



ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ

САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СЕСТРОРЕЦКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИМЕНИ С.И. МОСИНА»

Принято
решением Педагогического совета
протокол от 05.06.2023 № 3

Утверждено
приказом от 06.06.2023 № 81-уч
Директор



Д.В.Бухаров

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии
43.01.01 Официант, бармен

Санкт-Петербург
2023 год

Настоящая примерная образовательная программа «Профессионалитет» по профессии среднего профессионального образования (далее – ПОП-П, ПОП СПО) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. № 731 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен».

ПОП-П разработана с учетом кластерно-отраслевого подхода, предусматривающего механизмы трансформации до основной профессиональной образовательной программы, с учетом запросов конкретных работодателей.

ПОП-П определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности.

ПОП-П содержит обязательную часть образовательной программы для работодателя и предполагает вариативность для сетевой формы реализации образовательной программы.

Организация-разработчик:

Федеральное государственное
образовательное учреждение
дополнительного профессионального
образования «Институт развития
профессионального образования»

Экспертные организации:

Содержание

Раздел 1. Общие положения.....	Error! Bookmark not defined.
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы с учетом сетевой формы реализации программы.....	Error! Bookmark not defined.
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	Error! Bookmark not defined.
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы.....	Error! Bookmark not defined.
4.1. Общие компетенции.....	Error! Bookmark not defined.
4.2. Профессиональные компетенции	Error! Bookmark not defined.
Раздел 5. Примерная структура образовательной программы	Error! Bookmark not defined.
5.1.1. Примерный учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)	Error! Bookmark not defined.
5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте).....	Error! Bookmark not defined.
5.3. Примерный календарный учебный график	Error! Bookmark not defined.
5.4. Примерная рабочая программа воспитания	Error! Bookmark not defined.
5.5. Примерный календарный план воспитательной работы ..	Error! Bookmark not defined.
Раздел 6. Примерные условия реализации образовательной программы	Error! Bookmark not defined.
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы.	Error! Bookmark not defined.
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы	Error! Bookmark not defined.
6.3. Требования к практической подготовке обучающихся	Error! Bookmark not defined.
6.4. Требования к организации воспитания обучающихся.....	Error! Bookmark not defined.
6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	Error! Bookmark not defined.
6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы....	Error! Bookmark not defined.
Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации.....	Error! Bookmark not defined.
Приложение 1. Матрица компетенции выпускника.....	25
Приложение 2. Примерные рабочие программы профессиональных модулей.....	27
Приложение 3. Примерные рабочие программы учебных дисциплин.....	40
Приложение 4. Примерная рабочая программа воспитания¹.....	50
Приложение 5. Примерное содержание ГИА.....	51

¹ Макет рабочей программы разрабатывается ФГБНУ «Институт изучения детства, семьи и воспитания» и после актуализации будет направлен для использования в работе профессиональных образовательных организаций.

Приложение 6. Дополнительный профессиональный блок *(входит в структуру ПОП-П и разрабатывается образовательно-производственным центром (кластером) по запросу работодателя для каждой ОПОП)*

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая образовательная программа по профессии 43.01.01 Официант, бармен разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. № 731 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен» (далее –ФГОС СПО).

ОПОП определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности.

ОПОП разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования. Образовательная программа реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии.

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП:

– Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказ Минпросвещения России от 08.04.2021 № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. № 731 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 100114.01 Официант, бармен»;

– Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 № 910н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25.12.2015, регистрационный № 40269). «Об утверждении профессионального стандарта «33.006 Официант/бармен»»;

– Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. N 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

- Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

- Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 17.05.2022 № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 119 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования».

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП:

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ПООП – примерная образовательная программа;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ПС – профессиональный стандарт;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ОП – общепрофессиональный цикл/общепрофессиональная дисциплина;

П – профессиональный цикл;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

ПА – промежуточная аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ГИА – государственная итоговая аттестация.

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

Программа сочетает обучение в образовательной организации и на рабочем месте в организации или на предприятии с широким использованием в обучении цифровых технологий.

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: «Официант Бармен Буфетчик».

Выпускник образовательной программы по квалификации «Официант Бармен Буфетчик» осваивает общие виды деятельности: Обслуживание потребителей организаций общественного питания; Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.

Получение образования по профессии допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе среднего общего образования по квалификации: «Официант Бармен Буфетчик» – 1476 академических часов.

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

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

3.2. Матрица компетенций выпускника как совокупность результатов обучения взаимосвязанных между собой ОК и ПК, которые должны быть сформированы

у обучающегося по завершении образовательной программы «Профессионалитет», представлена в Приложении 1.

3.3. Профессиональные модули формируются в соответствии с выбранными видами деятельности.

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии проявлять к ней устойчивый интерес	<p>Умения:</p> <p>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте</p> <p>анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части</p> <p>определять этапы решения задачи</p> <p>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</p> <p>составлять план действия</p> <p>определять необходимые ресурсы</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах</p> <p>реализовывать составленный план</p> <p>оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания:</p> <p>актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить</p> <p>основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте</p> <p>алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях</p> <p>методы работы в профессиональной и смежных сферах</p> <p>структуру плана для решения задач</p> <p>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	<p>Умения:</p> <p>определять задачи для поиска информации</p> <p>определять необходимые источники информации</p> <p>планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию</p> <p>выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>оценивать практическую значимость результатов</p>

		поиска
		оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
		порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Умения:
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		применять современную научную профессиональную терминологию
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Умения:
		выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план
		рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности
		презентовать бизнес-идею
		определять источники финансирования
		Знания:
		основы предпринимательской деятельности;
		основы финансовой грамотности
		правила разработки бизнес-планов
		порядок выстраивания презентации
		кредитные банковские продукты
ОК 5	Использовать информационно-	Умения:
		грамотно излагать свои мысли

	коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Умения: организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность ² , в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Умения: проявлять гражданско-патриотическую позицию Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по профессии

² В соответствии с Федеральным законом от 28.03.1998 N 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе»

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Обслуживание потребителей организаций общественного питания.	ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.	Навыки:
		оценке наличия запасов столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов;
		составлении заявок на пополнение ассортимента посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов;
		получении из столовой посуды, приборов и столового белья;
		сервировке столов с учетом стандартов организации питания;
		обучении помощников официанта на рабочих местах технологиям сервировки столов;
		контроле предварительной сервировки столов.
		Умения:
		оценивать наличие столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов, и прогнозировать потребность в них;
		оценивать качество сервировки столов;
		организовывать обучение помощников официанта на рабочих местах правилам сервировки столов;
		осуществлять контроль выполнения помощниками официанта предварительной сервировки столов;
		соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила.
		Знания:
виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки		

	<p>столов;</p> <p>технологии сервировки столов;</p> <p>материально-техническую базу обслуживания;</p> <p>санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре;</p> <p>технологии наставничества и обучения на рабочих местах.</p>
<p>ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.</p>	<p>Навыки:</p> <p>предложении потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков;</p>
	<p>рекомендации потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков;</p>
	<p>приеме, оформлении и уточнении заказа потребителей организации питания;</p>
	<p>передаче заказа потребителей организации питания в основное производство, в буфет, в бар.</p>
	<p>Умения:</p> <p>соблюдать правила этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, стойкой бара, в буфете, подаче меню;</p>
	<p>предлагать потребителям блюда и напитки, предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания;</p>
	<p>консультировать потребителей по выбору блюд, вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;</p>
	<p>осуществлять прием заказа на блюда и напитки;</p>
	<p>размещать заказ, подготовленный с учетом требований потребителя.</p>
	<p>Знания:</p> <p>правила оформления и передачи заказа в производство, в бар, буфет;</p>
	<p>характеристику блюд, продуктов и напитков, включенных в меню;</p>
	<p>правила сочетаемости напитков,</p>

		<p>продуктов и блюд;</p> <p>правила культуры обслуживания потребителей, протокола и этикета обслуживания в организации питания;</p> <p>информационные механизмы обслуживания;</p> <p>требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</p>
	<p>ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.</p>	<p>Навыки:</p> <p>подаче аперитива и закусок на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях;</p> <p>подаче блюд на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях;</p> <p>подаче напитков на торжественных, официальных приемах и мероприятиях;</p> <p>Умения:</p> <p>подавать закуски, блюда и напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях.</p> <p>Знания:</p> <p>особенности подачи закусок, блюд и напитков на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях</p>
	<p>ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания</p>	<p>Навыки:</p> <p>сервировке стола с учетом вида массового мероприятия;</p> <p>замене и сборе использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях.</p> <p>Умения:</p> <p>сервировать столы с учетом вида массового мероприятия;</p> <p>встречать, принимать потребителей на массовых мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях;</p> <p>Знания:</p> <p>требования охраны труда,</p>

Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.	ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.	производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания и выездных мероприятиях.
		Навыки:
		предложении потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков;
		приеме, оформлении и уточнении заказа потребителей организации питания;
		передаче заказа потребителей организации питания в основное производство и бар, буфет;
		досервировке стола по меню заказа потребителей организации питания.
		Умения:
		соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, подаче меню;
		осуществлять прием заказа на блюда и напитки;
		размещать заказ потребителя.
		Знания:
		правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания;
		информационную базу обслуживания в организации питания.
		ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.
рекомендации потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков;		
передаче заказа потребителей организации питания в основное производство, бар, буфет;		
Умения:		
предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания;		
консультировать потребителей по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их		

		<p>сочетаемости с блюдами;</p> <p>Знания:</p> <p>характеристику блюд, изделий и напитков, включенных в меню;</p> <p>правила сочетаемости напитков и блюд;</p> <p>требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</p>
	ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.	Навыки:
		получении блюд из основного производства организации питания;
		получении напитков, фруктов и других продуктов в бар, буфет;
		Умения:
		соблюдать правила ресторанного этикета при обслуживании потребителей;
		контролировать своевременность приготовления и оформление блюд перед подачей на стол;
		Знания:
	нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;	
	требования к качеству, температуре блюд и напитков при подаче.	
	ПК 2.4. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.	Навыки:
		подаче холодных закусок;
		подаче горячих закусок;
		подаче первых блюд;
подаче вторых блюд;		
подаче сладких блюд, десертов и других кондитерских изделий;		
подаче горячих напитков;		
подаче алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков;		
Умения:		
подавать потребителю заказанные блюда и напитки разными способами;		
	Знания:	
методы подачи блюд и напитков в организациях питания;		
правила и очередность подачи		

	<p>ПК 2.5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.</p>	<p>блюд и напитков.</p> <p>Навыки: проведении заключительных операций по подготовке блюда и презентации в присутствии потребителей; замене использованной посуды, приборов и столового белья.</p> <p>Умения: порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей; проводить презентации в присутствии потребителей;</p> <p>Знания: правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей; виды инструментов и оборудования, используемых для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей; правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов</p>
	<p>ПК 2.6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.</p>	<p>Навыки: подготовке зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания;</p> <p>Умения: производить работы по подготовке зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания;</p> <p>Знания: нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие проведение массовых мероприятий в организации питания; назначение массовых мероприятий, проводимых в организациях питания.</p>
	<p>ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами,</p>	<p>Навыки: подготовке помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на</p>

	горячие напитки.	массовых выездных мероприятиях;
		Умения:
		производить работы по подготовке помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на массовых выездных мероприятиях;
		Знания:
		правила подготовки к проведению массовых мероприятий в организациях питания и при выездном обслуживании;

Раздел 5 Структура образовательной программы

5.1 ОПОП имеет следующую структуру:

- общеобразовательный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл;
- государственную итоговую аттестацию.

Обязательная часть ОПОП составляет не более 80% от общего объема времени, определенного на ее освоение. Вариативная часть (не менее 20%) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможности продолжения образования. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определяются образовательной организацией.

Образовательный цикл состоит из общеобразовательных предметов. Общеобразовательный цикл состоит из общеобразовательных дисциплин. Профессиональный цикл состоит из профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности, соответствующими присваиваемой квалификации.

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки реализуется как комплекс учебной и производственной практики в составе ОПОП. Реализация компонентов образовательной программы в форме практической подготовки может осуществляться непрерывно либо путем чередования с реализацией иных компонентов образовательной программы в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком. Практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

5.2 Рабочая программа воспитания

Воспитательная деятельность в образовательной организации, реализующей программы СПО, является неотъемлемой частью образовательного процесса, планируется и осуществляется в соответствии с приоритетами государственной политики в сфере воспитания.

Участниками образовательных отношений в части воспитания являются педагогические работники профессиональной образовательной организации, обучающиеся, родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся СПб ГБПОУ «Сестрорецкий технологический колледж им. С.И.Мосина». Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся имеют преимущественное право на воспитание своих детей.

В соответствии с нормативными актами Российской Федерации в сфере образования цель воспитания обучающихся – развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среды.

Задачи воспитания:

- 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 на сайте.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы.

6.1.1. Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной и воспитательной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования стандартов.

Перечень специальных помещений

№ п/п	Наименование
1	<u>Кабинеты:</u> - физиологии питания, санитарии и гигиены; - культуры профессионального общения; - товароведения пищевых продуктов;

	- безопасности жизнедеятельности; - организации обслуживания в общественном питании.
2.	<u>Лаборатории:</u> - технология обслуживания в общественном питании.
3.	<u>Мастерские:</u> - бар; - банкетный зал
4.	<u>Спортивный комплекс:</u> - спортивный зал
5.	Залы: - библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; - актовый зал

6.1.2. Материально-техническое оснащение кабинетов, лабораторий, мастерских и баз практики по специальности.

Образовательная организация, реализующая программу профессии 43.01.01 Официант, бармен, должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий. Минимально необходимый для реализации ОПОП перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

Оснащение лабораторий

Лаборатория «Технологического обслуживания в общественном питании»³

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	Рабочее место преподавателя.	
	Место для презентации готовой продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).	
Дополнительное оборудование		
	Меню;	
	Винная карта;	
II Технические средства		
Основное оборудование		
	компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы	
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	Весы настольные электронные;	
	Пароконвектомат;	
	Конвекционная печь или жарочный шкаф;	
	Микроволновая печь;	
	Расстоечный шкаф;	
	Плита электрическая;	
	Фритюрница;	
	Электрогриль (жарочная поверхность);	
	Шкаф холодильный;	
	Шкаф морозильный;	

³ Перечисляется для каждой из лабораторий.

	Шкаф шоковой заморозки;	
	Льдогенератор;	
	Машина для вакуумной упаковки;	
	Кофемашина с капучинатором;	
	Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);	
	Кофемолка;	
	Газовая горелка (для карамелизации);	
	Набор инструментов для карвинга;	
	Овоскоп;	
	Нитраттестер;	
	Машина посудомоечная;	
	Стол производственный с моечной ванной;	
	Стеллаж передвижной;	
	Моечная ванна двухсекционная.	

Оснащение мастерских
Мастерская «Бар»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	Рабочее место преподавателя.	
	Место для презентации готовой продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).	
Дополнительное оборудование		
	Меню;	
	Винная карта;	
II Технические средства		
Основное оборудование		
	компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы	
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	Микроволновая печь;	
	Электрогриль (жарочная поверхность);	
	Шкаф холодильный;	
	Шкаф морозильный;	
	Шкаф шоковой заморозки;	
	Льдогенератор;	
	Планетарный миксер;	
	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);	
	Овощерезка или процессор кухонный;	
	Слайсер;	
	Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;	
	Миксер для коктейлей;	
	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);	
	Машина для вакуумной упаковки;	
	Кофемашина с капучинатором;	
	Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);	

	Кофемолка;	
	Газовая горелка (для карамелизации);	
	Набор инструментов для карвинга;	
	Овоскоп;	
	Нитраттестер;	
	Машина посудомоечная;	
	Стол производственный с моечной ванной;	
	Стеллаж передвижной;	
	Бар;	
	Барная стойка;	
	Моечная ванна двухсекционная.	

Мастерская «Банкетный зал»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	Рабочее место преподавателя.	
	Место для презентации готовой продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).	
Дополнительное оборудование		
	Меню;	
	Винная карта;	
II Технические средства		
Основное оборудование		
	компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы	

Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и (или) в организациях соответствующего профиля и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации.

Производственная практика реализуется в организациях соответствующего профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области реализация процесса обслуживания в организациях общественного питания.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю)

из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей) в качестве основной литературы, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль).

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25 процентов обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

Обучающимся должен быть обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

Образовательная программа должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

6.3.1. Практическая подготовка при реализации образовательных программ среднего профессионального образования направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке квалифицированных рабочих, служащих путем расширения компонентов (частей) образовательных программ, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных

с будущей профессиональной деятельностью, а также обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям специалистов, рабочих.

6.3.2. Образовательная организация самостоятельно проектирует реализацию образовательной программы и ее отдельных частей (дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) совместно с работодателем (профильной организацией) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО специфики получаемой профессии.

6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется на рабочем месте предприятия работодателя (профильной организации) при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;

- предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;

- может включать в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

6.3.4. Образовательная деятельность в форме практической подготовки должна быть организована на любом курсе обучения, охватывая дисциплины, междисциплинарные модули, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

6.3.5. Практическая подготовка организуется в учебных, учебно-производственных лабораториях, мастерских, учебно-опытных хозяйствах, учебных полигонах, учебных базах практики и иных структурных подразделениях образовательной организации, а также

в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией (работодателем), осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

6.3.6. Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) могут быть оценены в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации, организованных в форме демонстрационного экзамена профильного уровня, в том числе на рабочем месте работодателя (профильной организации).

6.4. Требования к организации воспитания обучающихся

6.4.1. Воспитание обучающихся при освоении ими основной образовательной программы осуществляется на основе включаемых в настоящую образовательную программу примерной рабочей программы воспитания и примерного календарного плана воспитательной работы (приложение 4).

6.4.2. Рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы образовательная организация разрабатывает и утверждает самостоятельно с учетом примерных рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы.

6.4.3. В разработке рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы имеют право принимать участие советы обучающихся, советы родителей, представители работодателей и (или) их объединений (при их наличии).

6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.5.1. Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности реализация процесса обслуживания в организациях общественного питания., и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.15 ФГОС СПО, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 процентов.

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

6.6.1. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы в соответствии с направленностью и квалификацией осуществляются в соответствии с Перечнем и составом стоимостных групп профессий и специальностей по государственным услугам по реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования – программ подготовки специалистов среднего звена, итоговые значения и величина составляющих базовых нормативов затрат по государственным услугам по стоимостным группам профессий

и специальностей, отраслевые корректирующие коэффициенты и порядок их применения, утверждаемые Минпросвещения России ежегодно.

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», включает в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации

7.1. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательной организации СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения

по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО.

7.2. Выпускники, освоившие программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, сдают ГИА в форме выпускной квалификационной работы (выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы).

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ОПОП.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации квалифицированного рабочего, служащего: «Официант Бармен Буфетчик».

7.3. Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и оценочные материалы.

7.4. Примерное содержание ГИА включает структуру оценочных материалов, комплекс требований и рекомендаций для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня, организацию и проведение защиты дипломной работы (дипломного проект).

Перечень рабочих программ

1. ОУП.01 Русский язык
2. ОУП.02 Литература
3. ОУП.03 Иностранный язык
4. ОУП.04 Математика
5. ОУП.05 История
6. ОУП.06 Физическая культура
7. ОУП.07 Основы безопасности жизнедеятельности
8. ОУП.08 Информатика
9. ОУП. 09 Физика

10. ОУП.10 Химия
11. ОУП.11 Биология
12. ОУП.12 Обществознание
13. ОУП.13 География
14. ДУП.01 Введение в профессию
15. ОП.01 Основы культуры профессионального общения
16. ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
17. ОП.03 Товароведение пищевых продуктов
18. ОП.04 Правовые основы профессиональной деятельности
19. ОП.05 Безопасность жизнедеятельности
20. ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности
21. ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания
22. ПМ.02 Обслуживание потребителей за парной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок
23. Программа учебной практики
24. Программа производственной практики
25. ФК.01 Физическая культура

