

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

---

**МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ  
В ОБЛАСТИ ИСКУССТВА, ДИЗАЙНА И СФЕРЫ УСЛУГ**

**Рассмотрено**  
на заседании  
педагогического совета

Протокол № 8  
от «14» 06 2025 года

**Утверждено**  
Приказ директора  
ГАПОУ ТО «Тюменский  
техникум индустрии  
питания, коммерции и  
сервиса»  
№ 399/01-09  
от «16» 06 2025 года

**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**

**Форма обучения:**  
очная

**Квалификация:**  
Официант, бармен, буфетчик

**Нормативный срок обучения:**  
на базе основного общего образования – 1 год 10 месяцев

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 просвещения Российской Федерации от 2 августа 2013 года № 731 (ред. от 03.07.2024), Профессионального стандарта по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 года № 115н и проектом примерной образовательной программы по УГПС 43.00.00 (размещенной в государственном реестре примерных образовательных программ).

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

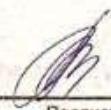
Экспертная организация

Наименование экспертной организации ООО «Максим-рестораны»

Экспертное заключение от «14» 06 2025 г.  
Место печати

Эксперт Директор  
Должность



  
Подпись

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1</b>	<b>ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ</b>	<b>5</b>
	1.1 Нормативно-правовые основы разработки образовательной программы (далее – Программа)	5
	1.2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника	7
	1.3 Требования к поступающим на обучение	7
	1.4 Сроки освоения Программы и присваиваемые квалификации	7
	1.5 Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям	8
	1.6 Распределение обязательной и вариативной частей Программы	8
<b>2</b>	<b>ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ</b>	<b>9</b>
	2.1 Общие компетенции	9
	2.2 Профессиональные компетенции	12
<b>3</b>	<b>МЕТОДИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ, ОПРЕДЕЛЯЮЩАЯ СТРУКТУРУ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА</b>	<b>16</b>
	3.1 Учебный план	16
	3.2 Календарный учебный график	26
	3.3 Программа воспитания	26
	3.4 Календарный план воспитательной работы	26
	3.5 Контроль и оценка результатов освоения Программы	27
	3.6 Условия реализации Программы	27
	3.6.1 Кадровое обеспечение Программы	28
	3.6.2 Материально-техническое обеспечение образовательного процесса	28
	3.6.3 Учебно-методическое и информационное обеспечение	29
<b>4</b>	<b>АДАПТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ</b>	<b>30</b>
<b>5</b>	<b>ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ВОСПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ</b>	<b>34</b>
<b>6</b>	<b>ПРИЛОЖЕНИЯ</b>	
Приложение 1	Учебный план	
Приложение 2	Календарный учебный график	
Приложение 3	Программа воспитания	
Приложение 4	Календарный план воспитательной работы	
<b>Рабочие программы:</b>		
Общепрофессиональный цикл		
Приложение 5	БД.01	Русский язык
Приложение 6	БД.02	Литература
Приложение 7	БД.03	История
Приложение 8	БД.04	Обществознание
Приложение 9	БД.05	География
Приложение 10	БД.06	Математика
Приложение 11	БД.07	Физическая культура
Приложение 12	БД.08	Основы безопасности и защиты Родины
Приложение 13	БД.09	Физика
Приложение 14	БД.10	Биология
Приложение 15	БД.11	Индивидуальный проект
Приложение 16	ПД.01	Иностранный язык
Приложение 17	ПД.02	Информатика
Приложение 18	ПД.03	Химия

Приложение 19	ОП.01	Основы культуры профессионального общения	
Приложение 20	ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	
Приложение 21	ОП.03	Товароведение пищевых продуктов	
Приложение 22	ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности	
Приложение 23	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	
Приложение 24	ОП.06	«Расширяем горизонты. profilUM»/ Основы социализации и социальной адаптации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в современных условиях	
Приложение 25	ОП.07	Информационно-программное обеспечение в профессиональной деятельности	
Приложение 26	ОП.08	Квередон-сервис	
Приложение 27	ОП.09	Основы финансовой грамотности	
Приложение 28	ПМ.01	Обслуживание потребителей организаций общественного питания	
Приложение 29	ПМ.02	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	
Приложение 30	ФК.00	Физическая культура	
Приложение 31		Рабочая программа учебной практики	
Приложение 32		Рабочая программа производственной практики	
Приложение 33		Программа государственной итоговой аттестации	
Приложение 34		Справка о педагогических и научных работниках по профессии 43.01.01 Официант, бармен	
Приложение 35		Справка о материально-техническом обеспечении образовательной деятельности	
Приложение 36		Перечень оборудования, инструментария по профессии 43.01.01 Официант, бармен	
Приложение 37		Справка о наличии печатных и электронных образовательных и информационных ресурсов по профессии 43.01.01 Официант, бармен	

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

### **1.1. Нормативно-правовые основы для разработки основной образовательной программы**

Содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен определяется основной образовательной программой подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – Программа).

Программа Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Тюменской области «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» - Межрегионального центра компетенций в области искусства, дизайна и сферы услуг (далее – Техникум) – комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

Нормативно-правовые основы для разработки Программы:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 2 августа 2013 г. № 731 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации от 20.08.2013 г. № 29595);
- Проект примерной образовательной программы по УГПС 43.00.00 (размещенной в государственном реестре примерных образовательных программ);
- Приказ Министерства образования и науки России Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 21.09.2022 г. № 70197);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 г. № 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерства юстиции Российской Федерации от 07.12.2021 г. № 66211);
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (зарегистрирован в Министерстве РФ 11 сентября 2020 г. Регистрационный № 59778);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17.05.2022 г. № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерством юстиции России 17.06.2022 г. № 68887);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 № 910н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25.12.2015, регистрационный № 40269). «Об утверждении профессионального стандарта

«33.006 Официант/бармен»;

- требования, предъявляемые Всероссийским Чемпионатным движением «Профессионалы» по компетенции 35 Ресторанный сервис (<https://om.firpo.ru/competencies>);

- региональные требования:

- Учебная дисциплина Расширяем горизонты. ProfiLUM (вариативная), разработана на основании решения Совета директоров профессиональных образовательных организаций Тюменской области от 22.12.2017 г. и по рекомендации Департамента образования и науки Тюменской области о включении в ООП регионального инвариативного курса «Основы предпринимательской деятельности»;

- Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных программ (далее – адаптированная Программа) 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;

- 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;

- Устав ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса», утвержденный приказом директора Департамента образования и науки Тюменской области от 05.04.2022 № 234/ОД;

- Локальные нормативные акты техникума.

При обучении инвалидов или обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, подавших заявление на обучение по адаптированной образовательной программе, данная Программа считается адаптированной. Для адаптированной Программы выполнение требований, указанных в разделе 4 является обязательным.

\* С учетом требований ТО компетенций Всероссийского Чемпионатного движения (Профессионалы), предприятий и организаций регионального рынка труда определен вариативный перечень знаний и умений, профессиональных компетенций (в рамках учебных дисциплин и профессиональных модулей, учебной/ производственной практической подготовки), позволяющий расширить и (или) углубить подготовку, а также учесть сложность заданий демонстрационного экзамена (промежуточная, итоговая аттестация).

## **1.2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

**Область профессиональной деятельности**, в которой выпускники, освоившие Программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: реализация процесса обслуживания в организациях общественного питания. Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

## **1.3. Требования к поступающим на обучение**

Прием на обучение осуществляется по заявлениям лиц, имеющих среднее 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.

## **1.4. Срок освоения образовательной программы и присваиваемые квалификации**

Срок получения образования по ООП и присваиваемая квалификация приводятся в таблице:

На базе	Наименование квалификаций по образованию	Сроки
Основного общего образования	Официант, бармен, буфетчик	1 год 10 месяцев

## **1.5. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям**

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

## **1.6 Распределение обязательной и вариативной части образовательной программы**

Структура Программы включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть).

Обязательная часть Программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и составляет около 80 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть Программы (около 20 процентов) дает возможность расширения и (или) 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. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определяются образовательной организацией.

## 2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### 2.1 Общие компетенции

Выпускник, освоивший Программу должен обладать общими компетенциями (ОК)

<b>Код компетенции</b>	<b>Формулировка компетенции</b>	<b>Знания, умения</b>
OK 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части;</li> <li>- определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы;</li> <li>- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>- структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>- основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- методы работы в профессиональной и смежных сферах; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</li> </ul>
OK 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации;</li> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска;</li> <li>- оценивать практическую значимость результатов поиска; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>- использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности;</li> <li>- использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>- приемы структурирования информации;</li> <li>- формат оформления результатов поиска информации;</li> <li>- современные средства и устройства информатизации, порядок их применения;</li> <li>- программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства</li> </ul>

OK 03	<p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</li> <li>- определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования;</li> <li>- презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;</li> <li>- определять источники достоверной правовой информации;</li> <li>- составлять различные правовые документы;</li> <li>- находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать;</li> <li>- оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>- современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>- возможные траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности;</li> <li>- правила разработки презентации;</li> <li>- основные этапы разработки и реализации проекта</li> </ul>
OK 04	<p>Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- психологические основы деятельности коллектива;</li> <li>- психологические особенности личности</li> </ul>
OK 05	<p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>- проявлять толерантность в рабочем коллективе</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила оформления документов;</li> <li>- правила построения устных сообщений;</li> <li>- особенности социального и культурного контекста</li> </ul>
OK 06	<p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проявлять гражданско-патриотическую позицию;</li> <li>- демонстрировать осознанное поведение;</li> <li>- описывать значимость своей специальности;</li> <li>- применять стандарты антикоррупционного поведения</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции;</li> <li>- традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений;</li> <li>- значимость профессиональной деятельности по специальности;</li> <li>- стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</li> </ul>

OK 07	<p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p style="text-align: right;">в</p>	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;</li> <li>- эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>- пути обеспечения ресурсосбережения;</li> <li>- принципы бережливого производства;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона;</li> <li>- правила поведения в чрезвычайных ситуациях</li> </ul>
OK 08	<p>Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</li> <li>- применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</li> <li>- пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</li> <li>- основы здорового образа жизни;</li> <li>- условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;</li> <li>- средства профилактики перенапряжения</li> </ul>
OK 09	<p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p> <p style="text-align: right;">на и</p>	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенности произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности</li> </ul>

## 2.2 Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции (для планирования результатов обучения по элементам образовательной программы и соответствующих оценочных средств)
Обслуживание потребителей организаций общественного питания	<p>ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организаций общественного питания</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценке наличия запасов столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов;</li> <li>- составлении заявок на пополнение ассортимента посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов;</li> <li>- получении из столовой посуды, приборов и столового белья;</li> <li>- сервировке столов с учетом стандартов организации питания;</li> <li>- обучении помощников официанта на рабочих местах технологиям сервировки столов;</li> <li>- контроле предварительной сервировки столов</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать наличие столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов, и прогнозировать потребность в них;</li> <li>- оценивать качество сервировки столов;</li> <li>- организовывать обучение помощников официанта на рабочих местах правилам сервировки столов;</li> <li>- осуществлять контроль выполнения помощниками официанта предварительной сервировки столов;</li> <li>- соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов;</li> <li>- технологии сервировки столов;</li> <li>- материально-техническую базу обслуживания;</li> <li>- санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре;</li> <li>- технологии наставничества и обучения на рабочих местах</li> </ul>
	<p>ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- предложении потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков;</li> <li>- рекомендации потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков;</li> <li>- приеме, оформлении и уточнении заказа потребителей организации питания;</li> <li>- передаче заказа потребителей организации питания в основное производство, в буфет, в бар</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать правила этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, стойкой бара, в буфете, подаче меню;</li> <li>- предлагать потребителям блюда и напитки, предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания;</li> <li>- консультировать потребителей по выбору блюд, вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять прием заказа на блюда и напитки;</li> <li>- размещать заказ, подготовленный с учетом требований потребителя</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила оформления и передачи заказа в производство, в бар, буфет;</li> <li>- характеристику блюд, продуктов и напитков, включенных в меню;</li> <li>- правила сочетаемости напитков, продуктов и блюд;</li> <li>- правила культуры обслуживания потребителей, протокола и этикета обслуживания в организации питания;</li> <li>- информационные механизмы обслуживания;</li> <li>- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</li> </ul>
	ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подаче аперитива и закусок на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях;</li> <li>- подаче блюд на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях;</li> <li>- подаче напитков на торжественных, официальных приемах и мероприятиях</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подавать закуски, блюда и напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях</li> </ul>
	ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сервировке стола с учетом вида массового мероприятия;</li> <li>- замене и сборе использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сервировать столы с учетом вида массового мероприятия;</li> <li>- встречать, принимать потребителей на массовых мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания и выездных мероприятиях</li> </ul>
Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- предложении потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков;</li> <li>- приеме, оформлении и уточнении заказа потребителей организации питания;</li> <li>- передаче заказа потребителей организации питания в основное производство и бар, буфет;</li> <li>- досервировка стола по меню заказа потребителей организации питания</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать правила ресторанных этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, подаче меню;</li> <li>- осуществлять прием заказа на блюда и напитки;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- размещать заказ потребителя</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организаций питания;</li> <li>- информационную базу обслуживания в организации питания</li> </ul>
	ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета	<p><b>Навыки</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рекомендации потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков;</li> <li>- передаче заказа потребителей организаций питания в основное производство, бар, буфет</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания;</li> <li>- консультировать потребителей по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами</li> </ul>
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- характеристику блюд, изделий и напитков, включенных в меню;</li> <li>- правила сочетаемости напитков и блюд;</li> <li>- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</li> </ul>
	ПК. 2.3 Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания	<p><b>Навыки</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- получении блюд из основного производства организации питания;</li> <li>- получении напитков, фруктов и других продуктов в бар, буфет</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать правила ресторанных этикетов при обслуживании потребителей;</li> <li>- контролировать своевременность приготовления и оформление блюд перед подачей на стол</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;</li> <li>- требования к качеству, температуре блюд и напитков при подаче</li> </ul>
	ПК 2.4. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подача холодных закусок;</li> <li>- подача горячих закусок;</li> <li>- подаче первых блюд;</li> <li>- подаче вторых блюд;</li> <li>- подаче сладких блюд, десертов и других кондитерских изделий;</li> <li>- подаче горячих напитков;</li> <li>- подаче алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подавать потребителю заказанные блюда и напитки разными способами</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы подачи блюд и напитков в организациях питания;</li> <li>- правила и очередность подачи блюд и напитков</li> </ul> <p><b>Навыки:</b></p>

	<p>ПК 2.5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проведении заключительных операций по подготовке блюда и презентации в присутствии потребителей;</li> <li>- замене использованной посуды, приборов и столового белья</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей;</li> <li>- проводить презентации в присутствии потребителей</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей;</li> <li>- виды инструментов и оборудования, используемых для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей;</li> <li>- правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов</li> </ul>
	<p>ПК 2.6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- производить работы по подготовке зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие проведение массовых мероприятий в организации питания;</li> <li>- назначение массовых мероприятий, проводимых в организациях питания</li> </ul>
	<p>ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка помещений и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на массовых выездных мероприятиях</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- производить работы по подготовке помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на массовых выездных мероприятиях</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила подготовки к проведению массовых мероприятий в организациях питания и при выездном обслуживании</li> </ul>

### **3. МЕТОДИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ, ОПРЕДЕЛЯЮЩАЯ СТРУКТУРУ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

#### **3.1. Рабочий учебный план**

При формировании учебного плана по профессии 43.01.01 Официант, бармен на базе среднего общего образования (Приложение 1) учитывались следующие нормы (ФГОС, п.6):

Структура и объем основной образовательной программы

<b>Структура образовательной программы</b>	<b>Объем образовательной программы в академических часах</b>
Дисциплины (модули)	2556
Практика	684
Государственная итоговая аттестация	36
Общий объем образовательной программы:	
на базе среднего общего образования	3276

Рабочий учебный план разработан на основе примерного учебного плана (Приложение 1) 43.01.01 Официант, бармен.

Перечень, содержание, объем и порядок реализации дисциплин и модулей Программы определены с учетом ФГОС СПО 43.01.01 Официант, бармен и проектом примерной образовательной программы по УГПС 43.00.00 (размещенной в государственном реестре примерных образовательных программ).

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов Программы в очной форме обучения выделено не менее 70 процентов от объема учебных циклов Программы, предусмотренного ФГОС СПО по профессии (ФГОС, п.6.2).

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППКРС и консультации (ФГОС, п.7.3).

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю (ФГОС, п.7.4).

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 (ФГОС, п.7.12).

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.

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.

На государственную итоговую аттестацию отводится 1 неделя.

2.11. Техникум предоставляет инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья (по их заявлению) возможность обучения по образовательной программе, учитывающей особенности их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости, обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию.

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

2.13. Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации «Официант, бармен, буфетчик», указанной (п. 3.1 ФГОС СПО).

Вариативная часть (около 20 процентов) 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, 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, требований цифровой экономики.

Объем времени 216 часа, отведенный на вариативную часть учебных циклов Программы использован на увеличение объема времени, отведенного на дисциплины и модули обязательной части, а также на введение новых дисциплин и модулей:

Всего часов вариативной части по ФГОС (обязательная нагрузка)	Предложенный вариант (название профессионального модуля, учебной дисциплины, раздела, темы)	Кол-во часов	Использование часов вариативной части	Обоснование использования часов вариативной части
<b>Общепрофессиональный цикл</b>				
216	ОП.06 «Расширяем горизонты profiLUM»/ Основы социализации и социальной адаптации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в современных условиях	72	72	Курс «Расширяем горизонты ProfiLUM» (инвариантный) разработан согласно решению Совета директоров ПОО Тюменской области об обеспечении разработки единого сквозного инвариантного обучающегося курса для всех обучающихся ПОО региона (Протокол № 4 от 22.12.2017), а также КТП, согласованный 14.11.2022 (Исполнительный директор Тюменского регионального отделения «ОПОРА РОССИИ», Хакимов Н.Р.), утвержденный 14.11.2022 (Директор ГАПОУ ТО «Тюменский техникум строительной индустрии и городского хозяйства», Путра Е.В.) обучающийся должен

Всего часов вариативной части по ФГОС (обязательная нагрузка)	Предложенный вариант (название профессионального модуля, учебной дисциплины, раздела, темы)	Кол-во часов	Использование часов вариативной части	Обоснование использования часов вариативной части
				<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать личные возможности и способности к занятию предпринимательской деятельностью;</li> <li>- разрабатывать и обосновывать варианты эффективных хозяйственных решений в области управления предприятиями малого бизнеса;</li> <li>- уметь вести деловую переписку;</li> <li>- выбирать организационно-правовую форму новых компаний;</li> <li>- классифицировать предпринимательскую деятельность по видам;</li> <li>- выдвигать бизнес-идеи;</li> <li>- использовать основные категории маркетинга в практической деятельности;</li> <li>- выявлять сегменты рынка;</li> <li>- проводить маркетинговые исследования, анализировать их результаты и принимать маркетинговые решения;</li> <li>- применять основные этапы рекламной кампании;</li> <li>- применять основные формы продвижения товара или услуги;</li> <li>- продвигать свой товар на рынке SMM;</li> <li>- различать виды цен;</li> <li>- обосновывать и устанавливать цену на продукт в соответствии с одним из методов ценообразования;</li> <li>- применять техники эффективного общения в профессиональной деятельности;</li> <li>- общаться с клиентом, формулировать и задавать вопросы;</li> <li>- выяснять потребности клиента;</li> <li>- применять технологии активных продаж;</li> <li>- оценивать рынок и экспортный потенциал компании;</li> <li>- рассчитывать эффективность экспортной деятельности и компании;</li> <li>- различать модели управления бизнес-процессами;</li> </ul>

Всего часов вариативной части по ФГОС (обязательная нагрузка)	Предложенный вариант (название профессионального модуля, учебной дисциплины, раздела, темы)	Кол-во часов	Использование часов вариативной части	Обоснование использования часов вариативной части
				<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать инструментальные средства для реализации функциональности систем электронного бизнеса;</li> <li>- разбираться в проблемах российского предпринимательского права, владеть понятийным аппаратом;</li> <li>- рассчитывать преимущества и недостатки от проведения процедуры банкротства;</li> <li>- юридически грамотно оформить процедуру банкротства;</li> <li>- формировать пакет документов для получения государственной и региональной поддержки малого бизнеса;</li> <li>- определять последовательность разработки разделов бизнес-плана;</li> <li>- анализировать конкурентов;</li> <li>- формулировать конкурентные преимущества компании;</li> <li>- рассчитывать потребность в материальных, трудовых ресурсах;</li> <li>- выбирать организационно-правовую форму;</li> <li>- выявлять основные бизнес-процессы в организации;</li> <li>- составлять характеристику маркетинговых мероприятий по изучению сегмента рынка и конкуренции;</li> <li>- рассчитывать и объяснять экономический смысл показателей эффективности бизнес-плана;</li> <li>- оценивать риски бизнес-проекта;</li> <li>- составлять бизнес-план в соответствии с методикой бизнес-планирования;</li> <li>- оформлять содержательную часть бизнес-плана в форме общепринятых документов;</li> <li>- составлять бизнес-план на основе современных программных технологий;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- механизм организации предпринимательской деятельности – от зарождения идеи до создания новой компании в малом бизнесе;</li> </ul>

Всего часов вариативной части по ФГОС (обязательная нагрузка)	Предложенный вариант (название профессионального модуля, учебной дисциплины, раздела, темы)	Кол-во часов	Использование часов вариативной части	Обоснование использования часов вариативной части
				<ul style="list-style-type: none"> <li>- основы эффективного управления предпринимательской деятельностью;</li> <li>- формы организации бизнеса, основные виды и направления предпринимательства;</li> <li>- методы генерации бизнес-идей, основные положения и условия успешной реализации бизнес-идей;</li> <li>- принципы и функции маркетинга;</li> <li>- критерии и принципы сегментирования, пути позиционирования товара на рынке;</li> <li>- способы анализа целевой аудитории;</li> <li>- методы позиционирования производителя/товара;</li> <li>- способы продвижения товара на рынок;</li> <li>- современные методы привлечения и удержания потребителя;</li> <li>- понятие «цена»;</li> <li>- методы ценообразования;</li> <li>- понятие «клиентоориентированность»;</li> <li>- понятие «сервис»;</li> <li>- измерение клиентоориентированности;</li> <li>- понятие «продажи»;</li> <li>- этапы продаж и содержание каждого этапа;</li> <li>- послепродажный сервис, администрирование, развитие клиента;</li> <li>- понятие и виды ВЭД;</li> <li>- знание законодательства в области экспортной деятельности;</li> <li>- особенности политики импортозамещения в текущей ситуации;</li> <li>- содержание и виды бизнес-процессов,</li> <li>- модели управления бизнес-процессами;</li> <li>- теоретические основы и методы развития электронного бизнеса;</li> <li>- системы по автоматизации бизнес-процессов;</li> <li>- место и роль предпринимательского права в</li> </ul>

Всего часов вариативной части по ФГОС (обязательная нагрузка)	Предложенный вариант (название профессионального модуля, учебной дисциплины, раздела, темы)	Кол-во часов	Использование часов вариативной части	Обоснование использования часов вариативной части
				<p><i>системе регулирования правовых отношений;</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>принципы современного предпринимательского права;</i></li> <li>- <i>причины и процесса банкротства;</i></li> <li>- <i>признаки предприятия-банкрота;</i></li> <li>- <i>формы и меры государственной и региональной поддержки малого бизнеса;</i></li> <li>- <i>сущность и назначение бизнес-плана;</i></li> </ul> <p><i>этапы разработки и структуру бизнес-плана</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>требования инвесторов к разработке бизнес-планов;</i></li> <li>- <i>методики сравнительного анализа конкурентов;</i></li> <li>- <i>понятие производственной программы бизнес-проекта;</i></li> <li>- <i>виды организационно-правовых форм;</i></li> <li>- <i>виды организационного планирования;</i></li> <li>- <i>методы оценки внутренней и внешней среды организации;</i></li> <li>- <i>способы продвижения товаров (работ, услуг) на рынок;</i></li> <li>- <i>основные финансовые показатели бизнес-проектов;</i></li> </ul> <p><i>способы финансирования бизнес-проектов;</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>классификацию предпринимательских рисков;</i></li> <li>- <i>методы оценки рисков;</i></li> <li>- <i>методы снижения рисков;</i></li> <li>- <i>требования к структуре и содержанию бизнес-плана;</i></li> </ul> <p><i>методику бизнес – планирования;</i></p> <p><i>инструменты успешной презентации результатов бизнес-планирования.</i></p> <p><b>Основы социализации и социальной адаптации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в современных условиях</b> разработана в соответствии Федеральным законом «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» от 24.11.1995 № 181-ФЗ в учебный в план включена учебная дисциплина Основы</p>

Всего часов вариативной части по ФГОС (обязательная нагрузка)	Предложенный вариант (название профессионального модуля, учебной дисциплины, раздела, темы)	Кол-во часов	Использование часов вариативной части	Обоснование использования часов вариативной части
				<p>социализации и социальной адаптации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в современных условиях (по выбору обучающегося), обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></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><b>знать:</b></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>
	ОП.07 Информационно-программное обеспечение в профессиональной деятельности	38	38	<p><b>Дисциплина разработана</b> на основании приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 № 910н. «Об утверждении профессионального стандарта «33.006 Официант/бармен»</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</li> </ul>

Всего часов вариативной части по ФГОС (обязательная нагрузка)	Предложенный вариант (название профессионального модуля, учебной дисциплины, раздела, темы)	Кол-во часов	Использование часов вариативной части	Обоснование использования часов вариативной части
				<p>программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заносить 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>- заносить 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 реализованной продукции в баре;</li> <li>- применять скидки и наценки при проведении расчета в специализированных программах;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов</li> </ul>
	ОП.08 Квередон-сервис	42	42	<p><b>Дисциплина разработана</b> на основании требований, предъявляемых Всероссийским чемпионатным движением «Профессионалы» по компетенции «Ресторанный сервис»</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- создавать атмосферу ресторана;</li> <li>- траншировать и филетировать блюда;</li> <li>- использовать технологию фламбирования;</li> </ul>

Всего часов вариативной части по ФГОС (обязательная нагрузка)	Предложенный вариант (название профессионального модуля, учебной дисциплины, раздела, темы)	Кол-во часов	Использование часов вариативной части	Обоснование использования часов вариативной части
				<ul style="list-style-type: none"> <li>- порционировать и доводить до готовности блюда, в присутствие потребителей;</li> <li>- демонстрировать соответствующие элементы шоу способом Silver, Gueridon Service;</li> <li><b>знать:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технику и особенности обслуживания способом Silver, Gueridon Service;</li> <li>- международные кухни, особенности и стили приготовления блюд</li> </ul> </li> </ul>
	ОП.09 Основы финансовой грамотности	46	46	<p><b>Дисциплина разработана</b> на основании приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 № 910н. «Об утверждении профессионального стандарта «33.006 Официант/бармен»</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать состояние финансовых рынков, используя Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;</li> <li>- применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни;</li> <li>- сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять свои материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план;</li> <li>- грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина;</li> <li>- применять полученные знания о страховании в повседневной жизни;</li> <li>- выбор страховой компании, сравнение кредитных предложений, учет кредита в</li> </ul>

Всего часов вариативной части по ФГОС (обязательная нагрузка)	Предложенный вариант (название профессионального модуля, учебной дисциплины, раздела, темы)	Кол-во часов	Использование часов вариативной части	Обоснование использования часов вариативной части
				<p>личном финансовом плане, уменьшении стоимости кредита; использовать банковские карты, деньги;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться банкоматом, мобильным банкингом, онлайн-банкингом;</li> <li>- оценивать и принимать ответственные решения и их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом;</li> <li>- принимать оплату в наличной и безналичной формах;</li> <li>- рассчитывать бюджет расходов на совершенствование процесса обслуживания гостей</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экономические явления и процессы общественной жизни;</li> <li>- понятие депозита, кредита в личном финансовом плане;</li> <li>- порядок хранения, обмен и перевод денег, различные виды платежных средств, формы дистанционного банковского обслуживания;</li> <li>- пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений;</li> <li>- правила страхования и его виды;</li> <li>- виды налогов, налоговые вычеты;</li> <li>- правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг;</li> <li>- признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц;</li> <li>- правила и порядок расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты;</li> <li>- методы расчетов расходов на проведение мероприятий по стимулированию продаж</li> </ul>
	МДК.02.01 Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	286	18	<p><b>Вариативная часть дисциплины разработана</b> на основании требований, предъявляемых Всероссийским чемпионатным движением «Профессионалы» по компетенции «Ресторанный сервис»</p> <p><b>уметь:</b></p>

Всего часов вариативной части по ФГОС (обязательная нагрузка)	Предложенный вариант (название профессионального модуля, учебной дисциплины, раздела, темы)	Кол-во часов	Использование часов вариативной части	Обоснование использования часов вариативной части
				- демонстрировать соответствующие элементы шоу при подготовлении напитков и коктейлей
<b>ИТОГО</b>		<b>216</b>		

### **3.2. Календарный учебный график**

Календарный учебный график приведен в Приложении 2.

### **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.

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.

Программа воспитания рассматривается и утверждается на заседании Педагогического совета.

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, включая участие обучающихся в мероприятиях Техникума.

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

### **3.5. Контроль и оценка результатов освоения основной образовательной программы**

Оценка качества освоения Программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и 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 персональных достижений поэтапным требованиям Программы (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются Техникумом самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям разрабатываются и утверждаются после предварительного положительного заключения работодателей.

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

Программа ГИА (Приложение 33) 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;
- критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника.

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

### **3.6. Условия реализации основной образовательной программы**

Условия реализации Программы соответствуют назначению программы, характеристике профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, установленным требованиям к результатам Программы.

#### **3.6.1. Кадровое обеспечение основной образовательной программы**

Реализация Программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками Техникума, а также лицами, привлекаемыми к реализации Программы на условиях гражданско-правового договора, направление деятельности которых соответствует одной из областей профессиональной деятельности: Общественное

питание.

Квалификация педагогических работников Техникума отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и профессиональных стандартах.

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности, которых соответствует области профессиональной деятельности не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности в общем числе педагогических работников, реализующих Программу составляет не менее 25 %.

### **3.6.2 Материально-техническое обеспечение образовательного процесса**

Техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебной деятельности обучающихся, предусмотренных учебным планом, представляющих собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных Программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Помещение для самостоятельной работы обучающихся оснащено компьютерной техникой с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечивает доступ в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам (Приложение 35).

#### **Перечень кабинетов, лабораторий 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;

Залы:

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

Помещения для проведения занятий всех видов, предусмотренных Программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной

аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащены оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Техникума. При использовании электронных изданий каждый обучающийся обеспечен рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

### **3.6.3 Учебно-методическое и информационное обеспечение**

Библиотечный фонд техникума укомплектован печатными и электронными изданиями по каждой дисциплине, профессиональному модулю из расчета одно печатное или электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет (Приложение 37).

В качестве основной литературы используются учебники, учебные пособия, предусмотренные примерной Программой.

В условиях электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

#### **4. АДАПТАЦИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

4.1. 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 при наличии обучающихся инвалидов или лиц с ограниченными возможностями здоровья, подавших заявление о переводе на обучение по адаптированной 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-медицинско-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 Программе, должно предъявить заключение психолого-медицинско-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной специальности, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения.

По личному заявлению поступившего на обучение по адаптированной Программе инвалида, лица с ограниченными возможностями здоровья, возможно его обучение по индивидуальному учебному плану. При необходимости (обоснованной рекомендациями социальной экспертизы или психолого-медицинско-педагогической комиссии), срок получения образования может быть увеличен не более чем на 1 год по сравнению с указанным в разделе 1 настоящей Программы.

4.2. При обучении инвалида, лица с ограниченными возможностями здоровья по адаптированной Программе, в индивидуальный учебный план включается адаптационная дисциплина ОП.06 Основы социализации и социальной адаптации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в современных условиях (в объеме 72 часов). Изучение адаптационной дисциплины проводится за счет исключения в индивидуальном учебном плане учебной дисциплины ОП. 06 Основы предпринимательской деятельности.

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 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 Техникумом установлен особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья – занятия в общей группе, но выполнение заданий, учитывающих тип и степень нарушения здоровья обучающегося.

4.3. 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 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 видеоувеличителей для удаленного просмотра, использования Брайлевской компьютерной техники, электронных луп, программ невизуального 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).

4.4. Форма проведения учебной и производственной практики для обучающихся по адаптированной 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.

4.5. Формы и методы контроля и оценки результатов обучения для обучающихся по адаптированной Программе устанавливаются с учетом ограничения здоровья обучающихся. Целью текущего контроля является своевременное выявление затруднений обучающегося с ограниченными возможностями здоровья и внесение корректировок 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 ГИА. Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала ГИА подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении ГИА. 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 выпускной квалификационной работы для выпускников-инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья предусматривает предоставление необходимых технических средств и при необходимости оказание технической помощи.

4.6. 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.

4.7. 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;

- профилактическо-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.

## **5. 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.