

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»**

---

**Рассмотрено**  
на заседании  
педагогического совета

Протокол № 6  
от 12 февраля 2021 года

**Утверждено**  
Приказ директора  
ГАПОУ ТО «Тюменский  
техникум индустрии  
питания, коммерции и  
сервиса»  
№ 101/01-од  
от 12 февраля 2021 года

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

**по профессии среднего профессионального образования**

**43.01.01 ОФИЦИАНТ, БАРМЕН**

**в том числе адаптированная для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями  
здоровья**

**Квалификация:**  
Официант, бармен, буфетчик

**Форма обучения:**  
очная

**Срок получения образования:**  
10 месяцев  
на базе среднего общего образования

Основная профессиональная образовательная программа по профессии 43.01.01 Официант, бармен составлена 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 02 августа 2013 г. № 731, зарегистрирован в Минюсте России от 20 августа 2013г. № 29595 (в ред. 09.04.2015 г.).

Экспертная организация

Наименование экспертной организации ООО "Чайкана"

Экспертное заключение от \_\_\_\_\_

Эксперт Ген. директор Тимова А.С. | [Подпись]  
Должность ФИО Подпись

Эксперт Руководитель службы пед. Иванова Н.В. | [Подпись]  
Должность ФИО Подпись



## СОДЕРЖАНИЕ

1	<b>ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ</b>	5
	1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы	6
	1.2. Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы	6
2	<b>ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b>	7
	2.1. Область и объекты профессиональной деятельности	8
	2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции	8
	2.3. Специальные требования	9
3	<b>Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса</b>	9
	3.1. Рабочий учебный план	9
	3.2. Календарный учебный график	24
	3.3. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	22
4	<b>Условия реализации основной профессиональной образовательной программы</b>	24
	4.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение	24
	4.2. Кадровое обеспечение	24
	4.3. Материально-техническое обеспечение	24
	4.4. Организация практической подготовки	25
5	<b>ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b>	27
	5.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся	7
	5.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников	40
6	<b>АДАПТАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ</b>	40
7	<b>СОЦИОКУЛЬТУРНАЯ СРЕДА</b>	44
<b>ПРИЛОЖЕНИЯ</b>		
Приложение 1	Рабочий учебный план	
Приложение 2	Календарный учебный график	
	Рабочие программы:	
Приложение 3	ОП.01	Основы культуры профессионального общения
Приложение 4	ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
Приложение 5	ОП.03	Товароведение пищевых продуктов
Приложение 6	ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности
Приложение 7	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
Приложение 8	ОП.06	Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. ProfilUM)
Приложение 9	ОП.07	Информационно-программное обеспечение в профессиональной деятельности
Приложение 10	ОП.08	Квередон-сервис
Приложение 11	ОП.09	Основы финансовой грамотности
Приложение 12	ПМ.01	Обслуживание потребителей организаций общественного питания
Приложение 13	ПМ.02	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок
Приложение 14	ФК.00	Физическая культура
Приложение 15		Рабочая программа учебной практики
Приложение 16		Рабочая программа производственной практики
Приложение 17		Программа государственной итоговой аттестации

Приложение 18		Сведения о профессиональной компетентности педагогических кадров	
Приложение 19		Справка о наличии печатных и электронных образовательных и информационных ресурсов	
Приложение 20		Справка о материально-техническом обеспечении образовательной деятельности	
Приложение 21		Программа развития универсальных учебных действий	
Приложение 22		План внеурочной деятельности	
Приложение 23		Программа воспитания и социализации	
Приложение 24		Программа коррекционной работы	
Приложение 25		План внеурочной деятельности	

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

### 1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – Программа) государственного автономного профессионального образовательного учреждения Тюменской области «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» (далее – Техникум) - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

Нормативную правовую основу разработки Программы составляют:

1. Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. от 01.03.2020).

2. Федеральный закон Российской Федерации от 01.12.2007 г. № 307-ФЗ "О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в целях предоставления объединениям работодателей права участвовать в разработке и реализации государственной политики в области профессионального образования» (в ред. от 29.12.2012 г.).

3. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями от 22.01.2014 г. и от 15.12.2014 г.) (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30.07.2013 г. № 29200).

4. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 г. № 1199 (ред. от 25.11.2016) «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерстве юстиции России 26.12.2013 г. № 30861).

5. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 05.06.2014 г. № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утверждён приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утверждён приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 355» (зарегистрирован в Минюст России от 08.07.2014 г. № 34861) с изменениями и дополнениями от 25 ноября 2016 года.

6. Профессиональный стандарт «Официант/бармен», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «01» декабря 2015 г. № 910н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25.12.2015 № 40269).

7. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 г. № 731, зарегистрирован в Минюсте России от 20 августа 2013г. № 29595 (в ред. 09.04.2015 г.).

8. Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся».

9. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации от 01.11.2013 г. № 30306 (с изменениями и дополнениями от 31 января 2014 года, 17 ноября 2017 г).

10. Учебная дисциплина Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. profilUM), (вариативная), разработана на основании решения Совета директоров ПОО Тюменской области от 22.12.2017 г. и по рекомендации Департамента образования и науки Тюменской области о включении в образовательные программы регионального инвариативного курса «Основы предпринимательской деятельности» Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР, ОК 016 – 94).

11. Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.04.2015 г. № 06-830вн.

12. Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса, утвержденные Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 26.12.2013 г. № 06-2412вн.

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

14. Устав ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса», утвержденный приказом директора Департамента образования и науки Тюменской области от 17.08.2018 № 514/ОД; принят на Общем собрании сотрудников и обучающихся, протокол от 06.06.2018 № 6 (с изменениями от 12.04.2019 № 239/од).

15. Локальные нормативные акты техникума.

При обучении инвалидов или обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, подавших заявление на обучение по адаптированной Программе, данная Программа считается адаптированной. Для адаптированной Программы выполнение требований, указанных в разделе 6 является обязательным.

## **1.2. Нормативный срок освоения программы**

Сроки получения среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен в очной форме обучения на базе среднего общего образования – 10 месяцев.

Сроки получения среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен независимо от применяемых образовательных технологий увеличиваются для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья – не более чем на 6 месяцев.

## 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

#### **Область профессиональной деятельности выпускников:**

Реализация процесса обслуживания в организациях общественного питания.

#### **Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:**

- 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

Выпускник, освоивший Программу, 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).

Выпускник, освоивший Программу, 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.

**2.3. Специальные требования**

**2.3.1. Региональные компетенции выпускника**

*ОК 8. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.*

***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*



### 3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

#### 3.1. Рабочий учебный план

При формировании учебного плана по профессии 43.01.01 Официант, бармен на базе среднего общего образования (Приложение 1) учитывались следующие нормы:

– максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению Программы и консультации (ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен, п. 7.3);

– максимальный объем аудиторной учебной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часов неделю (ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен, п. 7.4);

– общая продолжительность каникул составляет 2 недели в учебном году (ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен, п. 7.6).

Программа предусматривает изучение следующих учебных циклов:

– общепрофессионального;

– профессионального;

и разделов:

– физическая культура;

– учебная практика;

– производственная практика;

– промежуточная аттестация;

– государственная итоговая аттестация (ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен, п. 6.1).

Общепрофессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин.

Профессиональный учебный цикл состоит из профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности, соответствующими присваиваемой квалификации. В состав профессиональных модулей входят по одному междисциплинарному курсу.

При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и (или) производственная практика.

#### Структура Программы

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося (час./нед.)	В том числе часов обязательных учебных занятий	Коды формируемых компетенций
ПП.00	Профессиональная подготовка	1080	720	
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	287	198	
ОП.01	Основы культуры профессионального общения			ОК 1 - 7 ПК 1.2 - 1.4 ПК 2.2 ПК 2.6
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены			ОК 1 - 7 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.5 ПК 2.7

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося (час./нед.)	В том числе часов обязательных учебных занятий	Коды формируемых компетенций
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов			ОК 1 - 7 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности			ОК 1 - 7 ПК 1.2 ПК 2.6
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности		32	ОК 1 - 7 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.7
ОП.06	Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. ProfilUM)			
ОП.07	Информационно-программное обеспечение в профессиональной деятельности			
ОП.08	Квередон-сервис			
ОП.09	Основы финансовой грамотности			
П	Профессиональный учебный цикл	497	338	
ПМ	Профессиональные модули	497	338	
ПМ.01	Обслуживание потребителей организаций общественного питания			
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании			ОК 1 - 7 ПК 1.1 - 1.4
ПМ.02	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок			
МДК.02.02	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах			ОК 1 - 7 ПК 2.1 - 2.7
ФК	Физическая культура	80	40	ОК 2 ОК 3 ОК 6 ОК 7
УП	Учебная практика обучающихся на базе основного общего образования	9 нед.	324	ОК 1 - 7 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.7

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося (час./нед.)	В том числе часов обязательных учебных занятий	Коды формируемых компетенций
ПП	Производственная практика обучающихся на базе основного общего образования	10 нед.	360	ОК 1 - 7 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.7
	Государственная итоговая аттестация на базе среднего общего образования	1 нед.	36	

Обязательная часть Программы по учебным циклам составляет 80% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Содержание обязательной части Программы разработано в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 г. № 731, зарегистрирован в Минюсте России от 20 августа 2013 г. № 29595 (в ред. 09.04.2015 г.)

Вариативная часть (20%) дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования (ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен, п.6.2). Содержание вариативной части разработано с учетом рекомендаций работодателей-социальных партнеров техникума, требований регионального рынка труда и Департамента образования и науки Тюменской области.

Выделенные ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен часы вариативной части Программы (216 часов максимальной учебной нагрузки / 144 часа обязательных учебных занятий), использованы следующим образом:

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей	Требования к результатам обучения	Количество часов на вариативную часть		
			Максимальная нагрузка	Обязательная нагрузка	Самостоятельная
ПП	Профессиональная подготовка				
ОП	Общепрофессиональный учебный цикл	В результате изучения вариативной части учебного цикла, обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен:			
ОП.06	Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. ProfilUM)	<i>уметь:</i> <i>выбирать организационно-правовую форму новых компаний;</i> <i>оценивать экономические и социальные условия осуществления предпринимательской деятельности;</i>	72	36	36

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей	Требования к результатам обучения	Количество часов на вариативную часть		
			Максимальная нагрузка	Обязательная нагрузка	Самостоятельная
		<p>налаживать коммуникации между членами команды;</p> <p>управлять поведением команды посредством реализации моделей личности в организационном пространстве;</p> <p>оценивать личностные качества и потенциал членов команды;</p> <p>разрабатывать и обосновывать варианты эффективных хозяйственных решений в области управления предприятиями малого бизнеса;</p> <p>определять предпочтения на основе веб ресурсов, работать с каталогом паспортов проектов;</p> <p>выдвигать бизнес-идеи;</p> <p>выбирать бизнес идеи, исходя из тенденций развития рынка;</p> <p>использовать основные категории маркетинга в практической деятельности;</p> <p>проводить маркетинговые исследования, анализировать их результаты и принимать маркетинговые решения;</p> <p>выявлять сегменты рынка;</p> <p>определять тип рыночной структуры;</p> <p>давать сравнительную характеристику видам и формам конкуренции;</p> <p>создавать привлекательный образ предприятия: престиж, новации, невысокие цены;</p> <p>доводить информацию о продукции, включая ее характеристики, до конечных потребителей;</p> <p>сохранять актуальность товара (услуги);</p> <p>воздействовать на конкретную аудиторию;</p> <p>готовить мастер-классы;</p> <p>демонстрировать готовую продукцию;</p> <p>применять основные этапы рекламной кампании;</p> <p>применять основные формы продвижения товара или услуги;</p> <p>обосновать и установить цену на продукт в соответствии с</p>			

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей	Требования к результатам обучения	Количество часов на вариативную часть		
			Максимальная нагрузка	Обязательная нагрузка	Самостоятельная
		<p>одним из методов ценообразования (рыночным, затратным или параметрическим);</p> <p>рассчитывать величины налогов;</p> <p>обоснованно выбирать систему бухгалтерского учета, применить ее в практической деятельности;</p> <p>формулировать ключевые качества успешного сотрудника;</p> <p>определить степень клиентоориентированности компании;</p> <p>осуществлять постановку цели;</p> <p>выяснять потребности клиента;</p> <p>применять технологии активных продаж;</p> <p>вести переговоры;</p> <p>вести деловую переписку;</p> <p>классифицировать экспортные товары;</p> <p>оценивать экспортный потенциал предприятия;</p> <p>различать модели управления бизнес-процессами;</p> <p>определять бизнес-процессы, которые можно ускорить путем автоматизации;</p> <p>подбирать CRM-систему под потребности бизнеса;</p> <p>сравнивать электронную и реальную коммерцию;</p> <p>отстаивать свои права, читать нормативную документацию, договоры;</p> <p>определять потребность в инвестициях;</p> <p>выбирать оптимальный вид кредита;</p> <p>определять доходы фирмы;</p> <p>оценивать риски фирмы при организации ведения бизнеса;</p> <p>сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план;</p> <p>находить варианты вложения денежных средств;</p> <p>выбирать оптимальный</p>			

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей	Требования к результатам обучения	Количество часов на вариативную часть		
			Максимальная нагрузка	Обязательная нагрузка	Самостоятельная
		<p>вариант международных расчетов;          юридически грамотно толковать действующие правовые нормы;          анализировать практику разрешения предпринимательских споров, оценивать правовые последствия решений, принятых арбитражами судами по конкретным спорам;          эффективно использовать нормативные документы, регулирующие предпринимательскую деятельность; анализировать и решать юридические проблемы в сфере предпринимательства;          ставить цели в соответствии с бизнес-идеями, решать организационные вопросы создания бизнеса;          формировать пакет документов для получения государственной поддержки малого бизнеса; начислять уплачиваемые налоги, заполнять налоговые декларации; оформлять в собственность имущество;          формировать пакет документов для получения кредита;          проводить отбор, подбор и оценку персонала, оформлять трудовые отношения;          формировать пакет документов сопровождения инвестиционного проекта;          анализировать опыт выхода тюменских предприятий на внешний рынок;          ориентироваться в элементах макро- и микросреды организации;          использовать результаты стратегического анализа бизнес-среды для повышения конкурентоспособности малой фирмы;          выбирать инструментальные средства для реализации функциональности систем электронного бизнеса;</p>			

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей	Требования к результатам обучения	Количество часов на вариативную часть		
			Максимальная нагрузка	Обязательная нагрузка	Самостоятельная
		<p>использовать систему «одно окно»;</p> <p>работать с информационными сервисами и порталами РФ.</p> <p>знать:</p> <p>механизм организации предпринимательской деятельности – от зарождения идеи до создания новой компании в малом бизнесе;</p> <p>о навыках и компетенциях, которые необходимы членам команды;</p> <p>основы эффективного управления предпринимательской деятельностью;</p> <p>техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;</p> <p>дифференциацию структуры потребностей по группам потребителей;</p> <p>основные положения и условия успешной реализации бизнес идеи;</p> <p>процедуры работы с бизнес идеей как первой ступенью бизнес планирования;</p> <p>принципы и функции маркетинга;</p> <p>критерии и принципы сегментирования, пути позиционирования товара на рынке;</p> <p>понятие и виды конкуренции;</p> <p>понятие мотивирования всех участников, находящихся в цепочке сбыта товара;</p> <p>понятие трансформация привычного восприятия продукции;</p> <p>технологии распространения сведений о благонадежности компании;</p> <p>техники продвижения дорогостоящих товаров;</p> <p>формы PR-мероприятий;</p> <p>виды промо-акций;</p> <p>понятие сейлзпромоушн;</p> <p>понятие паблик рилейшнз;</p> <p>понятие директ-маркетинг;</p> <p>понятие брендинг;</p> <p>понятие «цена», виды и функции цен;</p> <p>методы ценообразования;</p>			

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей	Требования к результатам обучения	Количество часов на вариативную часть		
			Максимальная нагрузка	Обязательная нагрузка	Самостоятельная
		<p>понятие «бухгалтерский учет»;</p> <p>понятие «управленческий учет» и его компоненты;</p> <p>виды налогов;</p> <p>системы бухгалтерского учета;</p> <p>понятие «клиентоориентированность» и ее измерение;</p> <p>понятие «сервис»;</p> <p>понятие «продажи»;</p> <p>этапы продаж и содержание каждого этапа;</p> <p>послепродажный сервис, администрирование, развитие клиента;</p> <p>понятие «экспорт»;</p> <p>преимущества и недостатки экспорта;</p> <p>понятие «стратегия»;</p> <p>процесс выхода на внешний рынок;</p> <p>этапы экспортных операций;</p> <p>содержание и виды бизнес-процессов, модели управления ими;</p> <p>понятие автоматизации и процессы, подлежащие автоматизации;</p> <p>возможности CRM-систем;</p> <p>плюсы и минусы электронной и реальной коммерции;</p> <p>виды инвестиций и способы привлечения инвесторов;</p> <p>современные виды кредитов для бизнеса, их сущность;</p> <p>показатели кредитоспособности компании;</p> <p>понятие кредитного риска и методы его снижения;</p> <p>типы и сущность корпораций;</p> <p>виды инвестиций и способы привлечения инвесторов;</p> <p>современные виды кредитов для бизнеса, их сущность;</p> <p>специфику и риски работы с венчурными фондами;</p> <p>методы планирования расходов и покупок;</p> <p>методы накопления личного капитала;</p> <p>правила осуществления международных расчетов;</p> <p>содержание и классификация валютных рисков;</p> <p>требования к порядку</p>			



Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей	Требования к результатам обучения	Количество часов на вариативную часть		
			Максимальная нагрузка	Обязательная нагрузка	Самостоятельная
		<p>осуществления валютных операций в соответствии с ФЗ № 173 «О валютном регулировании и валютном контроле»;</p> <p>место и роль предпринимательского права в системе регулирования правовых отношений;</p> <p>источники предпринимательского права;</p> <p>принципы современного предпринимательского права;</p> <p>принципы расширения инвестиционного портфеля;</p> <p>права и обязанности субъектов предпринимательства;</p> <p>законодательство Р Ф и международные;</p> <p>договоры, регулирующие отношения, входящие в предмет правовых основ предпринимательской деятельности;</p> <p>основы правового регулирования организации отдельных видов товаров;</p> <p>основы организации и документирования торгового оборота; порядок применения международных договоров;</p> <p>права и обязанности субъектов предпринимательства;</p> <p>законодательство Р Ф и международные договора, регулирующие отношения, входящие в предмет правовых основ предпринимательской деятельности;</p> <p>основы правового регулирования организации отдельных видов товаров;</p> <p>основы организации и документирования торгового оборота; порядок применения международных договоров;</p> <p>формы государственной поддержки: имущественная, финансовая, информационная, консультационная; полномочия субъектов государственной власти и местного самоуправления по поддержке малого бизнеса;</p> <p>меры поддержки малого бизнеса в условиях,</p>			

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей	Требования к результатам обучения	Количество часов на вариативную часть		
			Максимальная нагрузка	Обязательная нагрузка	Самостоятельная
		<p>сформировавшихся под влиянием глобального мирового кризиса;</p> <p>виды деятельности, на осуществление которых предоставляются инвестиции;</p> <p>требования, применяемые к Заявителям, претендующим на получение инвестиций;</p> <p>подходы и методы анализа бизнес-среды; основные этапы проведения стратегического анализа бизнес-среды;</p> <p>теоретические основы и методы развития электронного бизнеса;</p> <p>принцип «одного окна»;</p> <p>технологии работы с информационными сервисами и порталами РФ</p>			
ОП.07	Информационно-программное обеспечение профессиональной деятельности в	<p>уметь:</p> <p>осуществлять прием и оформление оплаты за заказ по заданию официанта;</p> <p>проводить оплату за заказ в наличной и безналичной форме;</p> <p>размещать заказ потребителя;</p> <p>контролировать своевременность приготовления и оформление блюд перед подачей на стол;</p> <p>предоставлять счет потребителям организации питания;</p> <p>составлять заявки на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок;</p> <p>готовить отчет по выполненным заказам;</p> <p>производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;</p> <p>составлять отчеты о выполненных заказах и реализованной продукции в баре, буфете;</p> <p>производить инвентаризацию продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок;</p> <p>знать:</p>	38	36	2

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей	Требования к результатам обучения	Количество часов на вариативную часть		
			Максимальная нагрузка	Обязательная нагрузка	Самостоятельная
		<p>правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями в организациях питания;</p> <p>материально-техническая и Информационная база обслуживания;</p> <p>правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет;</p> <p>правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации;</p> <p>порядок оформления счетов и расчета по ним с потребителями организации питания;</p> <p>материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;</p> <p>нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов.</p>			
ОП.08	Квередон-сервис	<p>уметь:</p> <p>создавать атмосферу ресторана;</p> <p>траншировать и филетировать блюда;</p> <p>использовать технологию фламбирования;</p> <p>порционировать и доводить до готовности блюда, в присутствии потребителей);</p> <p>демонстрировать соответствующие элементы шоу способом Silver, Gueridon Service;</p> <p>знать:</p> <p>технику и особенности обслуживания способом Silver, Gueridon Service;</p> <p>международные кухни, особенности и стили приготовления блюд</p>	42	36	6
ОП.09	Основы финансовой грамотности	<p>уметь:</p> <p>анализировать состояние финансовых рынков, используя различные источники информации;</p> <p>применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и</p>	46	36	10

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей	Требования к результатам обучения	Количество часов на вариативную часть		
			Максимальная нагрузка	Обязательная нагрузка	Самостоятельная
		<p>повседневной жизни; сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять свои материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план; грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина; анализировать и извлекать информацию, касающуюся личных финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.); оценивать влияние инфляции на доходность финансовых активов; использовать приобретенные знания для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с покупкой и продажей валюты; определять влияние факторов, воздействующих на валютный курс; применять полученные теоретические и практические знания для определения экономически рационального поведения; применять полученные знания о хранении, обмене и переводе денег; использовать банковские карты, электронные деньги; пользоваться банкоматом, мобильным банкингом, онлайн-банкингом; применять полученные знания о страховании в повседневной жизни; выбор страховой компании, сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия личного страхования, страхования имущества и</p>			

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей	Требования к результатам обучения	Количество часов на вариативную часть		
			Максимальная нагрузка	Обязательная нагрузка	Самостоятельная
		<p>ответственности;  применять знания о депозите, управления рисками при депозите, кредите, сравнение кредитных предложений, учет кредита в личном финансовом плане, уменьшении стоимости кредита;  определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков, рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию;  - оценивать и принимать ответственность за рациональные решения и их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом;  знать:  экономические явления и процессы общественной жизни;  структуру семейного бюджета и экономику семьи;  депозит и кредит. Накопления и инфляция, роль депозита в личном финансовом плане, понятия о кредите, его виды, основные характеристики кредита, роль кредита в личном финансовом плане;  расчетно–кассовые операции. Хранение, обмен и перевод денег, различные виды платежных средств, формы дистанционного банковского обслуживания;  пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений;  виды ценных бумаг;  сферы применения различных форм денег; основные элементы банковской системы;  виды платежных средств;  страхование и его виды;  налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация);  правовые нормы для защиты</p>			

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей	Требования к результатам обучения	Количество часов на вариативную часть		
			Максимальная нагрузка	Обязательная нагрузка	Самостоятельная
		<i>прав потребителей финансовых услуг; признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц</i>			
П	Профессиональный учебный цикл				
ПМ	Профессиональные модули	В результате изучения вариативной части учебного цикла профессионального модуля обучающийся должен:			
ПМ.02	Обслуживание потребителей за барной стойкой, bufетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок МДК.02.02 Организация и технология обслуживания в барах, bufетax	уметь: <i>демонстрировать соответствующие элементы шоу при приготовлении напитков и коктейлей</i>			18

Практика является обязательным разделом Программы и 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 практики проводятся в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно в несколько периодов.

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

Консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные, дистанционные) определяются преподавателями в соответствии с особенностями учебной дисциплины, профессионального модуля (МДК).

Для всех учебных дисциплин и профессиональных модулей, в т. ч., введенных за счет вариативной части Программы обязательна промежуточная аттестация по результатам их освоения. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты за счет времени, отведенного на освоение учебной дисциплины, профессионального модуля, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен. Количество экзаменов не превышает 8, а количество зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре).

На государственную итоговую аттестацию отводится 1 неделя.

### 3.2. Календарный учебный график

Срок получения среднего профессионального образования по Программе в очной форме обучения составляет 43 недели, в том числе:

Обучение по учебным циклам и разделу "Физическая культура"	20 нед.
Учебная практика обучающихся на базе среднего общего образования	9 нед.
Производственная практика обучающихся на базе среднего общего образования	10 нед.
Промежуточная аттестация обучающихся на базе основного общего образования	1 нед.
Государственная итоговая аттестация обучающихся на базе основного общего образования	1 нед.
Каникулы	2 нед.
Итого	43 нед.

Календарный учебный график (Приложение 2) составлен на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен с учетом нормативной обязательной, самостоятельной и максимальной недельной нагрузки.

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

Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей (Приложения 3-14) разработаны преподавателями техникума в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен с учетом рекомендаций работодателей-социальных партнеров Техникума, требований регионального рынка труда и Департамента образования и науки Тюменской области, рассмотрены на предметно-цикловых комиссиях и утверждены заместителем директора.

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

### **4.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение**

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

Внеаудиторная работа сопровождается учебно-методическим обеспечением.

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 (ширина канала-10 Мб\с).

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

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет (Приложение 19).

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

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

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

### **4.2. Кадровое обеспечение**

Реализация Программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное и высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения имеют на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. 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 (Приложение 18).

### **4.3. Материально-техническое обеспечение**

Техникум 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 (Приложение 20). 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.

### **Спортивный комплекс:**

спортивный зал;  
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;  
место для стрельбы.

### **Залы:**

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

Учебные кабинеты, мастерские и лаборатории оснащены учебным, лабораторным, специализированным оборудованием, вычислительной техникой, необходимым комплектом программного обеспечения и информационно-образовательными ресурсами в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

Реализация Программы обеспечивает:

- выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;
- освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в Техникуме и в организациях - социальных партнерах Техникума, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

При использовании электронных изданий каждый обучающийся обеспечен рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

## **4.4. Организация практической подготовки**

При реализации Программы предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Порядок организации и проведения практики обучающихся определяется Приказом Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся».

Учебная практика проводится в учебных мастерских и лабораториях техникума либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля, и техникумом.

Программы практики (Приложения 15-16) разрабатываются и утверждаются Техникумом самостоятельно и являются составной частью Программы, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

Направление на практику оформляется приказом директора техникума 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 техникумом под руководством преподавателей профессионального цикла и руководителей предприятий.

## 5. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### 5.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся

Оценка качества освоения Программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию (далее – ГИА) обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональным достижений поэтапным требованиям Программы (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств (далее – ФОС), позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

ФОС для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются Техникумом самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для ГИА - 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 привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности техникумом в качестве внештатных экспертов привлекаются 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.

### Конкретизированные требования к результатам освоения Программы профессии 43.01.01 Официант, бармен.

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей	Содержание дисциплины (требования к знаниям, умениям практическому опыту)	Коды формируемых компетенций
	Общепрофессиональный учебный цикл	В результате изучения обязательной/ вариативной части учебного цикла, обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен:	
ОП.01	Основы культуры профессионального общения	уметь: соблюдать правила протокола и этикета; применять различные средства и техники эффективного общения в профессиональной деятельности, использовать приемы общения с учетом возраста, статуса гостя; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности; знать:	ОК 1 - 7 ПК 1.2 - 1.4 ПК 2.2 ПК 2.6

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей	Содержание дисциплины (требования к знаниям, умениям практическому опыту)	Коды формируемых компетенций
		основы протокола и этикета; нормы профессиональной этики; эстетику внешнего облика официанта, бармена; психологические особенности делового общения и его специфику в сфере обслуживания и деятельности официанта, бармена; механизмы взаимопонимания в общении; техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов, возникающих в профессиональной деятельности.	
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	уметь: составлять рационы питания для различных категорий потребителей; осуществлять санитарно-гигиенический контроль качества сырья и кулинарной продукции; соблюдать санитарно-гигиенические требования реализации готовой продукции; соблюдать санитарно-гигиенические требования хранения пищевых продуктов; осуществлять органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров; соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила; готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; знать: состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; понятие суточной нормы потребности человека в питательных веществах; усвояемость пищи и факторы, влияющие на нее; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; правила личной гигиены; санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре; санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов и процессу приготовления блюд; санитарные требования к реализации готовой продукции; санитарные требования к обслуживанию посетителей; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; санитарно-пищевое законодательство; основные пищевые инфекции, отравления, глистные заболевания	ОК 1 - 7 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.5 ПК 2.7
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов	уметь: владеть методами оценки качества пищевых	ОК 1 - 7 ПК 1.2

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей	Содержание дисциплины (требования к знаниям, умениям практическому опыту)	Коды формируемых компетенций
		продуктов; определять качество основных групп товаров; давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров; знать: методы оценки качества пищевых продуктов; товароведческую характеристику основных групп товаров.	ПК 2.1 ПК 2.2
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности	уметь: применять правовые знания при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности; соблюдать требования действующего законодательства и защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства; знать: законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в области профессиональной деятельности; основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; права и обязанности работников в области профессиональной деятельности; организационно-правовые формы организаций; формы оплаты труда.	ОК 1 - 7 ПК 1.2 ПК 2.6
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	уметь: организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим; знать: принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их	ОК 1 - 7 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.7

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей	Содержание дисциплины (требования к знаниям, умениям практическому опыту)	Коды формируемых компетенций
		<p>последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p>основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</p> <p>способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</p> <p>организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</p> <p>основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;</p> <p>область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p> <p>порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.</p>	
ОП.06	<p>Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. ProfilUM)</p>	<p><i>уметь:</i></p> <p><i>выбирать организационно- правовую форму новых компаний;</i></p> <p><i>оценивать экономические и социальные условия осуществления предпринимательской деятельности;</i></p> <p><i>налаживать коммуникации между членами команды;</i></p> <p><i>управлять поведением команды посредством реализации моделей личности в организационном пространстве;</i></p> <p><i>оценивать личностные качества и потенциал членов команды;</i></p> <p><i>разрабатывать и обосновывать варианты эффективных хозяйственных решений в области управления предприятиями малого бизнеса;</i></p> <p><i>определять предпочтения на основе веб ресурсов, работать с каталогом паспортов проектов;</i></p> <p><i>выдвигать бизнес-идеи;</i></p> <p><i>выбирать бизнес идеи, исходя из тенденций развития рынка;</i></p> <p><i>использовать основные категории маркетинга в практической деятельности;</i></p> <p><i>проводить маркетинговые исследования, анализировать их результаты и принимать маркетинговые решения;</i></p> <p><i>выявлять сегменты рынка;</i></p> <p><i>определять тип рыночной структуры;</i></p> <p><i>давать сравнительную характеристику видам и формам конкуренции;</i></p> <p><i>создавать привлекательный образ предприятия: престиж, новации, невысокие цены;</i></p> <p><i>доводить информацию о продукции, включая ее характеристики, до конечных потребителей;</i></p>	<p>ОК 1 – 7 ОК – 8 ЦК 01-05</p>

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей	Содержание дисциплины (требования к знаниям, умениям практическому опыту)	Коды формируемых компетенций
		<p>сохранять актуальность товара (услуги);  воздействовать на конкретную аудиторию;  готовить мастер-классы;  демонстрировать готовую продукцию;  применять основные этапы рекламной кампании;  применять основные формы продвижения товара или услуги;  обосновать и установить цену на продукт в соответствии с одним из методов ценообразования (рыночным, затратным или параметрическим);  рассчитывать величины налогов;  обоснованно выбирать систему бухгалтерского учета, применить ее в практической деятельности;  формулировать ключевые качества успешного сотрудника;  определить степень клиентоориентированности компании;  осуществлять постановку цели;  выяснять потребности клиента;  применять технологии активных продаж;  вести переговоры;  вести деловую переписку;  классифицировать экспортные товары;  оценивать экспортный потенциал предприятия;  различать модели управления бизнес-процессами;  определять бизнес-процессы, которые можно ускорить путем автоматизации;  подбирать CRM-систему под потребности бизнеса;  сравнивать электронную и реальную коммерцию;  отстаивать свои права, читать нормативную документацию, договоры;  определять потребность в инвестициях;  выбирать оптимальный вид кредита;  определять доходы фирмы;  оценивать риски фирмы при организации ведении бизнеса;  сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план;  находить варианты вложения денежных средств;  выбирать оптимальный вариант международных расчетов;  юридически грамотно толковать действующие правовые нормы;  анализировать практику разрешения предпринимательских споров, оценивать правовые последствия решений, принятых арбитражами судами по конкретным спорам;  эффективно использовать нормативные документы, регулирующие предпринимательскую деятельность; анализировать и решать юридические проблемы в сфере предпринимательства;</p>	

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей	Содержание дисциплины (требования к знаниям, умениям практическому опыту)	Коды формируемых компетенций
		<p> <i>ставить цели в соответствии с бизнес-идеями, решать организационные вопросы создания бизнеса;</i>  <i>формировать пакет документов для получения государственной поддержки малого бизнеса;</i>  <i>начислять уплачиваемые налоги, заполнять налоговые декларации; оформлять в собственность имущество;</i>  <i>формировать пакет документов для получения кредита;</i>  <i>проводить отбор, подбор и оценку персонала, оформлять трудовые отношения;</i>  <i>формировать пакет документов сопровождения инвестиционного проекта;</i>  <i>анализировать опыт выхода тюменских предприятий на внешний рынок;</i>  <i>ориентироваться в элементах макро- и микросреды организации;</i>  <i>использовать результаты стратегического анализа бизнес-среды для повышения конкурентоспособности малой фирмы;</i>  <i>выбирать инструментальные средства для реализации функциональности систем электронного бизнеса;</i>  <i>использовать систему «одно окно»;</i>  <i>работать с информационными сервисами и порталами РФ.</i>  <i>знать:</i>  <i>механизм организации предпринимательской деятельности – от зарождения идеи до создания новой компании в малом бизнесе;</i>  <i>о навыках и компетенциях, которые необходимы членам команды;</i>  <i>основы эффективного управления предпринимательской деятельностью;</i>  <i>техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;</i>  <i>дифференциацию структуры потребностей по группам потребителей;</i>  <i>основные положения и условия успешной реализации бизнес идеи;</i>  <i>процедуры работы с бизнес идеей как первой ступенью бизнес планирования;</i>  <i>принципы и функции маркетинга;</i>  <i>критерии и принципы сегментирования, пути позиционирования товара на рынке;</i>  <i>понятие и виды конкуренции;</i>  <i>понятие мотивирования всех участников, находящихся в цепочке сбыта товара;</i>  <i>понятие трансформация привычного восприятия продукции;</i>  <i>технологии распространения сведений о благонадежности компании;</i>  <i>техники продвижения дорогостоящих товаров;</i>  <i>формы PR-мероприятий;</i>  <i>виды промо-акций;</i>  <i>понятие сейлзпромоушн;</i> </p>	



Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей	Содержание дисциплины (требования к знаниям, умениям практическому опыту)	Коды формируемых компетенций
		<p>понятие публичных отношений;  понятие директ-маркетинга;  понятие брендинга;  понятие «цена», виды и функции цен;  методы ценообразования;  понятие «бухгалтерский учет»;  понятие «управленческий учет» и его компоненты;  виды налогов;  системы бухгалтерского учета;  понятие «клиентоориентированность» и ее измерение;  понятие «сервис»;  понятие «продажи»;  этапы продаж и содержание каждого этапа;  послепродажный сервис, администрирование, развитие клиента;  понятие «экспорт»;  преимущества и недостатки экспорта;  понятие «стратегия»;  процесс выхода на внешний рынок;  этапы экспортных операций;  содержание и виды бизнес-процессов, модели управления ими;  понятие автоматизации и процессы, подлежащие автоматизации;  возможности CRM-систем;  плюсы и минусы электронной и реальной коммерции;  виды инвестиций и способы привлечения инвесторов;  современные виды кредитов для бизнеса, их сущность;  показатели кредитоспособности компании;  понятие кредитного риска и методы его снижения;  типы и сущность корпораций;  виды инвестиций и способы привлечения инвесторов;  современные виды кредитов для бизнеса, их сущность;  специфику и риски работы с венчурными фондами;  методы планирования расходов и покупок;  методы накопления личного капитала;  правила осуществления международных расчетов;  содержание и классификация валютных рисков;  требования к порядку осуществления валютных операций в соответствии с ФЗ № 173 «О валютном регулировании и валютном контроле»;  место и роль предпринимательского права в системе регулирования правовых отношений;  источники предпринимательского права;  принципы современного предпринимательского права;  принципы расширения инвестиционного портфеля;  права и обязанности субъектов</p>	

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей	Содержание дисциплины (требования к знаниям, умениям практическому опыту)	Коды формируемых компетенций
		<p>предпринимательства; законодательство РФ и международные;</p> <p>договоры, регулирующие отношения, входящие в предмет правовых основ предпринимательской деятельности;</p> <p>основы правового регулирования организации отдельных видов товаров;</p> <p>основы организации и документирования торгового оборота; порядок применения международных договоров;</p> <p>права и обязанности субъектов предпринимательства; законодательство РФ и международные</p> <p>договора, регулирующие отношения, входящие в предмет правовых основ предпринимательской деятельности;</p> <p>основы правового регулирования организации отдельных видов товаров;</p> <p>основы организации и документирования торгового оборота; порядок применения международных договоров;</p> <p>формы государственной поддержки: имущественная, финансовая, информационная, консультационная; полномочия субъектов государственной власти и местного самоуправления по поддержке малого бизнеса;</p> <p>меры поддержки малого бизнеса в условиях, сформировавшихся под влиянием глобального мирового кризиса;</p> <p>виды деятельности, на осуществление которых предоставляются инвестиции;</p> <p>требования, применяемые к Заявителям, претендующим на получение инвестиций;</p> <p>подходы и методы анализа бизнес-среды;</p> <p>основные этапы проведения стратегического анализа бизнес-среды;</p> <p>теоретические основы и методы развития электронного бизнеса;</p> <p>принцип «одного окна»;</p> <p>технологии работы с информационными сервисами и порталами РФ</p>	
ОП.07	Информационно-программное обеспечение профессиональной деятельности	<p>уметь:</p> <p>осуществлять прием и оформление оплаты за заказ по заданию официанта;</p> <p>проводить оплату за заказ в наличной и безналичной форме;</p> <p>размещать заказ потребителя;</p> <p>контролировать своевременность приготовления и оформление блюд перед подачей на стол;</p> <p>предоставлять счет потребителям организации питания;</p> <p>составлять заявки на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок;</p> <p>готовить отчет по выполненным заказам;</p> <p>производить расчет с потребителем,</p>	ОК 3 – 5 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.6

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей	Содержание дисциплины (требования к знаниям, умениям практическому опыту)	Коды формируемых компетенций
		<p>оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;</p> <p>составлять отчеты о выполненных заказах и реализованной продукции в баре, буфете;</p> <p>производить инвентаризацию продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок.</p> <p>знать:</p> <p>правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями в организациях питания;</p> <p>материально-техническая и Информационная база обслуживания;</p> <p>правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет;</p> <p>правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации;</p> <p>порядок оформления счетов и расчета по ним с потребителями организации питания;</p> <p>материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;</p> <p>нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов.</p>	
ОП.08	Квередон-сервис	<p>уметь:</p> <p>создавать атмосферу ресторана;</p> <p>траншировать и филетировать блюда;</p> <p>использовать технологию фламбирования;</p> <p>порционировать и доводить до готовности блюда, в присутствии потребителей);</p> <p>демонстрировать соответствующие элементы шоу способом <i>Silver, Gueridon Service</i>;</p> <p>знать:</p> <p>технику и особенности обслуживания способом <i>Silver, Gueridon Service</i>;</p> <p>международные кухни, особенности и стили приготовления блюд</p>	ОК 1 – 7
ОП.09	Основы финансовой грамотности	<p>уметь:</p> <p>анализировать состояние финансовых рынков, используя различные источники информации;</p> <p>применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни;</p> <p>сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять свои материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план;</p> <p>грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина;</p> <p>анализировать и извлекать информацию, касающуюся личных финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.);</p> <p>оценивать влияние инфляции на доходность</p>	ОК 1 – 6 ОК 8

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей	Содержание дисциплины (требования к знаниям, умениям практическому опыту)	Коды формируемых компетенций
		<p>финансовых активов;  использовать приобретенные знания для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с покупкой и продажей валюты;  определять влияние факторов, воздействующих на валютный курс;  применять полученные теоретические и практические знания для определения экономически рационального поведения;  применять полученные знания о хранении, обмене и переводе денег;  использовать банковские карты, электронные деньги; пользоваться банкоматом, мобильным банкингом, онлайн-банкингом;  применять полученные знания о страховании в повседневной жизни; выбор страховой компании, сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия личного страхования, страхования имущества и ответственности;  применять знания о депозите, управления рисками при депозите, кредите, сравнение кредитных предложений, учет кредита в личном финансовом плане, уменьшении стоимости кредита;  определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков, рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию;  - оценивать и принимать ответственность за рациональные решения и их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом;  знать:  экономические явления и процессы общественной жизни;  структуру семейного бюджета и экономику семьи;  депозит и кредит. Накопления и инфляция, роль депозита в личном финансовом плане, понятия о кредите, его виды, основные характеристики кредита, роль кредита в личном финансовом плане;  расчетно–кассовые операции. Хранение, обмен и перевод денег, различные виды платежных средств, формы дистанционного банковского обслуживания;  пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений;  виды ценных бумаг;  сферы применения различных форм денег;  основные элементы банковской системы;  виды платежных средств;  страхование и его виды;  налоги (понятие, виды налогов, налоговые</p>	

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей	Содержание дисциплины (требования к знаниям, умениям практическому опыту)	Коды формируемых компетенций
		<i>вычеты, налоговая декларация); правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг; признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц</i>	
П	Профессиональный учебный цикл		
ПМ	Профессиональные модули	В результате изучения обязательной/ вариативной части учебного цикла профессионального модуля обучающийся должен:	
ПМ.01 МДК.01.01	Обслуживание потребителей организаций общественного питания. Организация и технология обслуживания в общественном питании	иметь практический опыт: выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме; 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; подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий; обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; применения передовых, инновационных методов и форм организации труда; уметь: подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос; осуществлять прием заказа на блюда и напитки; 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; предоставлять счет и производить расчет с потребителем; соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей	ОК 1 - 7 ПК 1.1 - 1.4

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей	Содержание дисциплины (требования к знаниям, умениям практическому опыту)	Коды формируемых компетенций
		<p>за столом, обслуживании и прощании с гостями; соблюдать личную гигиену;</p> <p>знать:</p> <p>виды, типы и классы организаций общественного питания;</p> <p>основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;</p> <p>материально-техническую и информационную базу обслуживания;</p> <p>правила личной подготовки официанта к обслуживанию;</p> <p>виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;</p> <p>способы расстановки мебели в торговом зале;</p> <p>правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;</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>	
<p>ПМ.02 МДК.02.02</p>	<p>Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <p>подготовки бара, буфета к обслуживанию;</p> <p>встречи гостей бара и приема заказа;</p> <p>обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;</p> <p>приготовления и подачи горячих напитков;</p> <p>приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;</p> <p>приготовления и подачи простых закусок;</p> <p>принятия и оформления платежей;</p> <p>оформления отчетно-финансовых документов;</p> <p>подготовки бара, буфета к закрытию;</p> <p>подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;</p> <p>уметь:</p> <p>подготавливать бар, буфет к обслуживанию;</p> <p>обслуживать потребителей за барной 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>ОК 1 - 7 ПК 2.1 - 2.7</p>

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей	Содержание дисциплины (требования к знаниям, умениям практическому опыту)	Коды формируемых компетенций
		<p>готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;</p> <p>эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;</p> <p>готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;</p> <p>соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;</p> <p>производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;</p> <p>осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;</p> <p>оформлять необходимую отчетно-учетную документацию;</p> <p>соблюдать правила профессионального этикета;</p> <p>соблюдать правила личной гигиены;</p> <p><i>демонстрировать соответствующие элементы шоу при приготовлении напитков и коктейлей</i></p> <p>знать:</p> <p>виды и классификации баров;</p> <p>планировочные решения баров, буфетов;</p> <p>материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;</p> <p>правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;</p> <p>характеристику алкогольных и безалкогольных напитков;</p> <p>правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;</p> <p>виды и методы обслуживания в баре, буфете;</p> <p>технологии приготовления смешанных и горячих напитков;</p> <p>технологии приготовления простых закусок;</p> <p>правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации;</p> <p>сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;</p> <p>правила личной подготовки бармена к обслуживанию;</p> <p>правила охраны труда;</p> <p>правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями</p>	
ФК	Физическая культура	<p>уметь:</p> <p>использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</p> <p>знать:</p> <p>о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</p> <p>основы здорового образа жизни</p>	ОК 2 ОК 3 ОК 6 ОК 7
УП	Учебная практика		ОК 1 - 7

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей	Содержание дисциплины (требования к знаниям, умениям практическому опыту)	Коды формируемых компетенций
	обучающихся на базе среднего общего образования		ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.7
ПП	Производственная практика обучающихся на базе среднего общего образования		ОК 1 - 7 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.7

## 5.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

К ГИА допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план (или индивидуальный учебный план).

ГИА включает защиту выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы (далее – ВКР). Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа предусматривает сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

ГИА осуществляется в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен и Порядком проведения ГИА по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 № 968.

Программа ГИА (Приложение 17) разрабатывается ежегодно ведущей предметно-цикловой комиссией по профессии и утверждается директором техникума после предварительного согласования с работодателями и обсуждения на заседании Педагогического совета.

Программа ГИА определяет:

- вид ГИА;
- объем времени на подготовку и проведение ГИА;
- сроки проведения ГИА;
- тематику и объем ВКР;
- необходимые материалы для выполнения ВКР;
- условия подготовки и процедуру проведения ГИА;
- формы проведения ГИА;
- критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника.

Программа ГИА доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до ее начала.

## 6. АДАПТАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

6.1. Адаптация настоящей основной профессиональной образовательной программы проводится в целях обеспечения права инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на получение среднего профессионального образования, а также реализации специальных условий для обучения данной категории обучающихся (далее – адаптированная Программа) при наличии обучающихся инвалидов или лиц с



ограниченными возможностями здоровья, подавших заявление о переводе на обучение по адаптированной образовательной программе.

Реализация адаптированной Программы ориентирована на решение следующих задач:

- создание условий, необходимых для получения среднего профессионального образования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья, их социализации и адаптации;
- повышение уровня доступности среднего профессионального образования для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- повышение качества образования инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья;
- формирование социокультурной среды образовательной организации.

Зачисление на обучение по адаптированной образовательной программе осуществляется по личному заявлению поступающего инвалида или поступающего с ограниченными возможностями здоровья на основании рекомендаций, данных по результатам медико-социальной экспертизы или психолого-медико-педагогической комиссии. Также возможен перевод обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья на адаптированную образовательную программу в процессе обучения.

Инвалид, указавший в заявлении при поступлении о желании обучаться по адаптированной Программе, должен предъявить индивидуальную программу реабилитации инвалида (ребенка-инвалида) с рекомендацией об обучении по данной специальности, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда.

Лицо с ограниченными возможностями здоровья указавшее в заявлении при поступлении о желании обучаться по адаптированной образовательной программе, должно предъявить заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной специальности, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения.

По личному заявлению поступившего на обучение инвалида, лица с ограниченными возможностями здоровья, возможно его обучение по индивидуальному учебному плану. При необходимости (обоснованной рекомендациями социальной экспертизы или психолого-медико-педагогической комиссии), срок получения образования может быть увеличен не более чем на 6 месяцев по сравнению с указанным в разделе 1.2 настоящей Программы.

6.2. При обучении инвалида, лица с ограниченными возможностями здоровья по адаптированной Программе, в индивидуальный учебный план включается адаптационная дисциплина Основы социализации и социальной адаптации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в современных условиях (в объеме 72 часов).

Возможность адаптации Программы к особым образовательным потребностям обучающегося инвалида и лица с ограниченными возможностями здоровья отражена в отдельном разделе рабочих программ учебных дисциплин (за исключением адаптационных дисциплин) и профессиональных модулей, реализация которых требует выполнения особых условий. При обучении инвалида и (или) лица с ограниченными возможностями здоровья по адаптированной Программе, реализация вышеуказанного раздела рабочей программы является обязательной.

Образование инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по адаптированной Программе, по их письменному заявлению, может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательной организацией установлен особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья – занятие в общей группе, но выполнение заданий, учитывающих тип и степень нарушения здоровья обучающегося.

6.3. Адаптация материально-технической базы осуществляется путем обеспечения ее доступности к особым образовательным потребностям обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Учебные кабинеты (мастерские, специализированные лаборатории), при наличии обучающихся по адаптированной образовательной программе, должны быть оснащены оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения для обучающихся с имеющимися видами ограничений здоровья, в количестве, достаточном для обеспечения каждого обучающегося инвалида (лица с ограниченными возможностями здоровья).

Учебные аудитории, в которых обучаются лица с нарушением слуха оборудуются компьютерной техникой, аудиотехникой, видеотехникой и (или) мультимедийной системой.

Для слабовидящих обучающихся в учебных аудиториях предусматриваются просмотр удаленных объектов при помощи видеомониторов для удаленного просмотра, использования Брайлевской компьютерной техники, электронных луп, программ невидимого доступа к информации, технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах.

Для обучающихся с нарушением опорно-двигательного аппарата в аудитории устанавливаются передвижные регулируемые парты с источником питания (либо в непосредственной близости от источника питания).

6.4. Форма проведения учебной и производственной практики для обучающихся по адаптированной образовательной программе устанавливается с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

При определении мест прохождения практики для данной категории обучающихся необходимо учитывать рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащейся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

При необходимости для прохождения практики инвалидами создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с нормативными требованиями.

6.5. Формы и методы контроля и оценки результатов обучения для обучающихся по адаптированной образовательной программе устанавливаются с учетом ограничения здоровья обучающихся. Целью текущего контроля является своевременное выявление затруднений обучающегося с ограниченными возможностями здоровья и внесение коррективов в учебную деятельность.

Форма промежуточной аттестации устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

При проведении промежуточной аттестации обучающемуся предоставляется время на подготовку к ответу, увеличенное не более чем в три раза от установленного для подготовки к ответу обучающимся, не имеющим ограничений в состоянии здоровья.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья возможно создание специальных условий при прохождении государственной итоговой аттестации. Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации. В специальные условия могут входить: предоставление отдельной аудитории, увеличение времени для подготовки ответа, присутствие ассистента, оказывающего необходимую техническую помощь, выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения государственной итоговой аттестации, формы предоставления заданий и ответов (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, письменно на языке Брайля, с использованием услуг ассистента (сурдопереводчика, тифлосурдопереводчика), использование специальных технических средств, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и др.

Процедура защиты ВКР для выпускников- инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья предусматривает предоставление необходимых технических средств и при необходимости оказание технической помощи.

6.6. Информационное и методическое обеспечение обучающихся должно обеспечивать возможность реализации адаптированной Программы.

Доступ к информационным и библиографическим ресурсам, должен быть представлен в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (не менее одного вида):

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;
- в печатной форме на языке Брайля.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

Для лиц с нервно-психическими нарушениями (расстройство аутического спектра, нарушение психического развития):

- использование текста с иллюстрациями;
- мультимедийные материалы.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

6.7. Реализацию адаптированной Программы обеспечивают педагогические работники, ознакомленные с психофизическими особенностями обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями

При реализации адаптированной Программы важным фактором социальной адаптации является индивидуальная поддержка обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – сопровождение). Сопровождение привязано к структуре образовательного процесса, определяется его целями, построением, содержанием и методами, имеет предупреждающий характер и особенно актуально, когда у обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

возникают проблемы учебного, адаптационного, коммуникативного характера, препятствующие своевременному формированию необходимых компетенций.

Сопровождение должно носить непрерывный и комплексный характер:

– организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль учебы обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с графиком учебного процесса в условиях инклюзивного обучения;

– психолого-педагогическое сопровождение осуществляется для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, имеющих проблемы в обучении, общении и социальной адаптации и направлено на изучение, развитие и коррекцию личности обучающегося и адекватность становления его компетенций;

– профилактически-оздоровительное сопровождение предусматривает решение задач, направленных на повышение психических ресурсов и адаптационных возможностей инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, гармонизацию их психического состояния, профилактику обострений основного заболевания, а также на нормализацию фонового состояния, включая нормализацию иммунного статуса, что непосредственно снижает риск обострения основного заболевания;

– социальное сопровождение решает широкий спектр вопросов социального характера, от которых зависит успешная учеба инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательной организации. Это содействие в решении бытовых проблем проживания в общежитии, транспортных вопросов, социальные выплаты, выделение материальной помощи, вопросы стипендиального обеспечения, назначение именных и целевых стипендий различного уровня, организация досуга, летнего отдыха обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и вовлечение их в студенческое самоуправление, организация волонтерского движения и т.д.

Для осуществления личностного, индивидуализированного социального сопровождения обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в образовательной организации внедрена такая форма сопровождения, как волонтерское движение среди студенчества. Волонтерское движение не только способствует социализации инвалидов, но и влияет на развитие общекультурного уровня у остальных обучающихся, формирует гражданскую, правовую и профессиональную позицию готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству, к способности толерантно воспринимать социальные, личностные и культурные различия.

## **7. СОЦИОКУЛЬТУРНАЯ СРЕДА**

В Техникуме сформирована социокультурная среда, необходимая для обеспечения воспитания гармонично развитой и социально ответственной личности, ориентированная на системно-деятельностный подход к развитию и социализации обучающихся, оказания им помощи в профессиональном становлении. Созданы условия для самореализации личности, включая участие обучающихся в деятельности по направлениям: гражданско-патриотическое, культурно-творческое, спортивное и здоровьесберегающее, профилактическое, студенческое самоуправление, молодежное предпринимательство, профориентационное, экологическое. Воспитательная и социальная работа с обучающимися Техникума организована на основании локальных нормативных документов.

Для формирования общих компетенций у обучающихся в Техникуме, в соответствии с планом работы, организуются и реализуются внеучебные мероприятия: кружки, спортивные секции, творческие студии, советы, клубы. Обучающиеся принимают участие в конкурсах, соревнованиях, фестивалях различных уровней, в проектной деятельности.