

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»  
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

СОГЛАСОВАНО:



УТВЕРЖДЕНО:

Приказом директора ГАПОУ ТО «ТКПСТ»  
№ 666уч. от «30» июня 2021 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
(ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ)**

по профессии среднего профессионального образования

**43.01.01 ОФИЦИАНТ, БАРМЕН**

Квалификация: Официант, бармен, буфетчик

Нормативный срок обучения: на базе среднего общего образования – 10 месяцев

Форма обучения: очная

2021 г.

Основная профессиональная образовательная программа (программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих) составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.01 (100114.01) Официант, бармен, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013г. № 731 (зарегистрирован в Минюст России от 20 августа 2013г. № 29595)

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Тюменский колледж производственных и социальных технологий»

Рассмотрено на заседании педагогического совета ГАПОУ ТО «ТКПСТ»  
Протокол № 12 от «30» июня 2021г.

### **Авторы-разработчики**

1. Быков А.М., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
2. Воронова Л.Л., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
3. Денисова О.В., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
4. Зеленская С.В., руководитель учебно-методического отдела ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
5. Иванова К.С., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
6. Ковкова О.А., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
7. Лаптева Т.В., заведующий отделением ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
8. Максимова Л.Н., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
9. Микушина О.А., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
10. Мухутдинова С.С., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
11. Нестерова В.А., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
12. Осташева О.И., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
13. Тюленева О.А., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
14. Хазов Д.И., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
15. Зыкова И.А., старший методист ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. Общие положения .....</b>	<b>6</b>
1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.....	6
1.2. Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования .....	7
<b>2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих .....</b>	<b>8</b>
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности.....	8
2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции.....	8
2.3. Профессии рабочих, осваиваемые в рамках ППКРС по профессии 43.01.01 Официант, бармен.....	10
<b>3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.....</b>	<b>12</b>
3.1. Учебный план.....	12
3.2. Рабочие программы.....	13
<b>4. Материально-техническое обеспечение реализации профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.....</b>	<b>15</b>
4.1. Общие требования к организации образовательного процесса.....	15
4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.....	16
4.3. Информационное обеспечение обучения.....	17
4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.....	18
4.5. Организация практики.....	18
<b>5. Оценка результатов освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.....</b>	<b>19</b>
5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся.....	19
5.2. Организация итоговой государственной аттестации выпускников.....	19
5.3. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы .....	20
<b>6. Приложения.....</b>	<b>22</b>
Приложение 1. Учебный план	
Приложение 2. Календарный учебный график.	
Приложение 3. Рабочая программа воспитания (включая календарный план воспитательной работы)	
Приложение 4. Рабочая программа ОП.01 Основы культуры профессионального общения	
Приложение 5. Рабочая программа ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	
Приложение 6. Рабочая программа ОП.03 Товароведение пищевых продуктов	
Приложение 7. Рабочая программа ОП.04 Правовые основы профессиональной деятельности	
Приложение 8. Рабочая программа ОП.05 Безопасность жизнедеятельности	
Приложение 9. Рабочая программа <i>ОП.06 Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. ProfilUM)</i>	
Приложение 10. Рабочая программа <i>ОП.07 Цифровая экономика</i>	
Приложение 11. Рабочая программа <i>ОП.08 Практикум по компетенции «Ресторанный сервис»</i>	
Приложение 12. Рабочая программа <i>ОП.09 Основы финансовой грамотности</i>	
Приложение 13.1 Рабочая программа ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания	
Приложение 13.2 Рабочая программа УП 01.01 Учебная практика	

Приложение 13.3 Рабочая программа ПП 01.01 Производственная практика  
Приложение 14.1 Рабочая программа ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок  
Приложение 14.2 Рабочая программа УП 02.01 Учебная практика  
Приложение 14.3 Рабочая программа ПП 02.01 Производственная практика  
Приложение 15. Рабочая программа ФК.00 Физическая культура  
Приложение 16. Программа государственной итоговой аттестации  
Приложение 17. Фонды оценочных средств

## **1. Общие положения**

Основная профессиональная образовательная программа (программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих) Государственного автономного профессионального образовательного учреждения среднего профессионального образования Тюменской области «Тюменский колледж производственных и социальных технологий» (далее ОПОП СПО) – комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

ОПОП СПО составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 (100114.01) Официант, бармен, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013г. № 731 (зарегистрирован в Минюст России от 20 августа 2013г. № 29595)

ОПОП СПО определяет объем и содержание СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен, результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности. ОПОП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования.

### **1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

Нормативную правовую основу разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - программа) составляют:

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

– Федеральный закон от 21 июля 2007г. № 194-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с установлением обязательности общего образования»;

– Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) профессии 43.01.01 (100114.01) Официант, бармен, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013г. № 731, зарегистрирован в Минюст России от 20 августа 2013г. № 29595;

нормативно-методические документы Министерства образования и науки Российской Федерации:

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013г. № 1199 «Об утверждении Перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 26 декабря 2013 г., регистрационный № 30861);

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте РФ 30 июля 2013 г., № 29200);

– Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (Зарегистрировано в Минюсте РФ 11 сентября 2020 г., № 59778);

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 января 2014г. №74 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. № 968»;

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 23 августа 2017г. № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;

– Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования / среднего профессионального образования (Письмо Министерства образования и науки РФ от 20 октября 2010г. №12-696);

– Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утв. Министерства образования и науки РФ от 22 января 2015г. № ДЛ-1/05вн);

– Письмо Минпросвещения России от 08.04.2021 № 05-369 «Рекомендации, содержащие общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки»;

иные нормативно-правовые акты:

– Устав ГАПОУ ТО «ТКПСТ»;

– Локальные акты образовательного учреждения.

При разработке основной профессиональной образовательной программы использованы:

1. Единый тарифно-квалификационный справочник (ЕТКС);

2. Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР, ОК 016 – 94);

3. Общероссийский классификатор видов экономической деятельности (ОКВЭД, ОК 029-2001);

4. Общероссийский классификатор занятий (ОКЗ, ОК 010-2014 (МСКЗ-08);

5. Распоряжение Правительства РФ от 29.01.2019г. № 98-р «Об утверждении Программы по антикоррупционному просвещению обучающихся на 2019 год»;

6. Распоряжение Правительства РФ от 25 сентября 2017г. № 2039-р «Об утверждении Стратегии повышения финансовой грамотности в РФ 2017-2023 гг.»;

7. Национальная программа «Цифровая экономика Российской Федерации», утвержденной Протоколом заседания президиума Совета при Президенте Российской Федерации по стратегическому развитию и национальным проектам от 04 июня 2019 г. № 7;

8. Распоряжение Правительства РФ от 28 июля 2017 г. № 1632-р «Об утверждении Программы «Цифровая экономика Российской Федерации»;

9. Примерная программа по учебной дисциплине «Основы предпринимательской деятельности» («Расширяем горизонты. ProfilUM»), разработана на основании решения Совета директоров ПОО Тюменской области от 22.12.2017г. и по рекомендации Департамента образования и науки Тюменской области о включении в образовательные программы регионального инвариативного курса «Основы предпринимательской деятельности» («Расширяем горизонты. ProfilUM»);

10. Спецификация стандарта WORLDSKILLS (WSSS) по компетенции «Ресторанный сервис».

## **1.2. Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования**

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы – официант, бармен, буфетчик.

Формы получения образования: допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Форма обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой:

– на базе среднего общего образования – 1080 часов.

Нормативный срок освоения программы базовой подготовки по профессии 43.01.01

Официант, бармен при очной форме получения образования:

– на базе среднего общего образования – 10 месяцев.

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

### **2.1. Область и объекты профессиональной деятельности**

**Область профессиональной деятельности выпускника:**

– реализация процесса обслуживания в организациях общественного питания.

**Объекты профессиональной деятельности выпускника:**

– потребности потребителей организаций общественного питания в процессе обслуживания;

– технологический процесс обслуживания в залах организаций общественного питания, за барной стойкой, буфетом;

– технологический процесс обслуживания массовых банкетных мероприятий;

– технологический процесс обслуживания специальных форм организации питания;

– торгово-технологическое и холодильное оборудование, посуда, приборы, инвентарь и другие предметы материально-технического оснащения организаций общественного питания;

– нормативная учётно-отчётная документация;

– кулинарная и кондитерская продукция, покупные товары и винно-водочные изделия;

– технологии приготовления смешанных напитков, в том числе коктейлей, горячих напитков.

### **2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции**

**Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника**

Официант, бармен должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

**ВД 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

**ВД 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 учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями
- ПК 2.5 Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции
- ПК 2.6 Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта
- ПК 2.7 Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки

### **Общие компетенции выпускника**

Официант, бармен должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### **Региональные компетенции выпускника:**

*РК 1. Развить способность к обеспечению собственной занятости путем разработки и реализации предпринимательских бизнес – идей.*

*СК 1. Качественно анализировать собранную информацию и выделять все факторы, влияющие на проблему.*

*СК 2. Стремиться к минимизации тайм-киллеров в своем графике.*

*СК 3. Структурировать предоставляемую информацию от общего к частному, от проблемы к решению.*

*СК 4. Определять, какой информации не хватает для четкого понимания ситуации.*

*СК 5. Достигать своих целей, принимая во внимание цели оппонентов*

*СК 6. Оцениваете возможные риски и последствия выбранных решений*

*СК 7. Определяет целевую аудиторию в соответствии с потребностями клиентов.*

*СК 8. Формирует ценовую политику в соответствии с особенностями производства, прямыми и косвенными затратами, рентабельности системой налогообложения, ценовой политикой конкурентов.*

*СК 9. Владеет коммуникативными навыками работы с различными категориями клиентов (деловое общение).*

*СК 10. Владеет техниками активных продаж.*

*СК 11. Умеет определять степень результативности продаж.*

*СК 12. Умеет определять отраслевую специфику потенциальных участников рынка.*

*СК 13. Оценивает финансовые возможности предприятия.*

*СК 14. Устанавливает взаимодействие (поиск посредников) и хозяйственные связи между странами.*

**Цифровые компетенции:**

*ЦК 01 Командная работа*

*ЦК 02 Самоорганизация при решении задач*

*ЦК 03 Следование принципам безопасности, ответственности и этики*

*ЦК 04 Поиск, обработка и обмен информацией*

*ЦК 05 Решение комплексных задач и принятие решений*

**Ключевые компетенции цифровой экономики:**

*ККЦЭ 1. Коммуникация и кооперация в цифровой мультикультурной среде*

*ККЦЭ 2. Саморазвитие в условиях неопределенности*

*ККЦЭ 3. Креативное мышление*

*ККЦЭ 4. Управление информацией и данными.*

**2.3. Профессии рабочих, осваиваемые в рамках ППКРС по профессии****43.01.01 Официант, бармен**

Обучающиеся, получающие среднее профессиональное образование, осваивают профессию рабочего в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках ОПОП ППКРС в соответствии с ФГОС по профессии.

**Квалификационные характеристики по рабочей профессии****Официант:****3-й разряд**

Характеристика работ. Обслуживание посетителей в организациях питания с простой и средней сложности сервировкой столов и несложным ассортиментом блюд по предварительно оплаченным путевкам, чекам, талонам и за наличные деньги без оформления и предъявления посетителям счетов или без оформления оплаты на контрольно-кассовом аппарате: диетических столовых при санаториях, пансионатах, профилакториях, турбазах и домах отдыха, ресторанах на экскурсионных судах, вагонах-ресторанах и туристско-экскурсионных поездах, ресторанах, реализующих скомплектованные рационы питания, и др. Прием предварительных заказов на горячие блюда и обслуживание пассажиров непосредственно в вагонах. Разносная торговля в залах ресторанов, кафе, баров кондитерскими изделиями, сувенирами, цветами и другими товарами; в пассажирских вагонах - горячими первыми и вторыми блюдами, молочнокислой продукцией, кулинарными и кондитерскими изделиями, сувенирами, дорожными наборами, безалкогольными напитками, хлебобулочными изделиями. Накрытие и предварительная сервировка столов. Замена скатертей и салфеток по мере их загрязнения. Уборка столов. Сдача использованной посуды, приборов, столового белья, наличных денег, чеков, талонов, нереализованной продукции и товаров.

Должен знать: правила сервировки столов и обслуживания посетителей при реализации по предварительно оплаченным путевкам, чекам, талонам; краткую кулинарную характеристику, очередность и температуру подачи блюд; цены на реализуемую кулинарную продукцию, кондитерские изделия и продаваемые товары; виды, назначение и требования, предъявляемые к используемой столовой посуде, приборам, белью, порядок их получения и сдачи; правила эксплуатации применяемого оборудования и инвентаря; порядок расчета с посетителями, сдачи наличных денег, чеков, талонов.

**4-й разряд**

Характеристика работ. Обслуживание посетителей в организациях питания со сложной сервировкой столов: ресторанах, кафе, барах второй и первой категорий с приемом заказов от посетителей, оформлением и предъявлением им счетов. Обслуживание торжеств: свадеб, юбилейных дат, товарищеских встреч, семейных обедов, вечеров отдыха, тематических вечеров, балов, дегустаций блюд национальных кухонь и др. Оказание посетителям помощи в выборе блюд и напитков и подача их на столы или в номер. Расчет с посетителями согласно счету.

Должен знать: виды обслуживания посетителей и сервировок столов в ресторанах, кафе и барах второй и первой категорий с включением в меню заказных и фирменных блюд, напитков и кондитерских изделий; виды и правила сервировки столов и обслуживания торжеств, мероприятий по заказам организаций, отдельных лиц или групп; ассортимент, нормы выхода, подробную кулинарную характеристику, правила подачи и цены на реализуемые блюда, изделия и напитки; порядок оформления счетов и расчета по ним посетителей; правила эксплуатации контрольно-кассовых аппаратов.

#### **5-й разряд**

Характеристика работ. Обслуживание посетителей в организациях питания с особо сложной сервировкой столов, отражающей национальные особенности и их тематическую направленность: загородных, национальных и тематических ресторанов, кафе, баров высшей категории и категории люкс. Обслуживание торжественных и официальных приемов, совещаний, конференций, переговоров, съездов. Обслуживание иностранных туристов. Подача фирменных блюд и напитков по желанию клиента, заказавшего эти блюда. Подача влажных горячих салфеток.

Должен знать: виды и правила сервировки столов, отражающие национальные особенности и тематическую направленность организаций питания; формы и правила обслуживания иностранных туристов на торжественных и официальных приемах, совещаниях, конференциях, переговорах, съездах; соответствие ассортимента вин и вино-водочных изделий характеру и очередности подаваемых блюд; особенности питания иностранных туристов; формы организации труда официантов (индивидуальная, бригадно-звеньевая, бригадная); иностранный язык в объеме, необходимом для общения с посетителями.

#### **Бармен**

#### **4-й разряд**

Характеристика работ. Обслуживание посетителей за барной стойкой готовыми к потреблению безалкогольными и слабоалкогольными напитками (пиво, фруктовые и минеральные воды), кондитерскими изделиями с приготовлением ограниченного ассортимента алкогольных и безалкогольных напитков, холодных и горячих блюд и закусок и соблюдением правил подачи. Получение напитков, продуктов и продукции и хранение их с учетом требуемого режима и правил. Оформление витрины и барной стойки, содержание их в образцовом состоянии. Эксплуатация и обслуживание музыкальной аппаратуры (проигрывателей, моно- и стереомагнитофонов или музыкальных автоматов). Контроль соблюдения посетителями культуры поведения. Ведение необходимого учета, составление и сдача товарного отчета. Сдача наличных денег, чеков.

Должен знать: ассортимент, рецептуры, сущность технологии приготовления ограниченного ассортимента алкогольных и безалкогольных напитков, холодных и горячих блюд и закусок; ассортимент реализуемых в барах готовых к потреблению напитков, кондитерских изделий, их товароведные характеристики, правила отпуска и способы выкладки на барной стойке и витрине; правила ценообразования на напитки, холодные и горячие блюда и закуски; правила этикета и обслуживания посетителей в барах второй и первой категории; правила расчета с потребителями; принцип работы и правила эксплуатации применяемого в барах оборудования и музыкальной аппаратуры; правила ведения учета и составления товарного отчета, сдачи денег и чеков.

#### **5-й разряд**

Характеристика работ. Обслуживание посетителей за барной стойкой готовыми к потреблению алкогольными напитками (вина, коньяки, ликеры), кондитерскими и другими изделиями с приготовлением широкого ассортимента алкогольных и слабоалкогольных напитков: крепких, десертных, игристых, с фруктами, яйцом, слоистых коктейлей, круассонов, пуншей, грогов, глинтвейнов, дейзов и других напитков. Смешивание компонентов напитков в шейкерах, крушонницах, взбивание их с помощью инструментов и механизмов. Приготовление разнообразных холодных и горячих закусок: из грибов, сэндвичей, канапе,

долек сосисок, колбасы, ветчины в тесте, фаршированных яиц, салатов из фруктов и ягод, соленого миндаля, сливок, маслин, печенья с сыром и других закусок. Встреча посетителей, ознакомление их с ассортиментом и рецептурой реализуемых напитков.

Должен знать: виды, ассортимент, рецептуру, основы технологии приготовления, порядок оформления и отпуска алкогольных, слабоалкогольных коктейлей и напитков, холодных и горячих закусок, покупных товаров, реализуемых в винных, коктейль-барах, коктейль-холлах и других барах; требования, предъявляемые к используемым в барах инвентарю, столовой посуде, приборам, оборудованию (льдогенераторы и др.); правила этикета и технику обслуживания в барах высшей категории и категории люкс.

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

В соответствии со Статьей 2 Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ППКРС регламентируется учебным планом, календарным учебным графиком, рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей, программами учебных и производственных практик, иными материалами, а также оценочными и методическими материалами.

#### 3.1. Учебный план

В учебном плане указываются элементы учебного процесса, время в неделях, максимальная и обязательная учебная нагрузка, рекомендуемый курс обучения, распределение часов по дисциплинам, профессиональным модулям (Приложение 1).

Учебный план разработан на основе ФГОС СПО по профессии с учетом распределения часов вариативной части циклов ППКРС.

Вариативная часть ОПОП составляет 144/216 часов обязательной аудиторной /максимальной нагрузки и распределена следующим образом:

Учебная дисциплина, профессиональный модуль		Увеличение объема времени, отведенного на дисциплины и модули обязательной части	Ввод новых дисциплин и модулей
ОП.06	<i>Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. ProfilUM)</i>		52
ОП.07	<i>Цифровая экономика</i>		50
ОП.08	<i>Практикум по компетенции «Ресторанный сервис»</i>		60
ОП.09	<i>Основы финансовой грамотности</i>		54
Итого		-	216
Всего часов вариативной части		216	

#### 3.2. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

##### Рабочие программы общепрофессиональных дисциплин:

Рабочая программа ОП.01 Основы культуры профессионального общения (приложение 4)

Рабочая программа ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены (приложение 5)

Рабочая программа ОП.03 Товароведение пищевых продуктов (приложение 6)

Рабочая программа ОП.04 Правовые основы профессиональной деятельности (приложение 7)

Рабочая программа ОП.05 Безопасность жизнедеятельности (приложение 8)

Рабочая программа ОП.06 *Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. ProfilUM)* (приложение 9)

Рабочая программа ОП.07 *Цифровая экономика* (приложение 10)

Рабочая программа ОП.08 *Практикум по компетенции «Ресторанный сервис»* (приложение 11)

Рабочая программа *ОП.09 Основы финансовой грамотности* (приложение 12)

**Рабочие программы профессиональных модулей:**

Рабочая программа ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания (приложение 13.1)

Рабочая программа УП 01.01 Учебная практика (приложение 13.2)

Рабочая программа ПП 01.01 Производственная практика (приложение 13.3)

Рабочая программа ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок (приложение 14.1)

Рабочая программа УП 02.01 Учебная практика (приложение 14.2)

Рабочая программа ПП 02.01 Производственная практика (приложение 14.3)

**ФК.00 Физическая культура**

Рабочая программа ФК.00 Физическая культура (приложение 15)

**3.3. Рабочая программа воспитания**

Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена на практике.

Задачи:

– формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;

– организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;

– формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;

– усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

Рабочая программа воспитания представлена в Приложении 3

**3.4. Календарный план воспитательной работы**

Календарный план воспитательной работы формируется в соответствии с учебным планом ООП ППКРС и рабочей программой воспитания.

Календарный план воспитательной работы представлен в Приложении 3.

## **4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

### **4.1. Общие требования к организации образовательного процесса**

Реализация программы осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

Колледж самостоятельно разрабатывает и утверждает программу в соответствии с ФГОС СПО, определяя профессию или группу профессий рабочих по ОК 016-94 (исходя из рекомендуемого перечня их возможных сочетаний согласно пункту 3.2 ФГОС СПО).

Перед началом разработки программы колледж определил ее специфику с учетом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей, конкретизировал конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта.

Конкретные виды деятельности, к которым готовится обучающийся, соответствуют присваиваемым квалификациям, определяют содержание образовательной программы, разрабатываемой образовательной организацией совместно с заинтересованными работодателями.

При формировании программы колледж:

- использовал объем времени, отведенный на вариативную часть учебных циклов программы, увеличивая при этом объем времени, отведенный на дисциплины и модули обязательной части в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательной организации;

- ежегодно обновляет программу с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных настоящим ФГОС СПО;

- в рабочих программах всех дисциплин и профессиональных модулей четко сформулированы требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям;

- обеспечивает эффективную самостоятельную работу обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей и мастеров производственного обучения;

- обеспечивает обучающимся возможность участвовать в формировании индивидуальной образовательной программы;

- формирует социокультурную среду, создает условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствует развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов;

- предусматривает при реализации компетентностного подхода использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

При реализации программы обучающиеся имеют академические права и обязанности в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению программы и консультации. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Общая продолжительность каникул составляет не менее 2 недель в зимний период при сроке обучения 1 год.

По дисциплине «Физическая культура» предусмотрены еженедельно 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Образовательная организация имеет право для подгрупп девушек использовать 70 процентов учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», отведенного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

Практика является обязательным разделом программы. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации программы предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно в несколько периодов.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются колледжем по каждому виду практики.

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

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

#### **4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.**

ГАПОУ ТО «ТКПСТ» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

##### **Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений**

Кабинеты:

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

Лаборатории:

технологии обслуживания в общественном питании.

Мастерские:

бар;  
банкетный зал;  
Мастерская по компетенции «Ресторанный сервис»:  
Плита индукционная т.м. ECSI серии IPD, мод. IPD 5  
Машина посудомоечная. т.м. Vortmax серии DDM, мод. DDM 660HP  
Барная стойка АРТ-35  
Коктейльный стол, модель С-9



Стол круглый, диаметр 1200, С25.к-120, орех

Стулья, Модель LS309 В

Стул для бара «Т 410 хром складной»

RST, S.A т.м. FIAMMA Кофемашина серии Compass 2 DB TC Black (2 высокие группы, авт., двойной бойлер)

Масар S.r.l. Кофемолка серии M5 C10 (серая)

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

Реализация ППКРС обеспечивает:

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

– освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательной организации в зависимости от специфики вида деятельности.

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

Колледж обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

### **4.3. Информационное обеспечение обучения**

ППКРС обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям программы.

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

Реализация программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и (или) электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и (или) электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет.

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

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

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

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (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.

#### **4.5. Организация практики**

При реализации ОПОП ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Порядок организации и проведения практики обучающихся осуществляется в соответствии с Приказом Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (Зарегистрировано в Минюсте РФ 11 сентября 2020 г., № 59778) и Письмом Минпросвещения России от 08.04.2021 № 05-369 «Рекомендации, содержащие общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки». Учебная практика и производственная практика проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно в несколько периодов. Программы практик разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно и являются составной частью ОПОП СПО, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО.

Направление на практику оформляется приказом директора Колледжа с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики. При прохождении практики на предприятиях, в учреждениях и организациях, работники которых подлежат обязательным медицинским осмотрам, обучающиеся перед началом и в период прохождения практики проходят медицинские осмотры. Производственная практика проводится на предприятиях, соответствующих профилю подготовки обучающихся на основе договоров, заключаемых между организацией и колледжем под руководством преподавателей профессионального цикла и руководителей предприятий.

## **5. Оценка результатов освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

### **5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся**

Оценка качества освоения ОПОП включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией 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 (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

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 и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов должны активно привлекаться преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности образовательной организацией в качестве внештатных экспертов должны активно привлекаться работодатели.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

оценка уровня освоения дисциплин;

оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Фонды оценочных средств представлены в Приложении 17.

### **5.2. Организация итоговой государственной аттестации выпускников**

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

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

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, утвержденные образовательной организацией, доводятся до сведения студентов, не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

ГИА осуществляется в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен и Порядком проведения государственной итоговой аттестации по

образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минобрнауки России от 16.08.2013г. № 968.

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

Результаты государственной итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

Лицам, не прошедшим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из образовательной организации.

Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не прошедшим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Для прохождения государственной итоговой аттестации лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в образовательной организации на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз.

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя – его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве колледжа.

ГИА выпускников не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

### **5.3. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы**

Формой государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования является защита выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Для выпускников, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, выпускная квалификационная работа выполняется в виде выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы.

Темы выпускных квалификационных работ определяются колледжем. Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе

предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.

Для подготовки выпускной квалификационной работы студенту назначается руководитель и, при необходимости, консультанты.

Закрепление за студентами тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом образовательной организации.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний утверждаются образовательной организацией после их обсуждения на заседании педагогического совета образовательной организации с участием председателей государственных экзаменационных комиссий.

Программа ГИА представлена в Приложении 16.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН