

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 № 5  
от 14 июня 2022 года

**Утверждено**  
Приказ директора  
ГАПОУ ТО «Тюменский  
техникум индустрии  
питания, коммерции и  
сервиса»  
№ 499/01-02  
от 14 июня 2022 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

**Формы обучения:**  
очная

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

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 2013 г. № 29595 (в ред. 09.04.2015 г.).

Организация-разработчик

ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» -  
Межрегиональный центр компетенций в области искусства, дизайна и сферы услуг

Экспертная организация

Наименование экспертной организации ООО ГК «ВОСТОК»

Экспертное заключение от 14.06.2022 г.

Место печати



Эксперт Заместитель Генерального директора

Должность

Ю.С. Патласова /

ФИО

Подпись

Эксперт Шеф-повар

Должность

С.Я. Мальцева /

ФИО

Подпись

## СОДЕРЖАНИЕ

1	<b>ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ</b>		
	1.1	Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы (далее - Программа)	5
	1.2	Нормативный срок освоения Программы	6
	1.3	Требования к поступающим на Программу	7
2	<b>ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ</b>		
	2.1	Область и объекты профессиональной деятельности	
	2.2	Виды деятельности и компетенции	
	2.3	Специальные требования	
3	<b>ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА</b>		
	3.1	Учебный план	
	3.2	Календарный учебный график	
	3.3	Программа воспитания	
	3.4	Календарный план воспитательной работы	
	3.5	Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	
4	<b>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>		
	4.1	Кадровое обеспечение	
	4.2.	Материально-техническое обеспечение	
	4.3	Учебно-методическое и информационное обеспечение	
	4.4	Организация практической подготовки	
5	<b>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ</b>		
	5.1	Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся	
	5.2	Организация государственной итоговой аттестации выпускников	
6	<b>АДАПТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ</b>		
7	<b>ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ВОСПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ</b>		
<b>ПРИЛОЖЕНИЯ</b>			
	Приложение 1	Учебный план	
	Приложение 2	Календарный учебный график	
	Приложение 3	Программа воспитания	
	Приложение 4	Календарный план воспитательной работы	
		Рабочие программы:	
	Приложение 5	ОП.01	Основы культуры профессионального общения
	Приложение 6	ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
	Приложение 7	ОП.03	Товароведение пищевых продуктов
	Приложение 8	ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности
	Приложение 9	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
	Приложение 10	ОП.06	Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. ProfilUM) /
	Приложение 10 А		Основы социализации и социальной адаптации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в современных условиях
	Приложение 11	ОП.07	Информационно-программное обеспечение в профессиональной деятельности
	Приложение 12	ОП.08	Квередон-сервис
	Приложение 13	ОП.09	Основы финансовой грамотности
	Приложение 14	ПМ.01	Обслуживание потребителей организаций общественного питания
	Приложение 15	ПМ.02	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок
	Приложение 16	ФК.00	Физическая культура

Приложение 17		Рабочая программа учебной практики	
Приложение 18		Рабочая программа производственной практики	
Приложение 19		Программа государственной итоговой аттестации	
Приложение 20		Сведения о педагогических и научных работниках	
Приложение 21		Справка о материально-техническом обеспечении образовательной деятельности	
Приложение 22		Справка о наличии печатных и электронных образовательных и информационных ресурсов	

## 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».
2. 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» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30.07.2013 г. № 29200).
3. 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).
4. 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 2013 г. № 29595 (в ред. 09.04.2015 г.).
5. Профессиональный стандарт «Официант/бармен», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «09» марта 2022г. № 115н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11.04.2022 № 68146).
6. 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).
7. Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся».
8. 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).
9. 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).

10. 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.

11. 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.

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

13. 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).

14. 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 основной профессиональной образовательной 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.

## **1.3 Требования к поступающим на основную профессиональную образовательную программу**

Прием на обучение осуществляется по заявлениям лиц, имеющих основное общее образование.

Требуется владение русским языком, так как обучение в техникуме ведется на государственном языке Российской Федерации – русском языке.

Документы, предъявляемые поступающим при подаче заявления:

– гражданами Российской Федерации: оригинал или ксерокопия документов, удостоверяющих личность и гражданство; оригинал или ксерокопию документа об образовании и (или) квалификации; 4 фотографии;

– иностранными гражданами, лицами без гражданства, в т.ч.

соотечественниками, проживающими за рубежом: копию документа, удостоверяющего личность поступающего, либо документ, удостоверяющих личность иностранного гражданина в Российской Федерации, в соответствии со статьей 10 Федерального закона от 25 июля 2002 г. №115-ФЗ «О правовом положении иностранных граждан в Российской Федерации»; оригинал документа иностранного государства об образовании и (или) о квалификации (или его заверенную в установленном порядке копию), если удостоверяемое указанным документом образование признается в Российской Федерации на уровне соответствующего образования в соответствии со статьей 107 Федерального закона; заверенный в установленном порядке перевод на русский язык документа иностранного государства об образовании и (или) 7 квалификации и приложения к нему; копии документов или иных доказательств, подтверждающих принадлежность соотечественника, проживающего за рубежом, к группам, предусмотренным статьей 17 Федерального закона от 24 мая 1999 г. № 99-ФЗ «О государственной политике Российской Федерации в отношении соотечественников за рубежом; 4 фотографии.

## 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 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).

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

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.*

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

#### 3.1 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)/ Основы социализации и социальной адаптации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в современных условиях			
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	9 нед.	324	ОК 1 - 7

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося (час./нед.)	В том числе часов обязательных учебных занятий	Коды формируемых компетенций
	обучающихся на базе основного общего образования			ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.7
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.

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)/	уметь: <i>выбирать организационно-правовую форму новых компаний;</i> <i>оценивать экономические и</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>социальные условия осуществления предпринимательской деятельности;</p> <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</p>			

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

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей	Требования к результатам обучения	Количество часов на вариативную часть		
			Максимальная нагрузка	Обязательная нагрузка	Самостоятельная
		<p>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; 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;</p>			

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей	Требования к результатам обучения	Количество часов на вариативную часть		
			Максимальная нагрузка	Обязательная нагрузка	Самостоятельная
		<p>выбирать инструментальные средства для реализации функциональности систем электронного бизнеса; 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>			



Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей	Требования к результатам обучения	Количество часов на вариативную часть		
			Максимальная нагрузка	Обязательная нагрузка	Самостоятельная
		<p>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</p>			

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей	Требования к результатам обучения	Количество часов на вариативную часть		
			Максимальная нагрузка	Обязательная нагрузка	Самостоятельная
		<p>международных расчетов; содержание и классификация валютных рисков; требования к порядку 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; источники предпринимательского права; принципы современного предпринимательского права; принципы расширения инвестиционного портфеля; права и обязанности субъектов предпринимательства; законодательство Р Ф и международные; договоры, регулирующие отношения, входящие в предмет правовых основ предпринимательской деятельности; основы правового регулирования организации отдельных видов товаров; основы организации и документирования торгового оборота; порядок применения международных договоров; права и обязанности субъектов предпринимательства; законодательство Р Ф и международные договора, регулирующие отношения, входящие в предмет правовых основ предпринимательской деятельности; основы правового регулирования организации отдельных видов товаров; основы организации и документирования торгового оборота; порядок применения международных договоров; формы государственной поддержки: имущественная, финансовая, информационная, консультационная; полномочия субъектов государственной власти и местного</p>			

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей	Требования к результатам обучения	Количество часов на вариативную часть		
			Максимальная нагрузка	Обязательная нагрузка	Самостоятельная
	<p>Основы социализации и социальной адаптации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья современных условиях</p>	<p>самоуправления по поддержке малого бизнеса; меры поддержки малого бизнеса в условиях, сформировавшихся под влиянием глобального мирового кризиса; виды деятельности, на осуществление которых предоставляются инвестиции; требования, применяемые к Заявителям, претендующим на получение инвестиций; подходы и методы анализа бизнес-среды; основные этапы проведения стратегического анализа бизнес-среды; теоретические основы и методы развития электронного бизнеса; принцип «одного окна»; технологии работы с информационными сервисами и порталами РФ. Обучающийся должен <b>уметь:</b> - планировать собственную трудовую деятельность; - составлять пакет документов для трудоустройства (профессиональное резюме, анкету, автобиографию); - применять правила самопрезентации при собеседовании с работодателем; - использовать коммуникативные приемы в деловом общении; - оценивать и регулировать собственное эмоциональное состояние; - выработать собственную стратегию поведения в конфликтной ситуации; <b>знать:</b> - основные понятия: рынок труда, рынок трудовых ресурсов; - составляющие профессиональной пригодности; - причины возникновения конфликтных ситуаций; - общие положения трудового</p>			

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей	Требования к результатам обучения	Количество часов на вариативную часть		
			Максимальная нагрузка	Обязательная нагрузка	Самостоятельная
		<p>договора;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>индивидуально-психологические особенности личности;</i></li> <li>- <i>причины, виды и способы поведения в конфликтных ситуациях</i></li> </ul>			
ОП.07	Информационно-программное обеспечение профессиональной деятельности в	<p>уметь:</p> <p><i>осуществлять прием заказов по телефону, через веб-ресурсы, мобильные приложения;</i></p> <p><i>использовать мессенджеры, чат-боты для приема заказа и первичного консультирования;</i></p> <p><i>пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки;</i></p> <p><i>вносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах организации питания;</i></p> <p><i>использовать электронное меню, интерактивный стол в организации питания;</i></p> <p><i>пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на напитки и барную продукцию;</i></p> <p><i>вносить в программы и редактировать данные по заказу в специализированных программах;</i></p> <p><i>сканировать акцизную марку посредством 2D-сканера и оформлять списание алкогольной продукции;</i></p> <p><i>осуществлять процедуру списания алкогольной продукции при бое, порче, краже в специализированных программах учета;</i></p> <p><i>составлять отчеты в специализированных программах учета о выполненных заказах и реализованной продукции в баре;</i></p> <p><i>применять скидки и наценки при проведении расчета в специализированных программах;</i></p>	38	36	2

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей	Требования к результатам обучения	Количество часов на вариативную часть		
			Максимальная нагрузка	Обязательная нагрузка	Самостоятельная
		знать: правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов			
ОП.08	Квередон-сервис	уметь: создавать атмосферу ресторана (WS) траншировать и филетировать блюда; использовать технологию фламбирования; порционировать и доводить до готовности блюда, в присутствии потребителей); демонстрировать соответствующие элементы шоу способом Silver, Gueridon Service; знать: технику и особенности обслуживания способом Silver, Gueridon Service; международные кухни, особенности и стили приготовления блюд	42	36	6
ОП.09	Основы финансовой грамотности	уметь: Анализировать состояние финансовых рынков, используя Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и 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; применять полученные знания о страховании в повседневной жизни; выбор страховой	46	36	10

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей	Требования к результатам обучения	Количество часов на вариативную часть		
			Максимальная нагрузка	Обязательная нагрузка	Самостоятельная
		<p>компании Сравнение кредитных предложений, учет кредита в личном финансовом плане, уменьшении стоимости кредита;</p> <p>использовать банковские карты, деньги; пользоваться банкоматом, мобильным банкингом, онлайн-банкингом;</p> <p>оценивать и принимать ответственность за рациональные решения и их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом.</p> <p>принимать оплату в наличной и безналичной формах;</p> <p>рассчитывать бюджет расходов на совершенствование процесса обслуживания гостей</p> <p>знать:</p> <p>экономические явления и процессы общественной жизни;</p> <p>понятие депозита, кредита в личном финансовом плане;</p> <p>порядок хранения, обмен и перевод денег, различные виды платежных средств, формы дистанционного банковского обслуживания;</p> <p>пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений;</p> <p>правила страхования и его виды;</p> <p>виды налогов, налоговые вычеты;</p> <p>правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг;</p> <p>признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц;</p> <p>правила и порядок расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты;</p> <p>методы расчетов расходов на проведение мероприятий по стимулированию продаж</p>			
П	Профессиональный учебный цикл				
ПМ	Профессиональные модули	В результате изучения вариативной части учебного			

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей	Требования к результатам обучения	Количество часов на вариативную часть		
			Максимальная нагрузка	Обязательная нагрузка	Самостоятельная
		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

Практическая подготовка 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.

Практическая подготовка (Учебная практика, производственная практика) 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	1 нед.

образования	
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 Программа воспитания

Программа профессионального воспитания (далее – Программа воспитания) обучающихся Техникума является нормативно-правовым документом, представляющим стратегию и тактику развития воспитательной работы в процессе реализации основных образовательных программ СПО на 2021-2024 гг.

Программа воспитания составлена на основе нормативной документации Правительства Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации, Департамента образования и науки Тюменской области и иными нормативно-правовыми актами.

Программа воспитания представляет собой потенциально модель системы профессионального воспитания обучающихся Техникума. Используемый подход предполагает наличие целостной системы, опирающейся на научные и практические достижения в области воспитания студенческой молодежи, а также положения действующих законодательных и нормативных актов в области профессионального образования и воспитания, что является объективной предпосылкой создания конкурентно способной модели системы воспитания. Перспективным направлением является разработка методик и процедур оценки эффективности мероприятий и технологий профессионального воспитания, включенных в Программу, корректировка действующих и создание инновационных направлений с учетом тенденций развития профессионального образования в России.

Корректировка Программы воспитания осуществляется ежегодно на основании решения Педагогического совета техникума и по результатам ежегодного отчета об итогах реализации каждого этапа Программы воспитания.

Программа воспитания представлена в Программе (Приложение 3)

### 3.4 Календарный план воспитательной работы

В календарном плане воспитательной работы указана последовательность реализации воспитательных целей и задач Программы воспитания, включая участие обучающихся в мероприятиях Техникума.

Календарный план воспитательной работы представлен в Программе (Приложение 4).

### 3.5 Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

Рабочие программы учебных дисциплин профессиональных модулей, практической подготовки (Учебная практика, производственная практика) (Приложения 5-18) 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, 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 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 20).

### 4.2 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 21). 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 партнеров 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.

#### **4.3 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 22).

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

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

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.

#### **4.4 Организация практической подготовки**

При реализации Программы предусматривается практическая подготовка: учебная и производственная практики. Порядок организации и проведения практической подготовки 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 практик (Приложения 17-18) 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. КОНТРОЛЬ 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 Техникумом 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; ЛР 7; ЛР 9, ЛР 13, ЛР 18-19, ЛР 22-23

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей	Содержание дисциплины (требования к знаниям, умениям практическому опыту)	Коды формируемых компетенций
		<p>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.</p>	
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	<p>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</p>	<p>ОК 1-7;  ПК 1.1-1.4  ПК 2.1  ПК 2.3  ПК 2.5  ПК 2.7;  ЛР2, ЛР4,  ЛР 9-10,  ЛР 13-14,  ЛР 16,  ЛР 19, ЛР 23</p>
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов	<p>уметь:  владеть методами оценки качества пищевых</p>	<p>ОК 1-7;  ПК 1.2</p>

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; ЛР 2, ЛР 4, ЛР 9-10, ЛР 13-15, ЛР 17, ЛР19, ЛР 23
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; ЛР 2, ЛР 3, ЛР 7, ЛР 14, ЛР 21, ЛР 21
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; ЛР 1-3; ЛР 5; ЛР 6; ЛР 9-10, ЛР 12; ЛР14, ЛР 17; ЛР 23; ЛР 26

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>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, обучающийся должен:</p> <p><b>уметь:</b></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>ОК 1-7 ОК 08; ЛР 1-11, ЛР 13, ЛР 16 ЛР 19, ЛР 20 ЛР 21, ЛР 22 ЛР 23, ЛР 24</p>

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей	Содержание дисциплины (требования к знаниям, умениям практическому опыту)	Коды формируемых компетенций
		<p>выявлять сегменты рынка;  определять тип рыночной структуры;  давать сравнительную характеристику видам и формам конкуренции;  создавать привлекательный образ предприятия:  престиж, новации, невысокие цены;  доводить информацию о продукции, включая ее характеристики, до конечных потребителей;  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 ведения 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</p>	



Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей	Содержание дисциплины (требования к знаниям, умениям практическому опыту)	Коды формируемых компетенций
		<p>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> <p>ставить цели в соответствии с бизнес-идеями, решать организационные вопросы создания бизнеса;</p> <p>формировать пакет документов для получения государственной поддержки малого бизнеса; начислять уплачиваемые налоги, заполнять налоговые декларации; оформлять в собственность имущество;</p> <p>формировать пакет документов для получения кредита;</p> <p>проводить отбор, подбор и оценку персонала, оформлять трудовые отношения;</p> <p>формировать пакет документов сопровождения инвестиционного проекта;</p> <p>анализировать опыт выхода тюменских предприятий на внешний рынок; ориентироваться в элементах макро- и микросреды организации;</p> <p>использовать результаты стратегического анализа бизнес-среды для повышения конкурентоспособности малой фирмы;</p> <p>выбирать инструментальные средства для реализации функциональности систем электронного бизнеса;</p> <p>использовать систему «одно окно»;</p> <p>работать с информационными сервисами и порталами РФ.</p> <p><b>знать:</b></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>	

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей	Содержание дисциплины (требования к знаниям, умениям практическому опыту)	Коды формируемых компетенций
		<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> <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 осуществления валютных операций в соответствии с ФЗ № 173 «О валютном регулировании и валютном контроле»;</p>	

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей	Содержание дисциплины (требования к знаниям, умениям практическому опыту)	Коды формируемых компетенций
	<p>Основы социализации и социальной адаптации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья</p>	<p><i>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 предпринимательства; законодательство Р Ф и международные; договоры, регулирующие отношения, входящие в предмет правовых основ предпринимательской деятельности; основы правового регулирования организации отдельных видов товаров; основы организации и документирования торгового оборота; порядок применения международных договоров; права и обязанности субъектов предпринимательства; законодательство Р Ф и международные договора, регулирующие отношения, входящие в предмет правовых основ предпринимательской деятельности; основы правового регулирования организации отдельных видов товаров; основы организации и документирования торгового оборота; порядок применения международных договоров; формы государственной поддержки: имущественная, финансовая, информационная, консультационная; полномочия субъектов государственной власти и местного самоуправления по поддержке малого бизнеса; меры поддержки малого бизнеса в условиях, сформировавшихся под влиянием глобального мирового кризиса; виды деятельности, на осуществление которых предоставляются инвестиции; требования, применяемые к Заявителям, претендующим на получение инвестиций; подходы и методы анализа бизнес-среды; основные этапы проведения стратегического анализа бизнес-среды; теоретические основы и методы развития электронного бизнеса; принцип «одного окна»; технологии работы с информационными сервисами и порталами РФ.</i></p> <p>В соответствии Федеральным законом «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» от 24.11.1995 № 181-ФЗ в учебный план включена учебная дисциплина Основы социализации и социальной адаптации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в современных условиях (по выбору обучающегося), обучающийся должен</p>	<p>ОК 1-7; ЛР 3-4; ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 18, ЛР 20, ЛР 21,</p>

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей	Содержание дисциплины (требования к знаниям, умениям практическому опыту)	Коды формируемых компетенций
	современных условиях	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планировать собственную трудовую деятельность;</li> <li>- составлять пакет документов для трудоустройства (профессиональное резюме, анкету, автобиографию);</li> <li>- применять правила самопрезентации при собеседовании с работодателем;</li> <li>- использовать коммуникативные приемы в деловом общении;</li> <li>- оценивать и регулировать собственное эмоциональное состояние;</li> <li>- вырабатывать собственную стратегию поведения в конфликтной ситуации;</li> </ul> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия: рынок труда, рынок трудовых ресурсов;</li> <li>- составляющие профессиональной пригодности;</li> <li>- причины возникновения конфликтных ситуаций;</li> <li>- общие положения трудового договора;</li> <li>- индивидуально-психологические особенности личности;</li> <li>- причины, виды и способы поведения в конфликтных ситуациях</li> </ul>	ЛР 22-23
ОП.07	Информационно-программное обеспечение профессиональной деятельности в	<p>В соответствии с профессиональным стандартом «Официант/бармен», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «09» марта 2022 г. № 115н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11.04.2015 № 68146), обучающийся должен:</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>осуществлять прием заказов по телефону, через веб-ресурсы, мобильные приложения;</li> <li>использовать мессенджеры, чат-боты для приема заказа и первичного консультирования;</li> <li>пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки;</li> <li>вносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах организации питания;</li> <li>использовать электронное меню, интерактивный стол в организации питания;</li> <li>пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на напитки и барную продукцию;</li> <li>вносить в программы и редактировать данные по заказу в специализированных программах;</li> <li>сканировать акцизную марку посредством 2D-сканера и оформлять списание алкогольной продукции;</li> <li>осуществлять процедуру списания алкогольной продукции при бое, порче, краже в специализированных программах учета;</li> <li>составлять отчеты в специализированных программах учета о выполненных заказах и</li> </ul>	<p>ОК 3-5;  ПК 2.3  ПК 2.4  ПК 2.6;  ЛР 3,  ЛР 4, ЛР 7,  ЛР 8, ЛР 10,  ЛР 13,  ЛР 14,  ЛР 15  ЛР 19-20  ЛР 22-23</p>

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей	Содержание дисциплины (требования к знаниям, умениям практическому опыту)	Коды формируемых компетенций
		<i>реализованной продукции в баре; применять скидки и наценки при проведении расчета в специализированных программах.</i> <b>знать:</b> <i>правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов</i>	
ОП.08	Квередон-сервис	С целью учета требований стандартов Worldskills в учебный план включена вариативная учебная дисциплина, обучающийся должен: <b>уметь:</b> <i>создавать атмосферу ресторана; траншировать и филетировать блюда; использовать технологию фламбирования; порционировать и доводить до готовности блюда, в присутствии потребителей); демонстрировать соответствующие элементы шоу способом Silver, Gueridon Service;</i> <b>знать:</b> <i>технику и особенности обслуживания способом Silver, Gueridon Service; международные кухни, особенности и стили приготовления блюд</i>	ОК 1-7; ЛР 13-14, ЛР 17-22, ЛР 25
ОП.09	Основы финансовой грамотности	В соответствии с методическими рекомендациями по включению основ финансовой грамотности в образовательные программы среднего профессионального образования и распоряжением Правительства Российской Федерации от 25 сентября 2017 г. № 2039-р. Стратегия повышения финансовой грамотности в Российской Федерации на 2017-2023, профессиональным стандартом «Официант/бармен», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «09» марта 2022 г. № 115н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11.04.2015 № 68146), обучающийся должен: <b>уметь:</b> анализировать состояние финансовых рынков, используя Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и 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; применять полученные знания о страховании в повседневной жизни; выбор страховой компании Сравнение кредитных предложений, учет кредита в	ОК 1-6 ОК 8; ЛР 2, ЛР 4, ЛР 10, ЛР 12, ЛР 14, ЛР 21, ЛР 24

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей	Содержание дисциплины (требования к знаниям, умениям практическому опыту)	Коды формируемых компетенций
		<p>личном финансовом плане, уменьшении стоимости кредита;</p> <p>использовать банковские карты, деньги; пользоваться банкоматом, мобильным банкингом, онлайн-банкингом;</p> <p>оценивать и принимать ответственность за рациональные решения и их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом.</p> <p>принимать оплату в наличной и безналичной формах;</p> <p>рассчитывать бюджет расходов на совершенствование процесса обслуживания гостей</p> <p>знать:</p> <p>экономические явления и процессы общественной жизни;</p> <p>понятие депозита, кредита в личном финансовом плане;</p> <p>порядок хранения, обмен и перевод денег, различные виды платежных средств, формы дистанционного банковского обслуживания;</p> <p>пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений;</p> <p>правила страхования и его виды;</p> <p>виды налогов, налоговые вычеты;</p> <p>правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг;</p> <p>признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц;</p> <p>правила и порядок расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты;</p> <p>методы расчетов расходов на проведение мероприятий по стимулированию продаж</p>	
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	<p><b>иметь практический опыт:</b></p> <p>выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;</p> <p>встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;</p> <p>приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</p> <p>рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;</p> <p>подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;</p> <p>расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей;</p> <p>подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;</p>	ОК 1-7; ПК 1.1-1.4; ЛР 10-11, ЛР 13-15, ЛР 17-19, ЛР 21, ЛР 22, ЛР 25

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей	Содержание дисциплины (требования к знаниям, умениям практическому опыту)	Коды формируемых компетенций
		<p>обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;</p> <p>обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</p> <p>применения передовых, инновационных методов и форм организации труда;</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;</p> <p>осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на 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><b>знать:</b></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>	

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей	Содержание дисциплины (требования к знаниям, умениям практическому опыту)	Коды формируемых компетенций
		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	
ПМ.02 МДК.02.02	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	<p><b>иметь практический опыт:</b> подготовки бара, буфета к обслуживанию; встречи гостей бара и приема заказа; обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками; приготовления и подачи горячих напитков; приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей; приготовления и подачи простых закусок; принятия и оформления платежей; оформления отчетно-финансовых документов; подготовки бара, буфета к закрытию; подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;</p> <p><b>уметь:</b> подготавливать бар, буфет к обслуживанию; 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; принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета; готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления; эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил; готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления; соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете; производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию; осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете; оформлять необходимую отчетно-учетную документацию; соблюдать правила профессионального этикета; соблюдать правила личной гигиены; <i>демонстрировать соответствующие элементы шоу при приготовлении напитков и коктейлей (WS)</i></p> <p><b>знать:</b> виды и классификации баров; планировочные решения баров, буфетов; материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;</p>	ОК 01-7 ПК 2.1-2.7 ЛР 10-11, ЛР 13-15, ЛР 17-19, ЛР 21-22 ЛР 25



Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей	Содержание дисциплины (требования к знаниям, умениям практическому опыту)	Коды формируемых компетенций
		правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета; характеристику алкогольных и безалкогольных напитков; правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию; виды и методы обслуживания в баре, буфете; технологии приготовления смешанных и горячих напитков; технологии приготовления простых закусок; правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации; сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции; правила личной подготовки бармена к обслуживанию; правила охраны труда; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями	
ФК	Физическая культура	<b>уметь:</b> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; <b>знать:</b> о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни	ОК 2 ОК 3 ОК 6 ОК 7 ЛР 7, ЛР 9, ЛР 13, ЛР 22, ЛР 23
УП	Практическая подготовка (Учебная практика) обучающихся на базе среднего общего образования		ОК 1 - 7 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.7
ПП	Практическая подготовка (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 19) разрабатывается ежегодно предметно-цикловой комиссией 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 ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

6.1 Адаптация настоящей 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 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 видеувеличителей для удаленного просмотра, использования Брайлевской компьютерной техники, электронных луп, программ не визуального 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. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ВОСПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

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.