

Министерство образования и науки Луганской Народной Республики
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ «ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ
ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа
подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

профессия 43.01.01 Официант, бармен

на базе среднего общего образования

**квалификация выпускника
Официант Бармен Буфетчик**

**Одобрено протоколом
педагогического совета:**

от 31 августа 2023 года №20

**Утверждено приказом директора
ГБОУ СПО ЛНР «ЛКИТП»:**

от 31 августа 2023 года №17-од

**Согласовано с предприятием-
работодателем ООО «ДВА ГУСЯ»**

Ген. директор /  / И.Н. Гонтарь
должность:  подпись:  ФИО

Содержание

Раздел 1. Общие положения.....	3
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы	4
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	5
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	5
4.1. Общие компетенции.....	5
4.2. Профессиональные компетенции.....	7
Раздел 5. Структура образовательной программы	12
5.1. Учебный план	12
5.2. Календарный учебный график.....	12
5.3. Рабочая программа воспитания.....	12
5.4. Календарный план воспитательной работы.....	13
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	13
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы	13
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы	20
6.3. Требования к практической подготовке обучающихся	21
6.4. Требования к организации воспитания обучающихся.....	22
6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	23
6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы	24
Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации.....	24
Раздел 8. Разработчики образовательной программы	25
Приложение 1. Учебный план	
Приложение 2. Календарный учебный график	
Приложение 3. Рабочие программы профессиональных модулей	
Приложение 4. Рабочие программы учебных дисциплин	
Приложение 5. Рабочая программа воспитания	
Приложение 6. Содержание ГИА	

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящая ОПОП по профессии 43.01.01 Официант, бармен разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, Утвержден приказом Минобрнауки России от 2 августа 2013 г. № 731 (далее – ФГОС СПО).

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

ОПОП разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования.

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП:

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

– Приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 №731(ред. от 13.07.2021) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 100114.01 Официант, бармен»

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 года №115н «Об утверждении профессионального стандарта «Официант, бармен»;

– 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. № 1199 "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;

ПОП – примерная образовательная программа;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

П – профессиональный цикл;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОП – общепрофессиональная дисциплина;

ГИА – государственная итоговая аттестации.

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: Официант, бармен, буфетчик.

Обучающийся по профессии 43.01.01 Официант, бармен готовится к следующим видам деятельности:

Обслуживание потребителей организаций общественного питания.

Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.

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: 1440 часов.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего образования: 10 месяцев.

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

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

3.2. Соответствие видов деятельности профессиональным модулям и присваиваемой квалификации:

Наименование видов деятельности	Наименование профессиональных модулей
Обслуживание потребителей организаций общественного питания	ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания
Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.	ПМ 02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Умения:
		представлять свою профессию в профессионально значимых мероприятиях, проектах, конкурсах.
		анализировать инновации в области профессиональной деятельности.
		Знания:
	современные нововведения в области пищевой промышленности и ресторанного бизнеса	
ОК 02	Организовывать собственную деятельность исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Умения:
		использовать различные источники для решения профессиональных задач.
		грамотно решать ситуационные задачи с применением профессиональных знаний и умений.
		Знания:
	рациональное распределение времени на всех этапах решения задач	
ОК 03	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый	Умения:
		своевременно и качественно выполнять свои профессиональные задачи.

	контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Знания: выбор, методы и способы разработки технологических процессов
ОК 04	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Умения: находить и использовать в работе информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, пользоваться основной и дополнительной литературой. Знания: обзор публикаций в профессиональных изданиях, периодику
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Умения: использовать электронные и интернет ресурсы в своей профессиональной деятельности, использование информационно-коммуникационных технологий работать на компьютере, используя специальные программы Знания: образовательные и иные ресурсы, которые можно использовать для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 06	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Умения: своевременно, грамотно и бесконфликтно устранять допущенные ошибки, демонстрировать ответственность к порученному делу, корректировать собственную деятельность в роли руководителя команды. Знания: основы конфликтологии, этики и психологии профессиональной деятельности, профессиональные риски, соблюдение норм деловой культуры.
ОК 07	Использовать воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Умения: демонстрировать готовность к исполнению воинской обязанности, выполняя профессиональные обязанности во время учебных сборов, участвуя в военно-патриотических, военно-спортивных мероприятиях, турслетах Знания: Законы о воинской 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	Практический опыт:
		выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;
		применения передовых, инновационных методов и форм организации труда.
		Умения:
		подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных.
		Знания:
		виды, типы и классы организаций общественного питания;
		основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания
		материально-техническую и информационную базу обслуживания;
		виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;
		способы расстановки мебели в торговом зале;
правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;		
методы организации труда официантов		
правила личной подготовки официанта к обслуживанию;		
ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов		Практический опыт:
		встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;
		приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
		рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;
		подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;
		расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей;
		применения передовых, инновационных методов и форм организации труда.
		Умения:
		осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на

		<p>вынос;</p> <p>осуществлять прием заказа на блюда и напитки;</p> <p>обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;</p> <p>консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;</p> <p>осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</p> <p>соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;</p> <p>предоставлять счет и производить расчет с потребителем;</p> <p>соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями</p> <p>соблюдать личную гигиену.</p> <p>Знания:</p> <p>методы организации труда официантов;</p> <p>правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</p> <p>правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</p> <p>способы подачи блюд;</p> <p>правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>правила и технику уборки использованной посуды;</p> <p>порядок оформления счетов и расчета с потребителем;</p> <p>кулинарную характеристику блюд;</p> <p>правила сочетаемости напитков и блюд;</p> <p>требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.</p>
	ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия	<p>Практический опыт:</p> <p>подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;</p> <p>обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и</p>

		неофициального характера;
		применения передовых, инновационных методов и форм организации труда.
		Умения:
		обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
		консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;
		осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами
		соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;
		соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;
		соблюдать личную гигиену.
		Знания:
		правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
		способы подачи блюд;
		правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;
		правила и технику уборки использованной посуды;
		кулинарную характеристику блюд;
		правила сочетаемости напитков и блюд;
		требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
		правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.
	ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.	Практический опыт:
		обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;
		применения передовых, инновационных методов и форм организации труда
		Умения:
		консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;

		<p>осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</p> <p>соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;</p> <p>соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;</p> <p>соблюдать личную гигиену.</p> <p>Знания:</p> <p>правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</p> <p>способы подачи блюд;</p> <p>правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>правила и технику уборки использованной посуды;</p> <p>кулинарную характеристику блюд;</p> <p>правила сочетаемости напитков и блюд;</p> <p>требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.</p>
<p>Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.</p>	<p>ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>подготовки бара, буфета к обслуживанию;</p> <p>подготовки бара, буфета к закрытию;</p> <p>подготовки к обслуживанию выездного мероприятия</p> <p>Умения:</p> <p>подготавливать бар, буфет к обслуживанию;</p> <p>соблюдать правила личной гигиены.</p> <p>Знания:</p> <p>виды и классификации баров;</p> <p>планировочные решения баров, буфетов;</p> <p>правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;</p> <p>правила личной подготовки бармена к обслуживанию</p>
	<p>ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>встречи гостей бара и приема заказа обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками.</p> <p>Умения:</p> <p>обслуживать потребителей за барной</p>

		<p>стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;</p> <p>принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;</p> <p>соблюдать правила профессионального этикета;</p> <p>соблюдать правила личной гигиены.</p> <p>Знания:</p> <p>материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;</p> <p>характеристику алкогольных и безалкогольных напитков;</p> <p>виды и методы обслуживания в баре, буфете;</p> <p>правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.</p>
	<p>ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговое-технологическое оборудование в процессе обслуживания.</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>приготовления и подачи горячих напитков;</p> <p>приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей.</p> <p>Умения:</p> <p>эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;</p> <p>соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете.</p> <p>Знания:</p> <p>правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;</p> <p>правила охраны труда.</p>
	<p>ПК 2.4. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.</p>	<p>Практический опыт</p> <p>оформления отчетно-финансовых документов;</p> <p>Умения:</p> <p>осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;</p> <p>оформлять необходимую отчетно-учетную документацию.</p> <p>Знания:</p> <p>правила ведения учетно-отчетной и</p>

		кассовой документации.	
ПК 2.5 Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.	Практический опыт	приготовления и подачи простых закусок;	
	Умения:	готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;	
		соблюдать правила личной гигиены.	
	Знания:	технологии приготовления простых закусок;	
		сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции.	
	Практический опыт	приготовления и подачи горячих напитков;	
	Умения:	готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;	
ПК 2.6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета	Знания:	соблюдать правила личной гигиены	
		правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации.	
	Практический опыт	приготовления и подачи горячих напитков;	
ПК 2.7 Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки	Практический опыт	приготовления и подачи горячих напитков;	
		приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей	
	Умения:	готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;	
		соблюдать правила личной гигиены	
	Знания:	технологии приготовления смешанных и горячих напитков.	

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) (Приложение 1).

5.2. Календарный учебный график (Приложение 2).

5.3. Рабочая программа воспитания

5.3.1. Цель и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – создание организационно-педагогических условий для формирования личностных результатов обучающихся, проявляющихся в развитии их позитивных чувств и отношений к российским гражданским (базовым, общенациональным) нормам и ценностям, закреплённым в Конституции Российской Федерации, с учетом традиций и культуры субъекта Российской Федерации, деловых качеств квалифицированных рабочих, служащих, определенных отраслевыми требованиями (корпоративной культурой).

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.

5.3.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 5.

5.4. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 5.

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы.

6.1.1. Специальные помещения представляют 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

Кабинеты:

Безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

Профессиональной этики и основ делового общения;
 Организации обслуживания в общественном питании, товароведения
 пищевых продуктов;

Мастерские:

Бар;

Банкетный зал.

Спортивный комплекс.

Спортивный зал

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
- актовый зал.

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

Образовательная организация, реализующая программу по профессии 43.01.01. Официант, бармен, располагает 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:

6.1.2.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Основ безопасности жизнедеятельности и охраны труда»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Доска	
2	Столы ученические	
3	Стулья ученические	
4	Рабочее место преподавателя	
5	Огнетушитель ОУ-2 6/1271	
6	Шкафы канцелярские	
Дополнительное оборудование		
7	Облучатель-рециркулятор бакт. закр. типа «Спектр УФ-30» (2 лампы)	
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Учебные огнетушители	
2	Контейнер для песка	
3	Носилки	

4	Сумка медицинская	
5	Каска строительная(защитная)	
6	Маска для сварочных работ	
7	Телефонная трубка с наушниками	
8	Пожарный ящик для песка	
Дополнительное оборудование		
9.	Стенд «пожарный щит»	
10.	Лом,багор,топор,лопата для песка	
11.	Стенд «Критерии оценивания»	
12.	Стенд «Основы безопасности жизнедеятельности»	
13.	Стенд «Охрана труда и БЖД»	
14.	Стенд «Охрана труда»	
15.	Стенд «Профилактика правонарушений»	
16.	Стенд «Сегодня на уроке»	
17.	Наглядное пособие по Основам безопасности жизнедеятельности	
18.	Наглядное пособие «Основы гигиены труда производственная санитария»	
19.	Наглядное пособие «Кровотечение» «Ожоги» «Переломы»	
20.	Жгут	

Кабинет «Профессиональной этики и основ делового общения»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1.	рабочие стол и стул по количеству обучающихся	Стандартное (стол, стул)
2.	рабочее место преподавателя	Стандартное
3	Шкаф канцелярский 2 шт.	Стандартный
	Доска мел металлическая	Меловая
Дополнительное оборудование		
1	Облучатель-рециркулятор бакт.закр.типа	«Спектр УФ-30» (2 лампы)
Информационные стенды:		
1	Стенд «Критерии оценивания»	
2	Стенд «Охрана труда и техника безопасности»	
3	Стенд «Деловое общение»	
4	Стенд «Деловой этикет»»	
Печатные издания:		
1	Золотая книга этикета 1 шт	
2	Современная практика делового общения 1 шт.	
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Компьютер в сборке	С выходом в Internet
Дополнительное оборудование		

**Кабинет «Организации обслуживания в общественном питании,
товароведения пищевых продуктов»**

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Доска классная -1 шт.	Меловая
2	рабочее место преподавателя 1 шт.	Стандартное (стол, стул)
3	посадочные места по количеству обучающихся 30 мест.	Стандартные (стол, стул)
4	шкафы для хранения инвентаря, раздаточного дидактического материала. 2 шт.	Стандартные
Дополнительное оборудование		
1	Информационные стенды: Техника безопасности и охрана труда; Информация для официантов; Наглядные пособия: столовая посуда для подачи блюд, закусок, кондитерских изделий; столовые приборы (основные, дополнительные); стеклянная посуда для приготовления и подачи смешанных напитков; посуда для подачи горячих напитков (кофейные, чайные сервизы);	
2	Печатные учебные пособия: Организация и технология обслуживания в барах, буфетах- 10 шт.; Справочник официанта-2 шт; Организация обслуживания в ресторанах-2шт; Энциклопедия ресторанного бизнеса-1шт; Бары и рестораны. Техники обслуживания.-1шт.; Организация хранения и контроль запасов и сырья -10 шт.	
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Ноутбук	С выходом в Интернет
Дополнительное оборудование		

Спортивный зал

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Доска классная - 1	
2	Стол ученический – 2	
3	Стул Универсал коричневый – 13 шт.	
4	Стенка гимнастическая – 3 шт.	
5	Мат гимнастический 1x2 м. – 8 шт.	
6	Спортивный комплекс Атлет – 1 шт.	

7	Фитнес центр – 1 шт.	
8	Лавка для жима штанги – 1 шт.	
9	Гриф для штанги 170х3см. – 1 шт.	
10	Диск 5 кг. для штанги чугунные – 10 шт.	
11	Штанга Рекорд – 1 шт.	
12	Штанга – 1 шт.	
13	Гиря 16 кг – 2 шт.	
14	Гиря 24 кг – 4 шт.	
15	Гиря 32 кг. – 1 шт.	
16	Музыкальный центр – 1 шт.	
17	Скамейка гимнастическая – 4 шт.	
18	Облучатель-рециркулятор «Спектр – УФ-100» – 1 шт.	
19	Огнетушитель – 2 шт.	
20	Баскетбольное кольцо с щитом – 4 шт.	
21	Лавка гимнастическая – 3 шт.	
22	Ворота тренировочные 1х1,5 – 2 шт.	
Дополнительное оборудование		
1	Гантель 1 кг – 10 шт.	
2	Гантель разборная – 1 шт.	
3	Диск 1 кг. – 5 шт.	
4	Коврик ЭКО зелёный – 6 шт.	
5	Мяч баскетбольный – 2 шт.	
6	Мяч волейбольный – 7 шт.	
7	Мяч для большого тенниса – 13 шт.	
8	Мяч для метания 250 г. – 4 шт.	
9	Мяч медбол 3 кг. – 10 шт.	
10	Мяч футзальный – 1 шт.	
11	Обруч металлический – 10 шт.	
12	Палка гимнастическая – 10 шт.	
13	Ракетка для настольного тенниса – 2 шт.	
14	Сетка бадминтонная – 1 шт.	
15	Сетка для настольного тенниса – 2 шт.	
16	Сетка футбольная – 2 шт.	
1	Скакалка – 7 шт.	
18	Фишка – 8 шт.	
19	Флажок 50х100 – 10 шт.	
20	Флажок треугольный – 10 шт.	
21	Форма волейбольная – 10 шт.	
22	Форма игровая – 20 шт.	
23	Шахматы – 4 шт.	
24	Эстафетный лабиринт – 2 шт.	
25	Мяч медбол 1 кг. – 5 шт.	

6.1.2.2. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы.

АКТОВЫЙ ЗАЛ

	Наименование оборудования	Техническое описание
I Основное оборудование		
1	стулья	
2	трибуна	
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	программные системы конференцсвязи	
2	видеопроектор с проекционным экраном	
3	акустические системы	
4	звуковая аппаратура (микрофоны, микрофонные стойки, микшерный пульт, радиомикрофоны);	
5	осветительная техника	
Дополнительное оборудование		

Библиотека

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Основное оборудование		
1	кафедра выдачи книг	
2	стулья	
3	рабочие столы	
4	стеллажи и витрины	
5	каталожные шкафы под периодику, формуляры	
III Дополнительное оборудование		
Основное оборудование		
1	мультимедиа носители	
Дополнительное оборудование		

6.1.2.3. Оснащение лабораторий

6.1.2.4 Оснащение мастерских

Мастерская: «Бар»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Доска классная -1 шт.	Мелованая
2	Рабочее место преподавателя 1 шт.	Стандартное (стол, стул)
3	Посадочные места по количеству обучающихся 12 мест	Стандартные (стол, стул)
4	Шкафы для хранения раздаточного дидактического материала. 1 шт	Стандартный
Дополнительное оборудование		

1	Информационные стенды: Техника безопасности и охрана труда;	
2	Печатные учебные пособия: Организация и технология обслуживания в барах, буфетах-; Обслуживание на предприятиях питания -2 шт; Приготовление коктейлей -1 шт	
3	Барный инвентарь, посуда.	
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Ноутбук	С выходом в Интернет
Дополнительное оборудование		
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Барная стойка -1шт.	
2	Стеллаж витрина-1шт.	
3	Стул барный-5шт.	
4	Холодильник-1шт.	
5	Печь микроволновая.	
6	Чайник электрический.	
7	Миксер.	
8	Кофемашина	
Дополнительное оборудование		
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Барный инвентарь,	
2	Барная посуда.	
Дополнительное оборудование		
3	Сборник инструкционных карт по профессии Официант, бармен.	

Мастерская «Банкетный зал»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол обеденный-14 шт	
2	Стул -60 шт.	
Дополнительное оборудование		
1		
II Технические средства		
Основное оборудование		
Дополнительное оборудование		

III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	Лазер -2шт	
	Кондиционер-2шт	
Дополнительное оборудование		
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
	Набор скатертей – 14 шт	
	Наборы столовых приборов.	
	Наборы столовой посуды.	
	Наборы стеклянной посуды	
Дополнительное оборудование		
	Вазы напольные 3шт,	
	Урна-пепельница	

6.1.2.5. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику. Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, отвечающего потребностям отрасли и требованиям работодателей.

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

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

6.1.3. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

Библиотечный фонд образовательной организации 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 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).

6.2.2. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечены адаптированными печатными и (или) электронными учебными изданиями, при необходимости для обучения указанных обучающихся.

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 защиты выпускной квалификационной работы.

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 рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (приложение 5).

6.4.2. 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 условиях гражданско-правового договора, 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 отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

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

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

6.6.1. 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 Министерства просвещения Российской Федерации 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 образовательных организаций 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, выполняют выпускную квалификационную работу в виде выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации квалифицированного рабочего, служащего: официант, бармен, буфетчик.

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

7.4. Оценочные материалы для проведения ГИА включают типовые задания для выпускной квалификационной работы, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

Оценочные материалы для проведения ГИА приведены в приложении 6.

РАЗДЕЛ 8. РАЗРАБОТЧИКИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

ФИО	Должность
Чистякова Оксана Валентиновна	Заместитель директора по УР
Калинченкова Оксана Викторовна	Заместитель директора по УВР
Шелегеда Тамила Александровна	Методист
Хижнякова Ольга Сергеевна	Председатель методической комиссии пищевой промышленности и ресторанного обслуживания

Руководитель группы

ФИО	Должность
Меренкова Елена Валерьевна	Заместитель директора по УПР