База учебной практики – предприятия общественного питания, производственные мастерские колледжа.

Цель учебной практики - овладение студентами профессиональной деятельностью по профессии в соответствии с видами деятельности, закрепление, расширение, углубление и систематизация знаний, полученных при изучении специальных дисциплин, на основе изучения деятельности конкретной организации, приобретение первоначального практического опыта.

Цель производственной практики - закрепление теоретических знаний, полученных студентами в процессе изучения профильных дисциплин, а также сбор, систематизация и обобщение практического материала в т.ч. для использования в выпускной квалификационной работе. Задачами производственной практики являются изучение нормативных и методических материалов, фундаментальной и периодической литературы по вопросам, разрабатываемым студентом в выпускной квалификационной работе; анализ деятельности организации по направлению, соответствующему теме выпускной работы; разработка рекомендаций по ее совершенствованию.

Базами производственных практик являются подразделения, осуществляющие услуги в сфере общественного питания

Студенты проходят практику по направлению колледжа на основе договоров с предприятиями и организациями.

В процессе прохождения практики студенты находятся на рабочих местах и выполняют часть обязанностей штатных работников, как внештатные работники, а при наличии вакансии практикант может быть зачислен на штатную должность с выплатой заработной платы. Зачисление студента на штатные должности не освобождает их от выполнения программы практики.

#### **3.5.1 Программа учебной практики**

Программа учебной практики размещена на сайте [www.plcm.ru](http://www.plcm.ru)

#### **3.5.2 Программа производственной практики**

Программа производственной практики размещена на сайте [www.plcm.ru](http://www.plcm.ru)



#### **4 Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП**

Ресурсное обеспечение ОПОП колледжа сформировано на основе требований к условиям реализации основных профессиональных образовательных программ, определяемых ФГОС СПО по данной профессии.

##### **4.1 Кадровое обеспечение учебного процесса.**

Реализация ОПОП СПО по направлению общеобразовательной и профессиональной подготовки обеспечена педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемых дисциплин и постоянно расширяющие профессиональные компетенции путем включения в проектно-исследовательскую деятельность колледжа.

Преподаватели профессионального цикла имеют базовое образование, соответствующее профилю преподаваемых дисциплин, профессиональных модулей.

Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего, выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, и мастера производственного обучения проходят обязательную стажировку не реже 1 раза в три года на предприятиях общественного питания города и области, систематически повышают квалификацию в процессе осуществления педагогической деятельности, на курсах повышения квалификации, в том числе в форме стажировок не реже 1 раза в 3 года..

##### **4.2 Учебно-методическое обеспечение учебного процесса**

Для реализации профессионально-образовательной программы имеется необходимое учебно-методическое обеспечение. Большинство учебников и учебных пособий выдается через библиотеку. В читальном зале для студентов доступны научные сборники, реферативные и периодические журналы, собрания законодательных актов, кодексы РФ, компьютерные базы данных.

В колледже функционирует электронная библиотека, в которой в свободном доступе находятся учебники, учебно-методические пособия, словари, монографии, периодические издания.

По каждой дисциплине сформированы рабочие программы и учебно-методические комплексы, содержащие методические рекомендации по изучению дисциплины, учебные материалы (конспекты лекций, слайды, контрольные задания, методические указания по выполнению курсовых, контрольных работ, образцы тестов и т.п.).

Для прохождения учебной и производственной практик разработаны соответствующие программы; для подготовки к итоговой государственной аттестации - методические указания по выполнению дипломной работы.

Студенты имеют доступ к информационным Интернет-источникам в компьютерных классах. В учебном процессе используются видеофильмы, мультимедийные материалы.

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

Каждый обучающийся 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 укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными 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.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

Колледж предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

### **4.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса**

Для реализации ОПОП по профессии 43.01.01 «Официант, бармен» в колледже создана материально-техническая база, обеспечивающая проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных учебным планом, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Реализация образовательной программы подготовки «официант, бармен» осуществляется в современном, хорошо оснащенном учебном комплексе с учебными кабинетами, специализированными кабинетами, лингафонным кабинетом, компьютерными классами, учебными мастерскими, оснащенными современным оборудованием и инвентарём, учебным кафе, спортивным залом и пунктом питания по адресу Санкт – Петербурга, ул. Руставели дом 35.

Все компьютерные классы подключены к сети Интернет, могут использоваться для проведения тестирования студентов в режимах on-line и off-line. При проведении занятий в классах используется мультимедийное оборудование.

#### **4.3.1 Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских**

##### **Кабинеты:**

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

##### **Лаборатории:**

- технологии обслуживания в общественном питании.
- Мастерские:
- бар;
- банкетный зал.

##### **Мастерские:**

- бар;
- банкетный зал.

##### **Спортивный комплекс:**

- спортивный зал;
- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
- стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

##### **Залы:**

- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- актовый зал.

В целом материально-техническая база полностью соответствует требованиям ФГОС.

## **5 Характеристики среды колледжа, обеспечивающие развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников**

Для реализации общекультурных (социально-личностных) компетенций созданы и разработаны основные положения, регламентирующие учебно-воспитательную, научно-исследовательскую деятельность студентов. К числу первоочередных документов относятся:

- Положение о научно-исследовательской деятельности обучающихся
- Положение о конкурсе на лучшую научную работу обучающихся
- Концепция воспитательной деятельности
- Программа воспитательной работы для обучающихся
- Положения о стипендиальном обеспечении и формах социальной поддержки обучающихся
- Положение о поощрении обучающихся
- Положение об обеспечении питанием обучающихся
- Календарный план воспитательной работы
- План работы по патриотическому воспитанию обучающихся
- Программа профилактики наркотической, алкогольной зависимости и табакокурения
- Программа профилактики борьбы с ВИЧ-инфекцией
- Положение о студенческом научном обществе
- Положение о конкурсе на «Лучшую группу колледжа»
- Правила внутреннего распорядка для обучающихся
- Положение о попечительском совете
- Положение о родительском комитете
- Положение о классном руководстве
- Положение о совете по профилактике правонарушений
- Положение о приемной комиссии
- Единые педагогические требования к обучающимся
- Положение о студенческом самоуправлении
- Программа профилактики правонарушений
- Концепция воспитательной работы
- Авторские программы воспитательной работы:
  - «Профинформирование и профориентирование, профессиональное самоопределение школьников. Воспитание устойчивой профессиональной направленности и мотивация личности будущего профессионала. Содействие адаптации и самореализации на рынке труда с целью построения успешной профессиональной карьеры»
  - «Рукопожатие» - система взаимодействия педагогического коллектива, родительского комитета, ученического самоуправления по вопросам профилактики и предупреждения экстремистских проявлений.
  - «Инновационные воспитательные технологии как эффективные методы формирования активной гражданской позиции. Формирование практических навыков социализации и актуализации через самоуправление»

К воспитательной работе со студентами привлекаются социальные партнеры:

- Инспекция по делам несовершеннолетних Калининского района,
- Приемная Калининского района,
- Отдел молодежной политики и спорта Калининского района
- Молодежный центр «Калининский»
- Дом молодежи «Атлант»
- Дом и музей санитарного просвещения
- Центр «Контакт»

В колледже активно работают волонтерские объединения, что подтверждает внедрение деятельностного подхода к вопросам воспитания молодежи:

- «Молодежное Добровольческое общество Калининского района» (волонтеры)

Обучающиеся колледжа активно принимают участие в фестивалях, конкурсах, олимпиадах: Городская волонтерская акция «Свеча памяти», акция «Мы помним тебя, Беслан», «Сладкий подарок ветерану», «Цена человеческой жизни», «Кухня добрых дел», «Галерея блокадных встреч и историй», «Исполни мечту», «Солнышко в ладошке».

Студенты колледжа работают над реализацией социальных проектов:

«Я на рынке труда»

«Повар – человек мира»

«Кубик-рубик профессии»

«Планета школьного питания»

«100 книг, которые я...»

В воспитательной работе широко используются инновационные формы и технологии:

- виртуальная экскурсия «В семью мигранта»

- волонтерская деятельность

- проектная деятельность

-исследовательская деятельность

-самопрезентация

-ролевые игры

-кейсовый метод

-технология мониторинга

-творческая лаборатория

- диалоговое взаимодействие

-тренинг

- флеш-моб технологии

- квест-технологии

## **6 Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП СПО**

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 «Официант, бармен» и Типовым положением оценка качества освоения обучающимися основных образовательных программ включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

### **6.1 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация**

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОПОП СПО осуществляется в соответствии с Типовым положением.

Организация текущего контроля осуществляется в соответствии с учебным планом подготовки. Предусмотрены следующие виды текущего контроля: текущий, промежуточный, итоговый, контрольные работы, тестирование, эссе, рефераты, выполнение комплексных задач и др.

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с графиком учебного процесса. Цель промежуточных аттестаций – установить степень соответствия достигнутых обучающимися промежуточных результатов обучения (освоенных компетенций) планировавшимся при разработке ОПОП результатам. В ходе промежуточных аттестаций проверяется уровень сформированности компетенций, которые являются базовыми при переходе к следующему году обучения.

## **6.2. Государственная итоговая аттестация выпускников ОПОП СПО**

Государственная итоговая аттестация выпускников по профессии 43.01.01 «Официант, бармен» и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Порядок и условия проведения государственных аттестационных испытаний определяются Положением о государственной итоговой аттестации выпускников (защита выпускной экзаменационной работы)

Целью итоговой государственной аттестации является установление

- соответствия уровня и качества подготовки выпускника ФГОС в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников и дополнительным требованиям образовательного учреждения по конкретной специальности.
- степени сформированности профессиональных компетенций в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования.

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. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

Программа государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы, ежегодно обновляется методической комиссией и утверждается директором колледжа.

Форма проведения государственной итоговой аттестации - выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа.

Темы ВКР имеют практико-ориентированный характер. Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Перечень тем дипломной работы:

- разрабатывается преподавателями методической комиссии в рамках профессиональных модулей совместно со специалистами предприятий общественного питания;
- рассматривается и утверждается на заседании методической комиссии, согласовываясь с работодателем.

Защита ВКР (продолжительность защиты до 45 минут) включает доклад студента (не более 10-15 минут) с демонстрацией презентации, ознакомление с отзывом руководителя и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента. Может быть предусмотрено выступление.

## **7 Возможности продолжения образования**

Выпускник по завершению ОПОП 43.01.01 «Официант, бармен» может продолжить обучение по программам подготовки дипломированных бакалавров по направлениям:

- товароведение;
- реклама и связи с общественностью, профиль подготовки: «Реклама и связи с общественностью в торговле и общественном питании»;
- технология продукции и организация общественного питания;
- менеджмент.



