

**Министерство образования Кировской области
Кировское областное государственное профессиональное
образовательное бюджетное учреждение «Орлово-Вятский
сельскохозяйственный колледж»**

Согласовано:

Утверждаю:

Председатель Совета хозяйственных
руководителей Орловского района,
директор ОАО «Орловагросервис»

А.Г.Леонтьев.

Директор КОГПОБУ
«ОВСХК»

С.В.Ситников .

Директор ООО
«Орловское кооперативное
предприятие»

В.П.Коньков

Директор МКУ «Спортивная школа
Города . Орлова: Кировской области

В.А.Вахитова

**Основная профессиональная
образовательная программа (ОПОП)
среднего профессионального
образования по специальности
43.02.01 Организация обслуживания в
общественном питании**

г.Орлов. 2019.

Содержание.

1.1.Реализуемая образовательная программа среднего профессионального образования..

1.2.Нормативные документы для разработки ОПОП.

1.3.Нормативные сроки освоения ОПОП.

1.4.Требования к поступающим.

1.5.Рекомендуемый перечень профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих для реализации в рамках профессиональных модулей программы.

Раздел 2.Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ОПОП.

2.1.Характеристика профессиональной деятельности выпускников.

2.1.1.Область профессиональной деятельности выпускников.

2.1.2.Объекты профессиональной деятельности выпускников.

2.2.Требования к результатам освоения ОПОП.

2.2.1.Общие компетенции.

2.2.2.Основные виды профессиональной деятельности.

2.2.3.Профессиональные компетенции.

Раздел 3.Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.

3.1.Учебный план.(прилагается)

3.1.1.Пояснительная записка к учебному плану.

3.1.2.Календарный график реализации ОПОП.(прилагается).

3.2.Перечень кабинетов , лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности.

3.3.Перечень программ дисциплин, профессиональных модулей, производственных практик.

3.4.Матрица компетенций (прилагается)

Раздел 4. Ресурсное обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы.

4.1.Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы.

4.2.Кадровое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы.

4.3.Учебно-методическое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы.

Раздел 5. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы.

5.1.Организация текущей и промежуточной аттестации обучающихся.(положение).

5.2.Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы.(положение)

5.3. Организация итоговой аттестации выпускников.(положение).

Раздел 6. Приложения.

6.1. Учебный план.

6.2. Календарный график реализации ОПОП.

6.3. Матрица компетенций.

6.4. Рабочие программы дисциплин.

6.5. Программы профессиональных модулей.

6.6. Программы учебных практик.

6.7. Программа производственной практики.

6.8. Положение о текущей и промежуточной аттестации.

6.9. Положение об итоговой аттестации.

6.10. Программа итоговой аттестации выпускников специальности.

6.11. Методические рекомендации по организации практических и лабораторных занятий.

6.12. Методические рекомендации по организации самостоятельной работы.

6.13. Методические рекомендации по проведению учебной и производственной практик.

6.14. Методические рекомендации по организации курсового и дипломного проектирования.

6.15. Экспертное заключение.

Раздел 1. Характеристика подготовки по специальности.

1.1.Реализуемая образовательная программа среднего профессионального образования.

В соответствии с государственным образовательным стандартом, утвержденным Приказом Министерства образования и науки № 465 07.05.2014 года, зарегистрированным в Минюсте России 11.06.2014 года за № 32672, реализуемая программа среднего профессионального образования 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании..

Присваиваемая квалификация - менеджер (при базовой подготовке).

1.2.Нормативные документы для разработки ОПОП.

Нормативно-правовой базой для разработки основной профессиональной образовательной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон «Об образовании» Российской Федерации;
- Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании..

1.3.Нормативные сроки освоения ОПОП.

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки при очной форме получения образования

Образовательная база приема	Нормативный срок освоения ОПОП СПО базовой подготовки при очной форме получения образования
на базе среднего (полного) общего образования	2 год 10 месяцев
на базе основного общего образования	3 года 10 месяцев ¹

Срок освоения ОПОП СПО базовой подготовки по очно-заочной (вечерней) и заочной формам получения образования увеличивается:

на базе среднего (полного) общего образования – не более чем на 1 год;

на базе основного общего образования – не более чем на 1,5 года.

Нормативный срок освоения ОПОП СПО базовой подготовки при очной форме получения образования составляет 147 недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам	83нед.
Учебная практика	26 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4 нед.
Промежуточная аттестация	5 нед.
Государственная (итоговая) аттестация	6 нед.
Каникулярное время	23 нед.
Итого	147 нед.

1.4.Требования к поступающим.

Поступить в образовательное учреждение для освоения ОПОП могут лица, имеющие основное общее образование, среднее (полное) общее образование на конкурсной основе. В качестве вступительных испытаний принимаются результаты ЕГЭ, результаты государственной (итоговой) аттестации выпускников 9-ых классов по русскому языку и математике. При отсутствии таковых проводятся дополнительные испытания по дисциплинам русский язык и математика в письменной форме. При зачислении обязательно наличие подлинника документа об образовании.

1.5. .Рекомендуемый перечень профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих для реализации в рамках профессиональных модулей программы.

Согласно ФГОС СПО специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, рекомендованны к освоению в рамках данной основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального следующие профессии рабочих, должности служащих:

Код по общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94)	Наименование профессий рабочих, должностей служащих
16399	Официант
11176	Бармен

Раздел 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ОПОП.

2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников.

2.1.1. Область профессиональной деятельности выпускников:

Область профессиональной деятельности выпускников: организация обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов.

4.3. Менеджер готовится к следующим видам деятельности:

4.3.1. Организация питания в организациях общественного питания.

4.3.2. Организация обслуживания в организациях общественного питания.

4.3.3. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.

4.3.4. Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

4.3.5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (

приложение

к ФГОС СПО).

2.1.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

услуги организаций общественного питания;

процессы, обеспечивающие предоставление услуг организаций общественного питания;

продукция общественного питания;

первичные трудовые коллективы.

2.2. Требования к результатам освоения ОПОП.

2.2.1. Общие компетенции.

Менеджер должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

- 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 в 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.

2.2.2. Основные виды профессиональной деятельности.

- Вид 1. Организация питания в организациях общественного питания.
- Вид 2. Организация обслуживания в организациях общественного питания.
- Вид 3. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.
- Вид 4. Контроль качества продукции и услуг общественного питания.
- Вид 5. Выполнение работ по рабочим профессиям «официант», «бармен», «буфетчик».
- Вид 6. Организация и ведение предпринимательской деятельности в сфере общественного питания
- Вид 7. Освоение профессиональной деятельности по профессии «повар»

2.2.3. Профессиональные компетенции.

Менеджер должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

Вид 1. Организация питания в организациях общественного питания.

ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

Вид 2. Организация обслуживания в организациях общественного питания.

ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.

ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.

ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.

ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

Вид 3. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.

ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.

ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.

ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.

Вид 4. 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.

ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

Вид 5. Выполнение работ по рабочим профессиям «официант», «бармен», «буфетчик».

ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характеристикой, типом и классом организации обслуживания питания.

ПК 1.2. Обслуживать потребителей организации общественного питания всех сфер собственности, различных видов, типов и классов.

ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.

ПК.1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.

ПК 2.1. Выполнять подготовку бара к обслуживанию.

ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара.

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 потребителями, используя различные формы расчета.

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

ПК 3.1. Выполнять подготовку буфета к обслуживанию в соответствии с его характеристикой и типом.

ПК 3.2. Обслуживать потребителей буфета.

ПК 3.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.

ПК 3.4. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.

ПК 3.5. Производить отпуск готовой для потребления кулинарной продукции. Делать нарезку, взвешивание, порционирование.

ПК 3.6. Производить расчет с потребителями, используя различные формы расчета.

Вид 6. Организация и ведение предпринимательской деятельности в сфере общественного питания

ПК 6.1 Принимать участие в организации и ведении предпринимательской деятельности;

ПК 6.2 Принимать участие в проведении экономических расчетов при осуществлении бизнес-планирования предпринимательской деятельности;

ПК 6.3 Ориентироваться в действующем налоговом законодательстве, определять сущность и порядок расчетов по налогам;

Вид 7. Освоение профессиональной деятельности по профессии «повар»

7.1 Приготовление блюд из овощей и грибов.

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

7.2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

7.3 Приготовление супов и соусов.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

7.4. Приготовление блюд из рыбы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

7.5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

7.6. Приготовление холодных блюд и закусок.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

7.7. Приготовление сладких блюд и напитков.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

Раздел 3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.

3.1. Учебный план специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

3.1.1. Пояснительная записка к учебному плану.

Учебный план специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденным Приказом Минобрнауки РФ № 465 от 07.05. 2014 года и зарегистрированным в Минюсте России 11. 06. 2014 года за № 32672.

Учебный план предназначается для подготовки специалистов по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании квалификация менеджер на базе среднего (полного) общего образования по очной форме обучения базовой подготовки. Срок обучения- 2 год 10 месяцев на базе среднего (полного) общего образования и 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования.

Начало занятий-1 сентября, окончание занятий- в соответствии с графиком реализации образовательного процесса.

При реализации учебного плана обучающиеся имеют следующие права и обязанности:

при формировании своей индивидуальной образовательной траектории обучающийся имеет право на перезачет соответствующих дисциплин и профессиональных модулей, освоенных в процессе предшествующего обучения (в том числе и в других образовательных учреждениях), который освобождает обучающегося от необходимости их повторного освоения;

в целях воспитания и развития личности, достижения результатов при освоении основной профессиональной образовательной программы в части развития общих компетенций обучающиеся могут участвовать в развитии студенческого самоуправления, работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов;

обучающиеся обязаны выполнять в установленные сроки все задания, предусмотренные основной профессиональной образовательной программой;

обучающимся должна быть предоставлена возможность оценивания содержания, организации и качества образовательного процесса.

Время, отведенное на вариативную часть ОПОП (1350 часов максимальной нагрузки, 900 часов обязательной нагрузки, в том числе 558

часов практических и лабораторных занятий), распределено следующим образом:

1. отведено на введение новых специальных дисциплин: Введение в специальность, Правовое обеспечение предпринимательской деятельности Информационные системы в профессиональной деятельности Обеспечение прав потребителей в сфере общественного питания.
2. отведено на введение новых профессиональных модулей: Организация и ведение предпринимательской деятельности в сфере общественного питания и Освоение профессиональной деятельности по профессии «повар».

Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной деятельности по профессиональному модулю 01 Организация питания в организациях общественного питания в рамках МДК 01 Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания 20 часов и профессиональному модулю 02 Организация обслуживания в организациях общественного питания в рамках МДК 03 Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания - 20 часов и реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение.

Учебная и производственная практика по профилю специальности проводятся концентрированно и при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

Объем максимальной учебной нагрузки не превышает 54 часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы.

Объем обязательной учебной нагрузки на обучающегося составляет 36 часов в неделю.

Дисциплины Иностранный язык, Физическая культура реализуются из расчета 2 часа в неделю, также 2 часа в неделю дополнительно обучающиеся самостоятельно занимаются в одном из подразделений спортивного клуба «ОВСХК».

После первого года обучения с юношами проводятся на базе колледжа 5-дневные учебные сборы в соответствии с Приказом Минобороны РФ и Министерства образования и науки РФ от 24 февраля 2010 г. N 96/134 "Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных

учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах"

Текущая и промежуточная аттестация обучающихся проводится в соответствии с графиком реализации образовательных стандартов в соответствии с Положением о текущей и промежуточной аттестации КОГОбУ «ОВСХК», промежуточная аттестация ведется по мере освоения дисциплин, междисциплинарных курсов и профессиональных модулей и отдельно во времени не выделяется.

Итоговая аттестация проводится после освоения в полном объеме учебного плана и всех видов практик в виде защиты выпускной квалификационной работы.

Консультации для обучающихся предусматривают 100 часов на учебную группу на каждом году обучения.

3.1.2. Календарный график реализации ОПОП. (прилагается. см. Приложение)

3.2. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности.

Кабинеты:

гуманитарных и социально-экономических дисциплин;
математики;
иностранного языка;
правового обеспечения профессиональной деятельности;
технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда;
физиологии питания и санитарии;

товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания;
экономики и финансов;
организации и технологии отрасли;
организации обслуживания в организациях общественного питания;
организации и технологии обслуживания в барах;
менеджмента и управления персоналом;
маркетинга;
психологии и этики профессиональной деятельности;
бухгалтерского учета;

документационного обеспечения управления;
безопасности жизнедеятельности;
стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия.

Лаборатории:

информационно-коммуникационных технологий;
технологии приготовления пищи.

Спортивный комплекс:

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

Залы:

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

3.3.Перечень программ дисциплин, профессиональных модулей, производственных практик.

Рабочие программы дисциплин:

ОГСЭ 01. Основы философии.

ОГСЭ 02. История.

ОГСЭ 03. Иностранный язык.

ОГСЭ 04. Физическая культура.

ЕН.01. Математика.

ОП.01. Экономика организации

ОП.02. Правовое обеспечение профессиональной деятельности

ОП.03. Бухгалтерский учет.

ОП.04. Финансы и валютно-финансовые операции организаций

ОП.05. Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОП.06. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда

ОП.07. Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации

ОП.08. Безопасность жизнедеятельности

СДВ 01 Введение в специальность.

СДВ 02 Правовое обеспечение предпринимательской деятельности

СДВ 03 Информационные системы в профессиональной деятельности

СДВ 04 Обеспечение прав потребителей в сфере общественного питания

Рабочие программы профессиональных модулей.

ПМ.01. Организация питания в организациях общественного питания
Рабочая программа учебной практики по ПМ.01. Организация питания в организациях общественного питания

ПМ.02. Организация обслуживания в организациях общественного питания
Рабочая программа учебной практики по ПМ.02. Организация обслуживания в организациях общественного питания

ПМ.03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания
Рабочая программа учебной практики по ПМ. 03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания

ПМ.04. Контроль качества продукции и услуг общественного питания.
Рабочая программа учебной практики по ПМ. 04. Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

ПМ 05 Выполнение работ по рабочим профессиям «официант», «бармен», «буфетчик».
Рабочая программа производственной практики по ПМ.05. Выполнение работ по рабочим профессиям «официант», «бармен», «буфетчик».

ПМ 06 Организация и ведение предпринимательской деятельности в сфере общественного питания
Рабочая программа учебной практики по ПМ.06 Организация и ведение предпринимательской деятельности в сфере общественного питания

ПМ 07 Освоение профессиональной деятельности по профессии «повар»
Рабочая программа производственной практики по ПМ.07 Освоение профессиональной деятельности по профессии «повар»

Рабочая программа производственной (преддипломной) практики.

3.4.Матрица компетенций (прилагается см. Приложение).

Раздел 4. Ресурсное обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы.

4.1. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы.

Образовательное учреждение располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебной деятельности обучающихся, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам, что подтверждается санитарно-эпидемиологическим заключением № 43.13.13.000.М.000031.07.17. от 20.07.2017г., выданным Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, а также заключением о соответствии объекта защиты обязательным требованиям пожарной безопасности от 11 июля 2017 года, выданное Главным управлением МЧС России по Кировской области.

Реализация ОПОП обеспечивает:

выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

При использовании электронных изданий образовательное учреждение обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Образовательное учреждение обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

4.2. Кадровое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы.

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Преподаватели профессионального цикла, не имеющие опыта работы в профильных организациях или имеющие такой опыт более 3-х лет назад, прошли стажировку в профильных организациях в соответствии с

содержанием профессионального модуля, также в дальнейшем стажировка проводится не реже 1 раза в 3 года.

4.3. Учебно-методическое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы.

Основная профессиональная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ОПОП: рабочими программами дисциплин, рабочими программами профессиональных модулей, программами учебных практик, программами производственной практики (по профилю специальности), преддипломной практики, а также необходимыми локальными актами и методическими рекомендациями (прилагаются, см. Приложение).

Учебная аудиторная и внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением в виде УМК (учебно-методических комплексов) на бумажных носителях и в электронном виде с обоснованием времени, затрачиваемого на выполнение самостоятельной работы..

С целью методического сопровождения оценки качества уровня освоения дисциплин и компетенций по каждой дисциплине, профессиональному модулю создаются комплекты оценочных средств (косы).

Реализация программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

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 программы, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1–2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

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

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

Раздел 5. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы.

5.1. Организация текущей и промежуточной аттестации обучающихся.

Организация текущей и промежуточной аттестации обучающихся осуществляется в соответствии с Положением о текущей и промежуточной аттестации. (прилагается, см. Приложение).

5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы.

Порядок подготовки и защиты выпускной квалификационной работы определяется соответствующим положением. (прилагается, см. Приложение).

5.3. Организация итоговой аттестации выпускников.

Организация итоговой аттестации обучающихся осуществляется в соответствии с Положением об итоговой аттестации. (прилагается, см. Приложение).

Раздел 6. Приложения.