Частное профессиональное образовательное учреждение
Вологодский кооперативный колледж

СОГЛАСОВАНО
ПК Вологодская трикотажная
Председатель Карат М.В.
«31» августа 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж
Кириллова М.В.
«31» августа 2017 г.

Приказ № *16а* от *31.08.2017г.*

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

профессия

43.01.01 Официант, бармен

Квалификация выпускника: **официант, бармен, буфетчик**

Форма обучения: **очная**

Срок обучения:

на базе среднего общего образования – 10 месяцев

на базе основного общего образования – 2 года 10 месяцев

2017 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании педагогического совета ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж
Протокол № *1* от «*30*» *августа* 20*17*г.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 20 *18* - 20 *19* учебном году педагогическим советом ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж
Протокол № *1* от «*30*» *августа* 20*18* г.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 20 *19* - 20 *20* учебном году педагогическим советом ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж
Протокол № *1* от «*29*» *августа* 20*19* г.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 20 *20* - 20 *21* учебном году педагогическим советом ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж
Протокол № *1* от «*28*» *августа* 20*20* г.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 20 _____ - 20 _____ учебном году педагогическим советом ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж
Протокол № _____ от «_____» _____ 20_____г.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.01 (100114) Официант, бармен**, утвержденного приказом Министерства образования Российской Федерации от 2 августа 2013г. №731 (в редакции Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 № 389), и федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, регулируемого в пределах программы подготовки специалистов среднего звена с учетом профиля получаемого профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования Российской Федерации от 17 мая 2012г. №413.

Организация – разработчик: ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

1 Общие положения

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - ППКРС) по профессии **43.01.01 Официант, бармен** разработана ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж (далее - Колледж) самостоятельно с целью реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) с учетом требований работодателей.

При разработке ППКРС учтен профессиональный стандарт в области информационных технологий 06.015 «Специалист по информационным системам», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 18 ноября 2014 года №896н.

ППКРС представляет собой систему документов, которые регламентируют цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии.

Нормативной основой разработки ППКРС являются:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 29.10.2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»
- Федерального образовательного стандарта среднего профессионального образования профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденного приказом Министерства образования Российской Федерации от 2 августа 2013г. №731 (в редакции Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 № 389);
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования Российской Федерации от 17 мая 2012г. №413;
- Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.10.2010 № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО»;
- Приказа Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих программы среднего профессионального образования»
- Приказа Минобрнауки России от 16.08.2013 № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Устава ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж;
- локальных нормативных актов Колледжа.

Сроки получения среднего профессионального образования по ППКРС в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1.

Таблица 1 - Срок освоения ППКРС и присваиваемая квалификация

Уровень образования, необходимый для приема на обучение ПССЗ	**Наименование квалификации**	**Срок получения среднего профессионального образования по ППКРС в очной форме обучения**
среднее общее образование	Официант Бармен Буфетчик	10 месяцев
основное общее образование		2 года 10 месяцев

ППКРС обновляется ежегодно в части содержания учебного плана, состава и содержания программ учебных дисциплин и профессиональных модулей, программ учебной и производственной практики, методических материалов.

Основными пользователями ППКРС являются: преподаватели и сотрудники Колледжа; студенты, обучающиеся по профессии 43.01.01 Официант, бармен; абитуриенты и их родители; работодатели.

При обучении по ППКРС инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья включают адаптированные компоненты, направленные на социальную и профессиональную адаптацию обучающихся, а также индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений, необходимых для освоения ППКРС. При определении мест учебной и производственной практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практик создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых студентом-инвалидом трудовых функций.

2 Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- 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 учетно-отчетная документация;
- кулинарная и кондитерская продукция, покупные товары и винно-водочные изделия;
- технологии приготовления смешанных напитков, в том числе коктейлей, горячих напитков.

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.

2.2. Требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Результатом освоения ППКРС являются сформированные общие компетенции (ОК) и профессиональные компетенции (ПК), соответствующие видам профессиональной деятельности.

Таблица 2 - Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, выявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 03	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 04	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 06	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 08	Исполнять воинскую обязанность, в т.ч. с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Таблица 3 - Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Код	**Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций**
ВПД 1	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.
ВПД 2	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

В соответствии с ФГОС СПО ППКРС по профессии 43.01.01 Официант, бармен содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ППКРС регламентируется: календарным учебным графиком; учебным планом профессии с учетом её профиля; программами учебных дисциплин и профессиональных модулей; материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания студентов; программами учебных и производственных практик; годовым календарным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

3.1. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ППКРС: продолжительность теоретического обучения, практики, промежуточной и государственной итоговой аттестации, каникул.

3.2. Учебный план

Содержание обучения профессии 43.01.01 Официант, бармен определяется учебным планом, разработанным в соответствии с ФГОС СПО и утвержденным директором Колледжа.

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики ППКРС:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (разделов, междисциплинарных курсов, учебной и производственной практики);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- виды учебных занятий;
- распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам;
- объемные показатели подготовки и проведения государственной итоговой аттестации.

4 Перечень программ дисциплин, профессиональных модулей и практик

Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный, общепрофессиональный циклы ППКРС состоят из дисциплин, профессиональный цикл - из профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности.

Структура, требования к содержанию и оформлению программ дисциплин, профессиональных модулей регламентируются Положением о разработке и утверждении рабочий программы учебной дисциплины и профессионального модуля в ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж..

В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и/или производственная практика по профилю профессии.

Практическое обучение нацелено на закрепление теоретических знаний на основе изучения работы конкретных предприятий и организаций, формирование необходимых умений и профессиональных компетенций по профессии, практическое освоение современных технологий, оборудования и т.д., приобретение профессионального опыта.

Программы практик разрабатываются преподавателями, рассматриваются на заседаниях цикловых комиссий, согласуются с заместителем директора по производственному обучению, утверждаются заместителем директора по учебной работе.

Учебная практика проводится преподавателями в кабинетах, лабораториях Колледжа, оснащенных необходимым технологическим оборудованием, инструментами. Практика по профилю профессии и преддипломная практика проводится на предприятиях г. Вологды и Вологодской области на основании договоров.

Порядок организации и проведения практики определяется Положением о практике обучающихся, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена в ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж.

Таблица 4 - Перечень программ дисциплин, профессиональных модулей и практик

Индекс дисциплины, профессионального модуля	**Наименование циклов, разделов и программ**	**Примечание**
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	
ОП.01	Основы культуры профессионального общения	
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов	

ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.06	Кулинарная и кондитерская продукция	
П.00	**Профессиональный цикл**	
ПМ.01	Обслуживание потребителей организаций общественного питания	
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании	
УП.01	Учебная практика	
ПП.01	Производственная практика	
ПМ.02	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	
УП.02	Учебная практика	
ПП.02	Производственная практика	
ФК.00	Физическая культура	
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	

1 Контроль и оценка результатов освоения программы подготовки среднего звена

1.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций

Оценка качества освоения ППКРС включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию по дисциплине и профессиональному модулю, государственную итоговую аттестацию.

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку освоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении семестра. При этом акцент делается на установлении реальной картины достижений и успешности освоения обучающимися содержания дисциплин, профессиональных модулей на данный момент времени. Может проходить в следующих формах опрос (устный или письменный); выполнение лабораторных и практических работ; контрольная работа; тестирование; защита результатов самостоятельной работы (реферата, индивидуального проекта, исследовательской работы и др.); другое.

Промежуточная аттестация осуществляется в конце семестра и может завершать изучение как дисциплин и профессиональных модулей в целом, так и отдельного раздела (разделов). Формами являются зачет; дифференцированный зачет; контрольная работа; экзамен; экзамен квалификационный (квалификационный экзамен).

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (МДК, профессиональным модулям) кроме преподавателей конкретной дисциплины (МДК, профессионального модуля) в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин (МДК, профессиональных модулей). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности в качестве внештатных экспертов привлекаются представители работодателей или их объединений.

Проведение контроля и оценки результатов освоения ППКРС регламентируется Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж.

Для текущего контроля и промежуточной аттестации Колледжем создаются фонды оценочных средств (далее - ФОС). ФОС включают в себя контрольно-оценочные средства (далее - КОС) по каждой дисциплине и профессиональному модулю, входящих в учебный план. ФОС позволяет установить соответствие (или несоответствие) индивидуальных образовательных достижений обучающихся требованиям ФГОС СПО.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются образовательной организацией самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям - разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации для студентов-инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

Преподавателями, участвующими в преподавании дисциплины, профессионального модуля, определяются основные показатели оценки результата освоения ППКРС, а также формы и методы осуществления контроля и оценки.

Таблица 5 - Показатели оценки результата освоения ППКРС

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
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.	**иметь практический опыт:** выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме; встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов; подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами; расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей; подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий; обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; применения передовых,	Наблюдение и оценка на занятиях при выполнении работ. Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной и производственной практике. Выполнение и защита практических работ. Зачеты по темам МДК. Наблюдение за выполнением заданий на учебной практике. Выполнение работы по заполнению документации. Квалификационный экзамен по

	инновационных методов и форм организации труда; **уметь**: подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос; осуществлять приём заказа на блюда и напитки; обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях; консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепки спиртных и прочих напитков , их сочетаемости с блюдами; осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей; предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем; соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями; соблюдать личную гигиену; **знать**: виды, типы и классы организаций общественного питания; основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания; материально-техническую и информационную базу обслуживания; правила личной подготовки официанта к обслуживанию; виды, правила, последовательность и технику сервировки столов; способы расстановки мебели в торговом зале; правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;	профессиональному модулю

	методы организации труда официантов; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; способы подачи блюд; правила, очередность и технику подачи блюд и напитков; правила и технику уборки использованной посуды; порядок оформления счетов и расчёта с потребителем; кулинарную характеристику блюд; правила сочетаемости напитков и блюд; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостям	
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	**иметь практический опыт:** подготовки бара, буфета к обслуживанию; встречи гостей бара и приёма заказа; обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками; приготовления и подачи горячих напитков; приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей; приготовления и подачи простых закусок; принятия и оформления платежей; оформления отчётно-финансовых документов; подготовки бара, буфета к закрытию; подготовки к обслуживанию выездного мероприятия; **уметь**: подготавливать 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;	Наблюдение и оценка на занятиях при выполнении работ. Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной и производственной практике. Выполнение и защита практических работ. Зачеты по темам МДК. Наблюдение за выполнением заданий на учебной практике. Выполнение работы по заполнению документации. Квалификационный экзамен по профессиональному модулю

	готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления; эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил; готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления; соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете; производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию; осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете; оформлять необходимую отчётно-учётную документацию; соблюдать правила профессионального этикета; соблюдать правила личной гигиены; **знать:** виды 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 учётно-отчётной и кассовой документации; сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции; правила личной подготовки бармена к обслуживанию; правила охраны труда; правила культуры обслуживания,	

	протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями	

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ОК1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрирует устойчивый интерес к профессии	Наблюдение и оценка на занятиях при выполнении работ. Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной и производственной практике. Выполнение и защита практических работ. Зачеты по темам МДК. Наблюдение за выполнением заданий на учебной практике. Выполнение работы по заполнению документации. Комплексный экзамен по профессиональному модулю.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем.	Умение выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	
ОК.3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Умение принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	
ОК.4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Умение осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач,	
ОК.5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Умение использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	
ОК.6.Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Умение работать в команде, умение эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Умение исполнять воинскую обязанность	

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой.

Таблица 6 - Универсальная шкала оценки

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.

При подготовке к промежуточной аттестации со студентами предусмотрен проведение консультаций (индивидуальные, групповые).

Для углубления знаний, умений, формирования общих и профессиональных компетенций при учебных кабинетах организуется кружковая и исследовательская работа, проводятся конкурсы профессионального мастерства.

5.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Государственная итоговая аттестация (далее - ГИА) - форма оценки степени и уровня освоения обучающимися ППКРС, организуется и проводится в соответствии с программой. ГИА проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися ППКРС требованиям ФГОС СПО.

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

К ГИА допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

6 Ресурсное обеспечение программы подготовки специалистов среднего звена

6.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ППКРС

Учебно-методическое, библиотечное и информационное обеспечение учебного процесса Колледжа является совокупностью взаимодополняющих элементов, необходимых для поддержания высокого качества учебного процесса:

- учебно-методической документации (учебные планы, рабочие программы, методические указания и рекомендации);
- библиотечно-информационных ресурсов (учебная литература, информационные фонды, базы данных);
- средств обучения (программно-дидактические тестовые материалы, аудио/видео-материалы, компьютерные программы, таблицы, схемы, презентации, раздаточный материала и т.д.);
- обучающих сред и программных комплексов.

ППКРС, в том числе внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся, обеспечена методическими материалами по дисциплинам, профессиональным модулям: методическими рекомендациями и указаниями, инструкционными и инструкционно-технологическими картами, рабочими тетрадями, учебными пособиями.

ППКРС предусматривает реализацию компетентностного подхода посредством использования в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, решение профессиональных ситуаций, тренинги, групповые дискуссии и т.д.) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

В целях развития познавательной и творческой активности обучающихся используются современные образовательные технологии, дающие возможность снижать долю репродуктивной деятельности обучающихся, эффективнее использовать учебное время, а в результате повышать качество профессионального образования.

Таблица 7 - Образовательные технологии

Педагогические технологии	**Достигаемые результаты**
Проблемное обучение	Активная самостоятельная деятельность обучающихся по решению проблемных ситуаций; творческое овладение знаниями, практическими умениями; развитие когнитивных способностей
Разноуровневое обучение	Учет способностей и индивидуальных особенностей личности каждого обучающегося; оценка деятельности, исходя из усилий по овладению учебным материалом, творческому его применению
Проектное обучение	Развитие/формирование навыков планирования (постановка проблемы), сбора и систематизации материалов, представления результатов деятельности (презентации)
Исследовательские методы	Возможность развивать/формировать навыки исследовательской деятельности
Игровые технологии (ролевые, деловые, имитационные и другие виды обучающих игр)	Развитие познавательной деятельности, формирование профессиональных умений, необходимых в практической деятельности, достижение предметных и метапредметных результатов обучения
Обучение в сотрудничестве (групповая, командная, бригадная работа)	Совместная обучающая и развивающая деятельность обучающихся; достижение предметных и метапредметных результатов обучения
Информационно-коммуникационные технологии	Визуализация и моделирование изучаемых явлений, процессов, технологий, что обеспечение необходимый обучающимся уровень освоения учебного материала; достижение предметных и метапредметных результатов обучения
Интерактивные технологии	Расширение обучающих и развивающих возможностей учебного занятия; активизация познавательной активности обучающихся
Электронное обучение	Доступ к электронным информационными образовательным ресурсам разных категорий обучающихся, включая лиц с ОВЗ; формирование навыка использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности: работа с базами данных, обработка информации с использованием технических средств, информационно-телекоммуникационных сетей
Дистанционное обучение	

Реализация ППКРС по профессии 43.01.01 Официант, бармен обеспечивается доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин, профессиональных модулей ППКРС.

Библиотечный фонд составляет 36515 печатных и электронных изданий основной и дополнительной учебной литературы. Книгообеспеченность литературой на одного обучающегося составляет не менее 20 экземпляров, из них новой литературы е менее 5 экземпляров.

Обучающимся предоставлен бесплатный высокоскоростной доступ к информационным ресурсам крупнейших научных и образовательных центров России и мира, к электронным изданиям преподавателей Колледжа.

С целью обеспечения студентов Колледжа учебными изданиями в объеме соответствующем с требованиями ФГОС библиотека подключена к ЭБС «ЮРАЙТ». Учебники соответствуют Федеральному перечню учебников для СПО, имеют грифы ФИРО или других уполномоченных организаций.

На сайте библиотеки отражен перечень сервисов, предоставляемых библиотекой, а также ссылки на полнотекстовые ресурсы ЭБС: электронная база данных «История вологодского предпринимательства», Научная электронная библиотека eLibrary; УИС Россия; Polpred СМИ; Киберленинка; доступ к сервису Виртуальная справка, новости, виртуальные выставки, презентации.

6.2. Кадровое обеспечение

Реализация ППКРС по профессии 43.01.01 Официант, бармен обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, профессионального модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

6.3. Материально-техническое обеспечение

Материально-техническая и учебно-лабораторная база ППКРС обеспечивает проведение всех видов лабораторных и практических занятий, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом.

Таблица 8 - Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

№ п/п	Название аудитории в соответствии с ФГОС СПО	№ аудитории
	Кабинеты	
1	физиологии питания, санитарии и гигиены	411
2	культуры профессионального общения	120
3	товароведения пищевых продуктов	401
4	безопасности жизнедеятельности	211
5	организации обслуживания в общественном питании	121
	Лаборатории:	
1	технологии обслуживания в общественном питании	121
	Мастерские:	
1	бар	121
2	банкетный зал	121
	Спортивный комплекс	
1	спортивный зал	310
2	стрелковый тир (электронный)	211
	Залы	
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет	221

2	актовый зал	316

Оснащение кабинетов и лабораторий средствами обучения (лабораторным оборудованием, приборами, демонстрационными плакатами, электронными образовательными ресурсами и т.п.), дидактическими материалами и материалами для контроля сформированности компетенций обучающихся указано в учебно-методических комплексах дисциплин, профессиональных модулей.

Реализация ППССЗ обеспечивается выполнением обучающимися лабораторных и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров. В настоящее время ППССЗ обеспечена 171 компьютером, из них мобильный компьютерный класс, интерактивная доска, мультимедийные проекторы, робот.

Таблица 9 - Компьютерное обеспечение учебного процесса и информационное оборудование

Наименование	**Всего**	**Используется в учебных целях**	**из них доступны для использования обучающимися в свободное от основных занятий время**
Персональные компьютеры - всего	171	130	16
из них: ноутбуки и другие портативные персональные компьютеры	38	37	10
находящиеся в составе локальных вычислительных сетей	171	130	16
имеющие доступ к Интернету	171	130	16
имеющие доступ к Интернет-порталу организации	171	130	16
Мультимедийные проекторы	20	20	
Интерактивные доски	1	1	
Принтеры	27	5	5
Сканеры	3	2	2
Многофункциональные устройства (печать, сканирование, копирование)	4	-	-
Робот	1	1	

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения профессионального назначения 1С: Ресторан.

7 Характеристика социокультурной среды колледжа, обеспечивающей формирование и развитие общих и профессиональных компетенций

Главная цель деятельности ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж – подготовка конкурентоспособного специалиста со средним профессиональным образованием, обладающего качествами, востребованными в условиях рынка труда, профессиональными компетенциями и способного ставить и достигать личностно значимые цели, способствующие развитию экономики страны, готового к профессиональной деятельности.

Педагогический коллектив Колледжа считает главной целью воспитательной деятельности создание условий для духовно-нравственного и культурного развития, гражданского становления, обогащения личностного и профессионального опыта студентов, созидательного решения общественных и личных проблем студенчества, а также создание условий для содействия социальной и творческой самореализации студентов, приобщения их

к здоровому образу жизни, формирования позитивной корпоративной культуры студента ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж.

Главная задача воспитательной системы – создание психолого-педагогических условий для профессионального и личностного развития студентов. Достижение поставленной задачи достигается путем:

- организации разнообразной творческой социально и индивидуальной значимой деятельности студентов;
- оказания помощи в поиске и приобретении жизненных ценностей;
- развития профессионально-значимых личностных качеств;
- создания условий для сохранения и укрепления здоровья;
- организации работы по самопознанию личности, обучения приемам самоуправления и самовоспитания как условиям успешной социализации в будущем;
- сохранения и развития традиций как одного из условий, способствующих созданию единого стабильного коллектива;
- создания благоприятного эмоционально-психологического микроклимата в учебном заведении.

Для проведения мероприятий имеется актовый зал и необходимое оборудование: компьютерное, мультимедийное, акустическое, цветомузыкальное. Имеются помещения и условия для занятий в вокальной, хореографической и театральной студии.

Занятия по физкультуре проходят в спортивном зале колледжа, на спортивной площадке. Спортинвентарь для занятий регулярно обновляется. Студенты занимаются в спортивных секциях бесплатно.

Воспитательную работу в колледже организуют руководитель по воспитательной работе, педагог-организатор, воспитатель общежития, руководители театральной, хореографической, вокальной студии. Кроме того, в каждой группе работают классные руководители, объединенные в методическое объединение, действующее на основании положения, заведующие отделениями. Работники воспитательной службы постоянно посещают семинары и конференции по вопросам воспитания.

Студенческое самоуправление в Колледже является особой формой самостоятельной общественной деятельности студентов по реализации функций управления жизнью студенческого коллектива в соответствии со стоящими перед ним целями и задачами.

В настоящее время в Колледже успешно работает Студенческий совет- как основной орган студенческого самоуправления.. Студенческий совет функционирует в соответствии с внутренними локальными актами колледжа. Разработано Положение о Студенческом совете ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж, где определены цели и задачи развития Студенческого совета. Работу координирует руководитель по воспитательной работе и педагог-организатор.

Среди направлений деятельности студенческого самоуправления можно особо выделить: участие в совершенствовании учебного процесса; участие в воспитательном процессе; организация студенческого досуга; социально-правовая защита студентов; организация работы в общежитии.

В Колледже Студенческий совет успешно организует и проводит мероприятия, ставшие традиционными: концерт - шоу «Посвящение в студенты», программа «Поздравляем с Днем учителя», концертная программа к Дню матери, новогоднее представление для детей сотрудников; праздничный концерт «8 марта посвящается», конкурс «Мистер и Мисс колледж»; праздничный концерт «С днем рождения, Колледж!»; торжественное мероприятие, посвященное вручению дипломов выпускникам.

Студенческий совет осуществляет свою деятельность во взаимодействии с администрацией Колледжа, Вологодским городским Советом молодежи, отделом по делам молодежи Администрации города Вологды. Представители студенческого самоуправления принимали участие в таких мероприятиях как Открытый сбор студенческого актива вузов и

ссузов «ОССА», проекте «Лучшие выпускники Вологодской области, семинарах, посвященных организации деятельности студенческого самоуправления.

Воспитательная работа проводится не только во внеучебное время, но и в процессе обучения. Цикловые комиссии Колледжа в своей работе планируют воспитательные мероприятия профессионального характера, проводят конкурсные предметные недели, олимпиады, конференции, в которых присутствуют духовно-нравственные, психолого-педагогические аспекты.

Во внеучебное время проводятся воспитательные мероприятия по направлениям, определенным в плане воспитательной работы.

В направлении духовно - нравственного и гражданско - правового воспитания проводились тематические классные часы, посвященные Дню народного единства, Дню Матери, Дню пожилых людей, викторины о государственной символике России, встречи с ветеранами Колледжа. Систематически проводятся экскурсии в музей истории Колледжа, осуществляется сбор экспонатов.

По спортивно-оздоровительному направлению проводились легкоатлетические соревнования «День первокурсника»; Осенний легкоатлетический кросс; первенство колледжа по волейболу, баскетболу, мини-футболу; студенты принимали участие в Кроссе наций.

В целях формирования установки на здоровый образ жизни оформляется соответствующая стендовая информация; демонстрируются фильмы профилактической направленности; проходят внутригрупповые мероприятия по проблемам наркомании, алкоголизма, табакокурения, ВИЧ-инфекции с приглашением специалистов соответствующих центров; встречи с работниками правоохранительных органов.

В направлении художественно - эстетического воспитания организуется посещение вологодских театров, экскурсии в Дом — музей народного художника России В.Н. Корбакова. Картины вологодских художников постоянно экспонируются в библиотеке и конференцзале колледжа. Колледж состоит членом «Фонда народного художника России В.Н. Корбакова».