

Министерство образования и науки Ульяновской области

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
Областного государственного бюджетного профессионального образовательного
учреждения «Большенагаткинский техникум технологии и сервиса»
по специальности среднего профессионального образования (ППССЗ)
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
базовой подготовки

2015 год

Основная профессиональная образовательная программа по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании** Областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Большенататкинский техникум технологии и сервиса» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 7 мая 2014 года № 465.

СОГЛАСОВАНО

Директор методич. комиссии
Миха

«31» августа 2015г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГБПОУ Большенататкинский
ТТнС

А.Ф.Саланов
А.Ф.Саланов
«31» августа 2015г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка.....	5
2. Общие положения	7
2.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы.....	7
2.2. Нормативный срок освоения программы.....	7
3. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы.....	8
3.1. Область и объекты профессиональной деятельности.....	8
3.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции.....	8
3.3. Специальные требования.....	9
4. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса	13
4.1. Базисный учебный план	
4.2. Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла	
4.2.1. Программа ОГСЭ.01 Основы философии.....	14
4.2.2. Программа ОГСЭ.02 История.....	15
4.2.3. Программа ОГСЭ.03 Иностранный язык.....	16
4.2.4. Программа ОГСЭ.04 Физическая культура.....	17
4.3. Программы дисциплин математического и общего естественно-научного цикла	
4.3.1. Программа ЕН.01 Математика.....	18
4.4. Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла	
Программы общепрофессиональных дисциплин	
4.4.1. Программа ОП.01 Экономика организации	19
4.4.2. Программа ОП.02 Правовое обеспечение профессиональной деятельности ...	20
4.4.3. Программа ОП.03 Бухгалтерский учет.....	21
4.4.4. Программа ОП.04 Документационное обеспечение управления	22
4.4.5. Программа ОП.05 Финансы и валютно-финансовые операции.....	23
4.4.6. Программа ОП.06 Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.....	24
4.4.7. Программа ОП.07 Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда.....	25
4.4.8. Программа ОП.08 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации.....	26
4.4.9. Программа ОП.09 Безопасность жизнедеятельности.....	27
4.4.10. Программа ОП.10 Технология профессионально-личностного развития.....	28
4.4.11. Программа ОП.11 Основы организация предпринимательской деятельности в общественном питании	29
Программы профессиональных модулей	
4.4.12. Программа профессионального модуля ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания	30
4.4.13. Программа профессионального модуля ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания	31
4.4.14. Программа профессионального модуля ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	32
4.4.15. Программа профессионального модуля ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания	33
4.4.16. Программа профессионального модуля ПМ.05.01 Выполнение работ по профессии «Официант».....	34

4.4.17. Программа профессионального модуля ПМ.05.02 Выполнение работ по профессии «Бармен».....	35
Программы практик	
4.5. Программа учебной практики.....	36
4.6. Программа производственной практики (по профилю специальности).....	37
4.7. Программа производственной практики (преддипломной).....	38
5. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы.....	39
6. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы.....	45
6.1. Контроль и оценка достижений обучающихся.....	45
6.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы.....	45
6.3. Организация итоговой государственной аттестации выпускников.....	45

1. Пояснительная записка

Основная профессиональная образовательная программа по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании** разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 7 мая 2014 года № 465 и предназначена для освоения ОПОП СПО базовой подготовки по вышеуказанной специальности.

Основная профессиональная образовательная программа по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании** учитывает специфику регионального рынка труда и направлена на удовлетворение потребностей работодателей.

Основная профессиональная образовательная программа по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании** предусматривает изучение следующих учебных циклов:

общего гуманитарного и социально-экономического;
математического и общего естественнонаучного;
профессионального;
и разделов:
учебная практика;
производственная практика (по профилю специальности);
производственная практика (преддипломная);
промежуточная аттестация;
государственная (итоговая) аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы).

Практикоориентированность основной профессиональной образовательной программы составляет 69,7 процента.

Вариативная часть представлена:

- учебной дисциплиной ОП.10 «Технология профессионально-личностного развития»
- учебной дисциплиной ОП.11 «Основы организация предпринимательской деятельности в общественном питании»
- дополнением профессиональных модулей и междисциплинарных курсов, программ практик и общепрофессиональных дисциплин фрагментами регионально-значимого содержания в виде тем, разделов, учебных элементов.

Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный циклы состоят из дисциплин.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю специальности).

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусматриваются образовательным учреждением в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год, в том числе в период реализации среднего (полного) общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные).

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

При реализации ОПОП предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

2. Общие положения

2.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании** Областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Большенагаткинский техникум технологии и сервиса» - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**.

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы (далее - программа) составляют:

- Закон Российской Федерации «Об образовании» (в действующей редакции);
- федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании** (утвержден Приказом МОН РФ от 7 мая 2014 года № 465)

- нормативно-методические документы Минобрнауки России:

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. N 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";

- Приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. N 1580 "О внесении изменений 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 14 июня 2013 года № 28785 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования.

- 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

- Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования

- Рекомендации по формированию учебного плана образовательного учреждения начального / среднего профессионального образования по профессии начального / специальности среднего профессионального образования

- Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования";

- Приказ Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. N 1645 "О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования";

- рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных

образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО МОН РФ от 17 марта 2015 года № 06-259)

- – региональные методические документы:
- Фахретдинова М.А. Вариативная составляющая ОПОП по профессиям начального и специальностям среднего профессионального образования [Текст]: методические рекомендации. – Ульяновск: УИПКПРО, 2010
- Нагимова Н.И. Разработка программ ПМ ОПОП по профессиям начального и специальностям среднего профессионального образования [Текст]: методические рекомендации. – Ульяновск: УИПКПРО, 2010 – 24 с.
- Гвоздюк Н.В. Разработка рабочих программ учебной и производственной практики ОПОП по профессиям начального и специальностям среднего профессионального образования [Текст]: методические рекомендации. – Ульяновск: УИПКПРО, 2010

2.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы базовой подготовки по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании** при очной форме получения образования:

- на базе среднего (полного) общего образования – 2 года 10 месяцев;
- на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

3. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

3.1. Область и объекты профессиональной деятельности

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

Объекты профессиональной деятельности выпускников: услуги организаций общественного питания; процессы, обеспечивающие предоставление услуг организаций общественного питания; продукция общественного питания; первичные трудовые коллективы.

3.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

Код	Наименование
ВПД 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.
ВПД 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.
- ВПД 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.
- ВПД 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.
- ВПД 5. Выполнение работ по профессии Официант**
- ВПД 5. Выполнение работ по профессии Бармен**

Общие компетенции выпускника:

- | Код | Наименование |
|-------|--|
| 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 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. |

3.3. Специальные требования

3.3.1. Группа региональных требований к дополнительным (регионально-значимым) образовательным результатам в рамках вариативной составляющей ОПОП включает в себя:

- дополнительные профессиональные компетенции в сфере малого предпринимательства;
- дополнительную общую компетенцию «осуществлять проектирование индивидуальной траектории самоопределения и самореализации в современных социально-экономических условиях»;
- отдельные профессиональные компетенции, связанные с уникальными производственными технологиями, предметами, средствами труда, особенностями организации труда на предприятиях Ульяновской области.

Компетенции в сфере малого предпринимательства осваиваются в рамках вариативной составляющей. Для этого в общепрофессиональный цикл ОПОП вводится **дополнительная учебная дисциплина «Основы организация предпринимательской деятельности в общественном питании»**.

Для освоения обучающимися дополнительной общей компетенции «осуществлять проектирование индивидуальной траектории самоопределения и самореализации в современных социально-экономических условиях» в рамках вариативной составляющей в общий гуманитарный и социально-экономический цикл ОПОП вводится **дополнительная учебная дисциплина «Технология профессионально-личностного развития»**.

Овладение обучающимися дополнительными профессиональными компетенциями, связанными с производственными технологиями, предметами и средствами труда, особенностями организации труда на предприятиях Ульяновской области, происходит на основе дополнения профессиональных модулей и междисциплинарных курсов, программ практик, общепрофессиональных дисциплин ОПОП **фрагментами регионально-значимого содержания образования** (в виде тем, разделов, учебных элементов и т.д.).

3.3.2. Дополнительным требованием к структуре основных образовательных программ в Ульяновской области выступает также **регионально-значимый выбор из рекомендуемого перечня возможных профессий рабочих** (приложение к ФГОС по специальности). По специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании** выбраны следующие рабочие профессии: **Официант, Бармен**.

3.3.3. Введение в качестве составной части ОПОП, обеспечивающей реализацию федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования, программ учебной и производственной практик.

3.4. Реализация основной профессиональной образовательной программы

Нормативный срок обучения по учебным циклам - 122 недели

Продолжительность всех видов практик - 30 недель

Продолжительность промежуточной аттестации - 7 недель

Продолжительность государственной итоговой аттестации выпускников - 6 недель

Общая продолжительность каникулярного времени - 34 недели

Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки за счет занятий в спортивных секциях и различных форм внеаудиторных занятий.

Консультации для студентов очной формы получения образования предусмотрены в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год. По специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании** составляет 400 часов.

3.5. Организация учебной, производственной (профессиональной) практики

3.5.1. Планирование учебной и производственной практики осуществляется в соответствии с учебными планами и программами. Имеются в наличии разработанные программы учебной практики, производственной практики (практики по профилю специальности и преддипломной) в соответствии с уровнем и направленностью реализуемых образовательных программ по программе подготовки квалифицированных рабочих (служащих) по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**, утвержденные руководителем образовательной организации и согласованные с работодателями.

3.5.2. Учебная и производственная практики по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании** осуществляются в соответствии с Приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования», Положением о практике образовательной организации (СМК-ОП.4-3.4-2014) и её Уставом, согласно учебным планам и графикам учебного процесса.

3.5.3. Учебная и производственная практика по специальности проводятся техникумом при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно в несколько периодов.

3.5.4. В соответствии с приказом о проведении аттестации рабочих мест №67а от 12.03.2012 года в ОГБОУ СПО техникуме технологии и сервиса в селе Большое Нагаткино была проведена аттестация рабочих мест мастеров производственного обучения и обучающихся в двух учебно-производственных мастерских, двух учебных лабораториях, пяти учебных кабинетах и спортивном зале.

3.5.5. Имеются все необходимые учебные мастерские (полигоны), лаборатории, учебные хозяйства для реализации образовательной программы по программе подготовки квалифицированных рабочих (служащих) по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**.

Они оснащены технологической документацией, инструкциями, оборудованием, материалами, имеется дидактический и раздаточный материалы, поурочные планы, инструкционно-технологические карты, контролирующие задания, наглядные пособия, ведется журнал проведения инструктажей по технике безопасности.

3.5.6. Для обеспечения выполнения программ учебной и производственной практики обучающихся, ежегодно заключаются договоры между образовательной организацией и организацией, осуществляющей производственную деятельность соответствующего профиля.

Базы практик для студентов, обучающихся по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

№ п/п	Название предприятия	Адрес предприятия	Руководитель предприятия
1.	ООО компания «Окна»	г. Ульяновск	Вершинина О.А.
2.	ресторан «Золотой дракон»	г. Ульяновск	Головочева А.Н.
3.	ООО «Нива» кафе «Улыбка»	г. Ульяновск	Егорова Н.Н.
4.	ООО «Акташ»	г. Ульяновск	Якунина М.А.
5.	Кафе «Сочи»	г. Ульяновск	Замальдинов И.Д.
6.	Кафе – бар «Бумиранг»	г. Ульяновск	Старухин А.В.
7.	Кафе «Микс»	Ульяновская обл., Цильнинский р-н, с Большое Нагаткино	Киски Ю. В.
8.	Кафе «Уют»	Ульяновская обл., Цильнинский р-н, с Большое Нагаткино	Шарайкина И.П.
9.	Кафе «Пятачек»	г. Ульяновск	Сатдинова И.П.
10.	Кафе «Чайхана»	г. Ульяновск	Казakov Ю.Б.

11.	ООО «Рим»	г. Ульяновск	Гареев А.М.
12.	Ресторан «Rich»	г. Ульяновск	Кушнер А.В.
13.	Пиццерия «Макси Пицца»	г. Ульяновск	Пасюков В.Н.
14.	Кафе «Сказка»	Ульяновская обл., Цильнинский р-н, р/п Цильна	Шпуль Л.В.
15.	Кафе «Летнее»	г. Ульяновск	Погодин Б.А.

Базы учебных и производственных практик соответствуют в основном требованиям федерального государственного образовательного стандарта. По окончании практики студенты представляют в техникум дневник, отчет о практике и производственную характеристику с положительными отзывами руководителей базовых предприятий о профессиональных качествах студента.

3.5.7. Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании дневника, отчета, аттестационной ведомости с учетом результатов, подтвержденных документами с базы практики.

4. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.

4.1. Учебный план

4.2. Календарный учебный график

4.3. Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла

5. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы

5.1. Для организации образовательного процесса по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании** техникум располагает земельными участками, находящимися в постоянном (бессрочном) пользовании (свидетельства о государственной регистрации права 73-АА 420042, 73-АА 420041, 73-АА 420043, выданы Управлением Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии Ульяновской области 27.07.2012г) и зданиями, находящимися в оперативном управлении (свидетельства о государственной регистрации права 73-АА 255640, 73-АА 255641 и 73-АА 255642 выданы Управлением Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии Ульяновской области 21.09.2011), общая площадь которых составляет 10859,84 кв.м.

5.2. Техникум располагает помещениями и оборудованием для организации образовательного процесса, как по общеобразовательной подготовке, так и по профессиональной подготовке;

5.3. Материально-техническая база соответствует санитарным и противопожарным нормам:

1) санитарно-эпидемиологическое заключение Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ульяновской области № 73.ОЦ.08.000.М.001558.10.11 от 11.10.2011г.

2) Акт проверки органом государственного надзора юридического лица № 12 от 20.02.2014г. на основании распоряжения Начальника отделения надзорной деятельности по Цильнинскому району УНД ГУ МЧС России по Ульяновской области

5.4. Техникум оснащен учебно-лабораторным оборудованием, техническими средствами обучения, наглядными пособиями и дидактическими материалами.

В техникуме организован плановый ремонт оборудования, осуществляется текущее обслуживание оборудования. Проверка исправности инструментов, приспособлений, механизмов, индивидуального освещения, оборудования проводится не реже одного раза в неделю.

5.5. Техникум располагает одной интерактивной системой со встроенным ультрафокусным проектором.

В учебном процессе активно используются два стационарных и один мобильный компьютерные классы (47 персональных компьютеров), 29 единиц периферийных устройств, из них принтеров - 12, сканеров - 1, копиров - 2, МФУ - 1, интерактивные доски - 1, проекторы - 12.

12 учебных кабинетов и лабораторий оснащены мультимедийным оборудованием (компьютер в сборе, проектор)

5.6. Для осуществления образовательной деятельности имеются учебные кабинеты, лаборатории и мастерские. В них имеются паспорта, где отражаются задачи, направления работы, перечень основного оборудования, учебно-методическое обеспечение преподаваемых дисциплин, МДК и видов практик, анализ работы кабинета за предыдущий год и план работы кабинета на текущий учебный год.

Перечень кабинетов представлен в таблице 1.

5.7. Для осуществления образовательной деятельности имеются спортивный и тренажерный зал, стадион и спортивная площадка; оборудовано место для стрельбы в подвальном помещении учебного корпуса.

5.8. Для осуществления образовательно-воспитательной деятельности имеются библиотека с 5 ПК подключенными к сети Интернет, читальный зал на 40 мест, актовый зал, музей. Актовый зал оснащен следующим оборудованием: микрофоны со стойками, усилитель, микшерный пульт, колонки, проектор, экран, ноутбук.

5.9. Основная профессиональная образовательная программа по специальности обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ОПОП.

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

5.10. Обучающиеся обеспечены печатными и электронными изданиями из расчета 1-2 экземпляра на каждые 100 человек обучающихся.

Укомплектованность библиотечного фонда:

- общий библиотечный фонд – 27203 единицы,

в том числе

- учебно-методической литературы – 16149 единиц

- дополнительной литературы – 6058 единиц (в том числе научная – 2630, научно-популярная – 3353, справочно-библиографическая – 75)

- художественной литературы – 4996 единиц

Периодических изданий – 16, CD и DVD-дисков – 25 наименований.

5.11. Каждый обучающийся имеет доступ к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы.

Библиотека техникума, расположенная в здании общежития осуществляет библиотечное и информационно-библиографическое обслуживание обучающихся и педагогических работников. Для работы с единичными экземплярами функционирует читальный зал на 40 посадочных мест.

Библиотека оснащена 7 персональными компьютерами с выходом в Интернет и имеют доступ к электронно-библиотечным системам.

Библиотека является одним из структурных подразделений техникума, которое обеспечивает учебной, учебно-методической, научной литературой и информацией учебно-воспитательный процесс, а также является центром духовного и интеллектуального развития обучающихся.

В библиотеке имеется необходимый набор художественной, научно-публицистической, учебной, учебно-методической литературы и периодических изданий, находящихся на бумажных и электронных носителях, которые постоянно пополняются более современными экземплярами. Состояние фонда учебников хорошее.

Обучающиеся обеспечиваются учебниками бесплатно. Литература имеется в достаточном количестве.

5.12. Образовательная организация имеет подключения к сети «Интернет», доступ к сети «Интернет» для учебных целей имеется с 45 компьютеров;

5.13. В образовательной организации разработана новая структура учебно-методических комплексов по дисциплинам профессионального обучения (электронные учебники и справочники, энциклопедии, мультимедийные средства, средства тестирования учащихся и др.); разрабатываются и создаются различные типы электронных учебных пособий; разрабатываются технологии производства образовательных продуктов и системы оценки качества нового учебного материала; ведется разработка компьютерных тестов в режиме реального времени и для автономных учебных пособий (тесты для самоконтроля).

Таблица 1.

№	Наименование зданий	Общая площадь, (номер кабинета)	Оснащение
1.	Корпус теоретических занятий. Общественно-бытовой корпус:	3025,37	
1.1	Кабинет: - иностранный язык	(№ 1)	Магнитофон, мебель ученическая, тематические стенды, учебно-наглядные пособия
1.2	Кабинет: - спец. технология	(№ 2)	Магнитофон, мебель ученическая, тематические стенды, учебно-наглядные пособия
1.3	Кабинет: - обществознание;- ПОПД	(№ 3)	Кодоскоп, диапроектор, компьютер в сборе
1.4	Кабинет: - технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства; - метрология, стандартизация и подтверждение соответствия; - организация и технология отрасли	(№ 5)	Мебель ученическая, тематические стенды, учебно-наглядные пособия, муляжи, плакаты по кулинарии – 4 комплекта, компьютер в сборе, проектор
1.5	Кабинет: - организация розничной торговли. Лаборатория: - товароведение и экспертиза потребительских товаров; торгово-технологическое оборудование	(№ 6)	Мебель ученическая, тематические стенды, учебно-наглядные пособия, контрольно-кассовые машины, электронные весы, макеты холодильных витрин, стол для покупателя, витрина-вешало, стол для продавца, компьютер в сборе
1.6	Кабинет: - бухгалтерский учет; - экономика и финансы; - коммерческая деятельность; - ДООУ; - менеджмент и управление персоналом; - маркетинг. Лаборатория: - бухгалтерский учет, налоги и аудит	(№ 7)	Мебель ученическая, тематические стенды, учебно-наглядные пособия, компьютер в сборе, проектор
1.7	Кабинет: - химия и биология; - естествознание. Лаборатория: - химия; - микробиология, санитария и гигиена.	(№ 8)	Мебель ученическая, тематические стенды, вытяжной шкаф, стеклянная химическая посуда (330 шт.), аппарат киппа, холодильник, химические приборы (250 шт.), эпидиопректор, фильмопроектор, графопроектор, кинопроектор, лектор-диапроектор, демонстрационные и раздаточные коллекции (100 шт.), плакаты, телевизор, учебно-наглядные пособия, аналитические весы, торсионные весы, термостаты, микроскопы, муфельная печь, иономер, суфийный шкаф, компьютер в сборе, проектор
1.8	Кабинет: - организация и технология обслуживания в общественном питании; - психология и этика профессиональной деятельности; - деловая культура и культура профессионального общения; - физиология питания и санитария, гигиена. Лаборатория: - технология обслуживания в общественном питании.	(№ 9)	Мебель ученическая, тематические стенды, учебно-наглядные пособия, компьютер в сборе, проектор, столы, стулья, барная стойка, наглядные пособия, фарфоровая, стеклянная, металлическая посуда, столовые приборы, скатерти и оборудование бара, буфета: миксер, кофеварка, блендер, ККМ, столовый сервиз, чайный сервиз, кофейный сервиз, набор столовых приборов, самовар, подносы, столы обеденный, барная стойка, наборы муляжей.

	Мастерская: - бар, банкетный зал.		
1.9	Кабинет: - русский язык и литература	(№ 10)	Мебель ученическая, тематические стенды, учебно-наглядные пособия, компьютер в сборе
1.10	Кабинет: - физика; - электротехника. Лаборатория: - электротехника и автоматизация производства.	(№ 11)	Мебель ученическая, тематические стенды, кодоскоп, киноаппарат, осциллографы, выпрямители, диапроектор, электрофон, телевизор, видеоманитофон, стробоскоп, вольтметр, амперметр переменного тока, установка ультразвуков, гальванометр, оборудование для измерения физических процессов и величин: реостат, набор по магнетизму, весы, линзы, радиолампы, набор радиодеталей, набор гирь, измерительная лента, шаговое реле, магазин сопротивления, прибор по оптике, метроном, молоточек резиновый, магнитная стрелка, магниты, призма стеклянная, стекло матовое, щиток лабораторный, ключ замыкания тока, динамометр, аккумулятор, мензурка, лоток дугообразный, электродвигатель, учебно-наглядные пособия, электрическая плита лабораторная, плакаты по электротехнике
1.11	Кабинет: - математика и статистика. Лаборатория: - информационные технологии в профессиональной деятельности; - ИКТ; - логистика.	(№ 12)	Мебель ученическая, компьютерные столы, офисные стулья, персональные компьютеры – 15 шт., принтер, интерактивная система со встроенным ультрафокусным проектором.
1.12	Кабинет: - информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. Лаборатория: - информационные технологии в профессиональной (производственной) деятельности; - ИКТ.	(№ 13)	Мебель ученическая, компьютерные столы, офисные стулья, персональные компьютеры – 15 шт., проектор
1.13	Кабинет: - безопасность жизнедеятельности	(№ 14)	Мобильный компьютерный кабинет: ноутбук – 15 шт., сейф-тележка – 1 шт., колонки – 1 пара, МФУ – 1 шт. Тренажер сердечно-легочной и мозговой реанимации «Максим П-01», компьютер в сборе, мебель ученическая, тематические стенды, диапроектор, эпидиаскоп, прибор ДП-5А, ДП-5В, ДП-22В, ВПХВ, учебно-наглядные пособия, винтовки пневматическая, пистолет пневматический, форменная одежда камуфляжная, ботинки-берцы, макет массогабаритный АК-74, противогазы ГП-5, защитный костюм Л-1
1.14.	Кабинет: - история; - гуманитарные и социально-экономические дисциплины; - юридические дисциплины	(№24)	Мебель ученическая, учебно-наглядные пособия Исторические карты – 24 шт., плакаты – 32 шт., плакаты –схемы – 50 шт., кинопроектор, радиолоа, учебно-наглядные пособия, компьютер в сборе, проектор
1.15	Спортивный зал		Спортивное оборудование и инвентарь
1.16	Тренажерный зал		Тренажеры

1.17	Актный зал		ноутбук, проектор, стулья для зрителей, акустическая установка
1.18	Столовая на 120 посадочных мест		
2.	Здание общепита на 360 мест.	4874,27	
3.	Здание общепита на 216 мест:	2957,25	
3.1	Лаборатория - учебный кулинарный и кондитерский цех; - технология приготовления пищи;- кулинария.	(№ 15)	Стеллаж для посуды и инвентаря, раковины, электрокотел КПЭ-60, производственные столы, жарочный шкаф, универсальный привод, пищеварочный котел, плиты электрические 4-х конфорочные с жарочным шкафом ЭП-4ЖШ – 2 шт., шашлычница, соковыжималка, вафельница, весы, разделочные столы, посуда для приготовления и подачи пищи, холодильник, учебно-наглядные пособия и оборудование
3.2	Библиотека		Учебная и учебно-методическая, художественная литература
3.3	Танцевальный зал		зеркала, ковры
4.	Учебно – производственные мастерские:	2257,44	
5.	Автомобильный парк и парк СХМ		
6.	Здание гаража	1008,63	
7.	Здание гаража	1048,15	
8.	Баня-химчистка	248,04	
9.	Борцовский зал	302,60	
10.	Водонапорная башня	12,36	
11.	Стадион		спортивные сооружения, ворота на футбольном поле
12.	Спортивные площадки		баскетбольные кольца, волейбольные сетки
13.	Полигон по электромонтажным работам	0,024га	
14.	Автотрактородром	4га	
5.	Здание гаража	1008,63	
6.	Здание гаража	1048,15	
7.	Баня-химчистка	248,04	
8.	Борцовский зал	302,60	
9.	Водонапорная башня	12,36	
10.	Стадион		спортивные сооружения, ворота на футбольном поле
11.	Спортивные площадки		баскетбольные кольца, волейбольные сетки

12.	Полигон по электромонтажным работам	0,024га	
13.	Автотрактородром	4га	
14.	Учебное хозяйство	30 га	

6. Оценка результатов освоения ОПОП

6.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются: входной контроль; текущий контроль; итоговый контроль.

Правила участия в контролируемых мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются:

- Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации по учебным дисциплинам и профессиональным модулям в соответствии с ФГОС по профессиям/специальностям СМК-ОП.4-3.3.1-2013, введенным в действие Приказом № 343 от 11.10.2013;

- Положение о мониторинге сформированности общих и профессиональных компетенций в процессе реализации основных профессиональных образовательных программ в соответствии с ФГОС СМК-ОП.4.1-3.23-2013, введенным в действие Приказом № 343 от 11.10.2013;

- Положением о порядке организации и проведения экзамена квалификационного СМК-ОП.4.1-3.24-2013, введенным в действие Приказом № 343 от 11.10.2013;

- Положение о фонде оценочных средств СМК-ОП.4.1-3.26-2014, введенным в действие Приказом № 43а от 29.01.2014;

- Положением об организации самостоятельной (внеаудиторной) работы обучающихся при реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования на основе компетентного подхода СМК - ОП 4.1-3.22-2013, введенным в действие Приказом № 343 от 11.10.2013.

Входной контроль

Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль, предваряющий обучение, проводится в форме устного опроса или тестирования.

Текущий контроль

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем и/или обучающимся в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий¹ или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения

Итоговый контроль

Итоговый контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется комиссией в форме зачетов и/или экзаменов, назначаемой приказом директора техникума, с участием ведущего (их) преподавателя (ей).

6.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы:

Регламентируется Положением об организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы СМК-ОП.4.1-3.25-2013, введенным в действие Приказом № 343 от 11.10.2013

6.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников:

Регламентируется Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования СМК-ОП.4.1-3.11.2-2014, введенным в действие Приказом № 15 от 15.01.2014.