

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"НИЖЕГОРОДСКИЙ КОЛЛЕДЖ МАЛОГО БИЗНЕСА "

УТВЕРЖДАЮ
Директор В.М. Сергеев
Приказ от 31.08.2020 г. №06-05/281



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА-
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

**Специальность: 43.02.01 Организация обслуживания в общественном
питании**

базовой подготовки

Профиль ОПОП – социально-экономический
Квалификация выпускника – менеджер
Форма обучения: очная
Нормативный срок освоения программы:
3 года 10 месяцев на базе основного общего образования

Основная профессиональная образовательная программа-программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07 мая 2014 г. № 465, зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации (рег.№ 32672 от 11.06.2014г.), и федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, реализуемого с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Нижегородский колледж малого бизнеса"
Разработчики:
Заместитель директора по учебной работе Николаева И.Н.

Программа рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии сервиса и туризма, протокол № 1 от 27.08.2020 г.

Программа рекомендована методическим советом, протокол № 1 от 28.08.2019 г.

СОГЛАСОВАНО:

ООО «ЛСМ-Групп»
(наименование организации)

директор
(должность)
« 31 » августа 2020 г.



Сорочкин И.М.
Ф.И.О.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
1.1. Основная профессиональная образовательная программа	4
1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП	4
1.3. Общая характеристика ОПОП	5
1.3.1. Цель (миссия) ОПОП	5
1.3.2. Срок освоения ОПОП	5
1.3.3. Трудоемкость ОПОП	6
1.3.4. Особенности ОПОП	6
1.3.5. Требования к поступающим в ОУ на данную ОПОП	7
1.3.6. Востребованность выпускников	8
1.3.7. Возможности продолжения образования выпускника	8
1.3.8. Основные пользователи ОПОП	8
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА	8
2.1. Область профессиональной деятельности	8
2.2. Объекты профессиональной деятельности	8
2.3. Виды профессиональной деятельности	8
3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПОП	9
3.1. Общие компетенции	9
3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции	9
4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП	11
4.1. Учебный план	11
4.2. Календарный учебный график	12
4.3. Рабочие программы дисциплин	12
4.4. Рабочие программы профессиональных модулей	13
4.5. Программы учебной и производственной практик	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП	14
5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций	14
5.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников	14
6. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП	15
6.1. Кадровое обеспечение	15
6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса	15
6.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса	15
6.4. Базы практики	16
7. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОПОП	16
7.1. Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника	16
7.2. Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестаций	16
8. ПРИЛОЖЕНИЯ	17
8.1. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности	
8.2. Учебный план	
8.3. Календарный учебный график	
8.4. Рабочие программы учебных дисциплин	
8.5. Рабочие программы профессиональных модулей	

- 8.6. Программы практик
- 8.7. Контрольно-оценочные материалы
- 8.8. Программа государственной итоговой аттестации
- 8.9. Положение о разработке и утверждении основной профессиональной образовательной программы - программы подготовки специалистов среднего звена специальностей Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Нижегородский колледж малого бизнеса»
- 8.10. Положение по разработке рабочих программ учебных дисциплин Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Нижегородский колледж малого бизнеса»
- 8.11. Положение по разработке рабочих программ профессиональных модулей Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Нижегородский колледж малого бизнеса»
- 8.12. Положение об учебной и производственной практике студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования в Государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Нижегородский колледж малого бизнеса».
- 8.13. Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в Государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Нижегородский колледж малого бизнеса»
- 8.14. Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в Государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Нижегородский колледж малого бизнеса»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Основная профессиональная образовательная программа

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Нижегородский колледж малого бизнеса" имеет право на реализацию программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании на основании лицензии на осуществление образовательной деятельности № 2997 от 03.06.2019 г.

Основная профессиональная образовательная программа-программа подготовки специалистов среднего звена (далее - ОПОП) среднего профессионального образования специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании реализуется ГБПОУ НКМБ по программе базовой подготовки.

ОПОП представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 465 от 07 мая 2014 года.

ОПОП регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя учебный план, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практик и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ОПОП реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников колледжа.

Реализация ОПОП осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП

Нормативную основу разработки ОПОП по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании составляют:

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

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 7 мая 2014г. № 465 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации (рег.№ 32672 от 11.06.2014г.);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013г. №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации (рег.№29200 от 30.07.2013г.);

- Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 28 августа 2020 г. №441 «О внесении изменения в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013г. №968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации (рег.№30306 от 01.11.2013г.);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 ноября 2017г. №1138 «О внесении изменений в порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013г. №968» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации (рег.№49221 от12.12.2017г.);

- Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. № 390 «О практической подготовке»;

-Письмо Минобразования России от 27.08.2009 г. «Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования»;

-Письмо Минобразования России от 20.10.2010г. № 12-696 «Разъяснения по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО»;

- Локальные акты ГБПОУ «Нижегородский колледж малого бизнеса».

1.3. Общая характеристика ОПОП

1.3.1. Цель (миссия) ОПОП

ОПОП имеет целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

Целью ОПОП СПО по направлению подготовки 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в области развития личностных качеств, общих компетенций способствующих их творческой активности, общекультурному росту и социальной мобильности: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, самостоятельности, гражданственности, приверженности этическим ценностям, толерантности, настойчивости в достижении цели.

Основная профессиональная образовательная программа ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированных знаний выпускника;
- ориентация на развитие местного и регионального сообщества;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.

1.3.2. Срок освоения ОПОП

Сроки получения среднего профессионального образования специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании базовой подготовки при очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в табл.1.

Таблица 1

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации углубленной подготовки	срок получения СПО по ППСС базовой подготовки в очной форме обучения
среднее общее образование	менеджер	2 года 10 месяцев

основное общее образование	менеджер	3 года 10 месяцев
----------------------------	----------	-------------------

1.3.3. Трудоемкость ОПОП

Учебные циклы	Число недель	Количество часов
Аудиторная нагрузка	83	2988
Самостоятельная работа		1494
Учебная практика	8	-
Производственная практика (по профилю специальности)	18	-
Производственная практика (преддипломная)	4	-
Промежуточная аттестация	5	-
Государственная итоговая аттестация	6	-
Каникулярное время	23	-
Итого:	147	4482

1.3.4. Особенности ОПОП

При разработке ОПОП учтены требования регионального рынка труда, запросы потенциальных работодателей и потребителей общественного питания.

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

По завершению образовательной программы выпускникам выдается диплом государственного образца.

В учебном процессе используются интерактивные технологии обучения студентов, такие как технология портфолио, тренинги, кейс-технология, деловые и имитационные игры и др. Традиционные учебные занятия максимально активизируют познавательную деятельность студентов. Для этого проводятся проблемные лекции и семинары, др. В учебном процессе используются компьютерные презентации учебного материала, проводится контроль знаний студентов с использованием электронных вариантов тестов. Тематика курсовых и выпускных квалификационных работ определяется совместно с потенциальными работодателями и направлена на удовлетворение запросов заказчиков.

В учебном процессе организуются различные виды контроля обученности студентов: входной, текущий, промежуточный, 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 созданы фонды оценочных средств, включающие задания, контрольные работы, тесты и методы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций. В колледже создаются условия для максимального приближения программ текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся к условиям их будущей профессиональной деятельности – для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины, в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины. Итоговая аттестация выпускников представляет собой защиту выпускной квалификационной работы.

Организация практик осуществляется на базе предприятий сферы обслуживания находящихся на территории Нижнего Новгорода и Нижегородской области:

- ООО "Тур Сервис";
- ООО "Гостиница Волна";

- ИП Кузнецова А.А.;
- ООО "Чип и Дейл";
- ООО "Весенние инвестиции";
- ООО "Парк - Отель Кулибин";
- ООО "Парк Отель";
- ООО "ЛСМ-ГРУПП Сервис";
- ООО "Недвижимость НН".

Образовательная программа реализуется с использованием передовых образовательных технологий таких, как выполнение курсовых работ по реальной тематике, применение информационных технологий в учебном процессе, свободный доступ в сеть Интернет, предоставление учебных материалов в электронном виде, использование мультимедийных средств.

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 толерантность, ответственность, жизненная активность, профессиональный оптимизм и др. Решению этих задач способствуют благотворительные акции, научно-практические конференции, выставки, конкурсы студенческого творчества и др.

1.3.5. Требования к поступающим в ОУ на данную ОПОП

Прием на ОПОП по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании осуществляется при наличии у абитуриента документа об основном общем образовании или документа об образовании более высокого уровня (среднем общем образовании, среднем профессиональном образовании).

При приеме абитуриентов на подготовку по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании образовательное учреждение проводит конкурс аттестатов.

При равных результатах освоения образовательной программы основного общего образования преимущественным правом зачисления пользуются поступающие, имеющие лучшие результаты освоения профильных учебных дисциплин основного общего образования, указанных в представленных поступающими документах государственного образца об образовании. Профильные учебные дисциплины определяются с учетом специальности среднего профессионального образования, по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании – русский язык.

Финансирование реализации ОПОП осуществляется в объеме не ниже установленных государственных нормативных затрат на оказание государственной услуги в сфере образования для данного уровня.

1.3.6. Востребованность выпускников

Подготовка по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании позволяет выпускникам работать в любых организациях, занимающихся общественным питанием.

1.3.7. Возможности продолжения образования выпускника

Выпускник, освоивший ОПОП по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, подготовлен:

- к освоению ООП ВПО;
- к освоению ООП ВПО в сокращенные сроки по следующим направлениям подготовки/специальностям: 43.03.01 «Сервис».

1.3.8. Основные пользователи ОПОП

Основными пользователями ОПОП являются:

- преподаватели,
- учебная часть;
- цикловые комиссии;
- студенты, обучающиеся по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании;
- администрация и коллективные органы управления колледжем;
- абитуриенты и их родители, работодатели.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

2.1. Область профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников базовой подготовки:

- организация обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов.

2.2. Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников базовой подготовки являются:

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

2.3. Виды профессиональной деятельности

Менеджер базовой подготовки готовится к следующим видам деятельности:

- Организация питания в организациях общественного питания.
- Организация обслуживания в организациях общественного питания.
- Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.
- Контроль качества продукции и услуг общественного питания.
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПОП

Результаты освоения образовательных программ определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения, опыт и личностные качества в соответствии с выполняемыми видами профессиональной деятельности.

В результате освоения ОПОП обучающиеся должны овладеть следующими общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

3.1. Общие компетенции

Специалист базовой подготовки должен обладать **общими**, включающими в себя способность:

Код компетенции	Содержание компетенции
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, определять 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, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности
ОК6	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК7	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.

3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Специалист базовой подготовки должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Содержание компетенции
1	2	3
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
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
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
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
5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПК-5.1.	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания
	ПК-5.2.	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов
	ПК-5.3.	Обслуживать массовые банкетные мероприятия

4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП

Содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП регламентируется учебным планом, рабочими программами учебных курсов, 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.

4.1. Учебный план

Учебный план определяет следующие характеристики ОПОП по специальности:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;

- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- сроки прохождения и продолжительность преддипломной практики;
- формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;
- объем каникул по годам обучения.

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, практические занятия, включая семинары и выполнение курсовых работ. Соотношение часов аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работой студентов по образовательной программе составляет в целом 1/2 (например, 50:50). Самостоятельная работа организуется в форме выполнения курсовых работ, междисциплинарных проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц.

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

- общий гуманитарный и социально-экономический – ОГСЭ;
- математический и общий естественнонаучный – ЕН;
- профессиональный – П;
- учебная практика – УП;
- производственная практика (по профилю специальности) – ПП;
- производственная практика (преддипломная) – ПДП;
- промежуточная аттестация – ПА;
- государственная итоговая аттестация – ГИА.

Обязательная часть ОПОП по циклам составляет 70 % от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (30 %) дает возможность расширения подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Время, отведенное ФГОС СПО на вариативную часть (1350 часов максимальной учебной нагрузки, в том числе 900 часа обязательных учебных занятий), использовано на увеличение количества часов на изучение отдельных дисциплин – 192 час., профессиональных модулей — 599 час.; на введение в цикл ОГСЭ дисциплины «Русский язык и культура речи» - 54 час.; на введение в цикл ОП дисциплин: «Основы предпринимательской деятельности» - 55 час.

Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественно-научный учебные циклы состоят из дисциплин.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей (ПМ) в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого ПМ входят несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимся профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю специальности).

Обязательная часть цикла ОГСЭ предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: "Основы философии", "История", "Психология общения", "Иностранный язык", "Физическая культура".

В профессиональном цикле предусматривается обязательное изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности". Объем часов на дисциплину "Безопасность жизнедеятельности" составляет 68 часов.

В соответствии с Федеральным законом от 28.03.1998 N 53-ФЗ "О воинской обязанности и военной службе" в период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

Максимальный объем учебной нагрузки соответствует ФГОС СПО и равен 54 часам в неделю, включает в себя все виды аудиторной и самостоятельной учебной работы. Максимальный объем аудиторных занятий составляет 36 часов в неделю.

Учебный процесс организован в режиме шестидневной учебной недели, занятия группируются парами.

Учебный план представлен в Приложении 2.

4.2. Календарный учебный график

Календарный учебный график устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, экзаменационных сессий, практик, государственной итоговой аттестации и каникул. Календарный учебный график составляется на основе ФГОС СПО с учетом сроков и продолжительности практик обучающихся и государственной итоговой аттестации выпускников по конкретному направлению подготовки.

ОПОП реализуется на базе основного общего образования, разработана на основе требований соответствующего федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Календарный учебный график приведен в Приложении 3.

4.3. Рабочие программы дисциплин

Рабочие программы учебных дисциплин составлены в соответствии с «Разъяснениями по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования», утвержденными И.М. Реморенко, директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 августа 2009 года (Приложение 4).

4.4. Рабочие программы профессиональных модулей

Рабочие программы профессиональных модулей составлены в соответствии с «Разъяснениями по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования», утвержденными И.М. Реморенко, директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 августа 2009 года (Приложение 5).

4.5. Программы учебной и производственной практик

Учебный процесс целенаправленно ориентирован на будущую практическую деятельность студентов.

При реализации ОПОП специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании предусматриваются следующие виды практик: учебная, производственная

(по профилю специальности), производственная (преддипломная). Учебная и производственная (по профилю специальности) практики входят в программу профессиональных модулей и проводятся концентрированно. Организация практик осуществляется на основании Положения об учебной и производственной практике студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования в Государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Нижегородский колледж малого бизнеса».

Содержание практики определяется требованиями к результатам обучения по каждому из профессиональных модулей. Сроки проведения практики, распределение по курсам соответствуют учебному плану, графику учебного процесса, порядку организации и проведения учебной и производственной практики студентов.

Учебная практика направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей. Учебная практика проводится в колледже.

Производственная практика состоит из двух видов: практика (по профилю специальности) и преддипломная практика, проводится на предприятиях города, с которыми заключены соответствующие договоры.

Учебная и производственная (по профилю специальности) практики реализуются концентрированно после изучения междисциплинарных курсов.

По результатам практики обучающийся предоставляет: отчет, дневник, аттестационный лист.

Производственная (преддипломная) практика направлена на углубление обучающимися знаний, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку готовности обучающегося к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы.

Производственная (преддипломная) практика проводится на предприятиях города, с которыми заключены соответствующие договоры.

Рабочие программы по видам практик содержатся в Приложении 6.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП

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

Оценка качества освоения ОПОП включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация проводятся в соответствии с «Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся».

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Текущий контроль знаний (успеваемости) проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий. Методы текущего контроля выбираются преподавателем исходя из специфики учебной дисциплины.

Оценка освоения компетенций по каждому профессиональному модулю завершается экзаменом (квалификационным). Контрольно-оценочные средства по профессиональному модулю, в том числе по экзамену (квалификационному) рассматриваются и утверждаются цикловой комиссией. Для максимального приближения к условиям будущей профессиональ-

ной деятельности к процедуре проведения экзамена (квалификационного) привлекаются работодатели (Приложение 7).

5.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Программой о государственной итоговой аттестации выпускников (Приложение 8).

Программа государственной итоговой аттестации, содержащая формы, условия проведения и защиты выпускной квалификационной работы, разрабатывается государственной аттестационной комиссией, утверждается руководителем образовательного учреждения и доводится до сведения обучающихся не позднее двух месяцев с начала обучения.

К государственной итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. 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. Для этих целей выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов и т.п., творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики и так далее.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, образовательным учреждением выдаются документы установленного образца.

6. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП

6.1. Кадровое обеспечение

Реализация ОПОП обеспечивается педагогическими кадрами колледжа, имеющими высшее профессиональное образование, как правило, базовое или образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, ПМ и систематически занимающимися научно-методической деятельностью.

Преподаватели, отвечающие за освоение профессионального цикла, имеют высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (междисциплинарного курса в рамках модуля), имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели проходят курсы повышения квалификации и стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

	Показатель	Кол-во (чел)	%
1	Штатные преподаватели	18	85,7 %
2	Имеют высшую категорию	9	42,8 %
3	Имеют 1 квалификационную категорию	3	14,3 %
4	Соответствуют занимаемой должности	2	9,5 %
5	Не подлежат аттестации	7	33,4 %
6	Прошли повышение квалификации, в том числе в форме стажировки	8	100 %
7	Внутренние совместители	1	4,8 %
8	Внешние совместители	2	9,5 %

6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

В качестве дополнительной литературы используется фонд нормативных документов, сборники законодательных актов, справочники, отраслевые журналы и другие издания, которые в библиотеке находятся в достаточном количестве.

Учебный фонд регулярно пополняется, систематически проводятся заказы на новые учебники, учебные пособия, ведется поиск учебной литературы по прайс-листам и каталогам ведущих издательств, на основании чего и осуществляются заказы на учебную литературу.

При проведении лекционных занятий используется мультимедиа комплекс, что обеспечивает наглядность процесса обучения и повышает его качество.

Созданы электронные версии методических разработок по изучению дисциплин. Библиотечные фонды колледжа имеют электронные варианты учебных планов специальностей, электронные варианты методических разработок по специальным дисциплинам. Используется справочно-правовая система Консультант Плюс и Гарант.

В целях совершенствования учебного процесса в колледже постоянно функционирует методический совет, заседание которого осуществляются в соответствии с планом один раз в месяц.

6.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Материально-техническая база ГБПОУ НКМБ обеспечивает проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

В колледже, согласно требованиям ФГОС СПО специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, для организации учебного процесса имеются:

1. Кабинеты:

- литературы, русского языка и культуры речи;
- истории, обществознания и философии;
- естествознания;
- основ безопасности жизнедеятельности;
- математики;
- иностранного языка;
- гуманитарных и социально-экономических дисциплин;
- 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.

2. Лаборатории:

- информационно-коммуникационных технологий;
- технологии приготовления пищи.

3. Спортивный комплекс:

- спортивный зал;
- место для стрельбы.

4. Залы:

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

6.4. Базы практики

Основными базами практики обучающихся являются предприятия города, с которыми у колледжа оформлены договорные отношения. Имеющиеся базы практики студентов обеспечивают возможность прохождения практики всеми студентами в соответствии с учебным планом.

Учебная практика проводится в каждом профессиональном модуле и является его составной частью. Задания на учебную практику, порядок ее проведения приведены в программах профессиональных модулей.

7. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОПОП

7.1. Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника

Методические рекомендации ФГАУ ФИРО: «Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования с приложением макета учебного плана с рекомендациями по его заполнению». «Разъяснения по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования».

Положение о разработке и утверждении основной профессиональной образовательной программы - программы подготовки специалистов среднего звена специальностей Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Нижегородский колледж малого бизнеса» (Приложение 9)

Положение по разработке рабочих программ учебных дисциплин Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Нижегородский колледж малого бизнеса» (Приложение 10)

Положение по разработке рабочих программ профессиональных модулей Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Нижегородский колледж малого бизнеса» (Приложение 11)

Положение об учебной и производственной практике студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования в Государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Нижегородский колледж малого бизнеса» (Приложение 12)

Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в Государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Нижегородский колледж малого бизнеса» (Приложение 13)

Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в Государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Нижегородский колледж малого бизнеса» (Приложение 14)

7.2. Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестаций

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно, а для государственной итоговой аттестации – разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением и работодателем.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, включающие: задания, контрольные работы, планы практических заданий, зачетов и экзаменов, тесты и компьютерные тестирующие программы, тематику курсовых работ, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Программы текущей и промежуточной аттестации обучающихся максимально приближены к условиям их будущей профессиональной деятельности.

Организация текущего контроля осуществляется в соответствии с учебным планом. Предусмотрены следующие виды текущего контроля: контрольные работы, тестирование и др.

Тестовый компьютерный контроль качества знаний студентов (компьютерное тестирование) позволяет оценить в короткие сроки без привлечения квалифицированных специалистов и преподавателей качественно и количественно уровень подготовки студентов и скорректировать рабочие программы или повысить требования к учебному процессу.

Компьютерное тестирование студентов проводится для получения объективной информации о соответствии содержания, уровня и качества подготовки студентов требованиям ФГОС по дисциплинам всех циклов ОПОП.

Оценка качества подготовки студентов и освоения ОПОП проводится в ходе тестирования как проверка итоговых и остаточных знаний по дисциплинам учебного плана.

Контроль знаний студентов проводится по следующей схеме:

- текущая аттестация знаний в семестре;
- промежуточная аттестация в форме зачетов и экзаменов (в соответствии с учебными планами);
- государственная итоговая аттестация.

8. ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности
Приложение 2	Учебный план

Приложение 3	Календарный учебный график
Приложение 4	Рабочие программы учебных дисциплин
Приложение 5	Рабочие программы профессиональных модулей
Приложение 6	Программы практик
Приложение 7	Контрольно-оценочные материалы
Приложение 8	Программа государственной итоговой аттестации
Приложение 9	Положение о разработке и утверждении основной профессиональной образовательной программы - программы подготовки специалистов среднего звена специальностей Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Нижегородский колледж малого бизнеса»
Приложение 10	Положение по разработке рабочих программ учебных дисциплин Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Нижегородский колледж малого бизнеса»
Приложение 11	Положение по разработке рабочих программ профессиональных модулей Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Нижегородский колледж малого бизнеса»
Приложение 12	Положение об учебной и производственной практике студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования в Государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Нижегородский колледж малого бизнеса».
Приложение 13	Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в Государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Нижегородский колледж малого бизнеса»
Приложение 14	Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в Государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Нижегородский колледж малого бизнеса»

Приложение 1

Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности среднего профессионального образования 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07 мая 2014 г. № 465, зарегистрированный Министерством юстиции Российской Федерации (рег.№ 32672 от 11.06.2014г.)

(текст прилагается)