



МУП «Комбинат
школьного питания
№2»

Министерство образования и науки Хабаровского края
*Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»*

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессия

43.01.01 Официант, бармен

На базе среднего общего образования

Форма обучения очная

Квалификация (и) выпускника

официант, бармен, буфетчик

Одобрено на заседании педагогического совета:

Утверждено Приказом КГБ ПОУ ККТис

Согласовано с предприятием-работодателем
МУП «Комбинат школьного питания №2»



протокол № 6 от 17.04.2024г.

приказ № 112-ОД от 17.04.2024 г.

Г. А. Горбунова
подпись

/И.В. Мальчикова
подпись



2024 год

Основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее ОПОП-П) по профессии среднего профессионального образования разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 «Официант, бармен», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «02» августа 2013 г. № 731.

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

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 «Официант, бармен» рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Моды, дизайна и прикладных технологий».

Организация-разработчик: КГБ ПОУ «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Разработчики:

Гринева О. В., заместитель директора по учебной работе КГБ ПОУ ККТиС

Шкроб С. В., заместитель директора по учебно-производственной работе КГБ ПОУ ККТиС

Шпунтенок А. В., заместитель директора по воспитательной работе КГБ ПОУ ККТиС

Цевелёва М. С., начальник научно-методического отдела КГБ ПОУ ККТиС

Искандарова В. Н., заведующая кафедрой «Общественного питания и товароведения» КГБ ПОУ ККТиС

Зарайкина Н. С., преподаватель КГБ ПОУ ККТиС

Плаксина И. С., преподаватель КГБ ПОУ ККТиС

Игнатенко М. В., мастер производственного обучения КГБ ПОУ ККТиС

Безрукова Л. А., директор ООО «Кинза»

Мальчикова И.В, директор МУП «Комбинат школьного питания №2»

Таскаева О.А., ООО «Комбинат общественного питания»

Содержание

Раздел 1. Общие положения.....	4
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы.....	4
1.2. Нормативные документы.....	4
1.3. Перечень сокращений	5
Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы	6
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника.....	8
3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников: реализация процесса обслуживания в организациях общественного питания.....	8
3.2. Профессиональные стандарты	8
3.3. Осваиваемые виды деятельности.....	9
Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы	10
4.1. Общие компетенции.....	10
4.2. Профессиональные компетенции	14
4.3. Матрица компетенций выпускника	18
Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы	23
5.1. Учебный план	23
5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы	24
5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)	25
5.4. Календарный учебный график	26
5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	27
5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы.....	27
5.7. Практическая подготовка	27
5.8. Государственная итоговая аттестация.....	27
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы.....	28
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы.....	28
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	28
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы	28
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы	30
Перечень приложений к ОПОП-П:	
Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей	
Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин	
Приложение 3. Материально-техническое оснащение	
Приложение 4. Программа государственной итоговой аттестации	
Приложение 5. Рабочая программа воспитания	

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) по профессии 43.01.01 Официант, бармен разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «02» августа 2013 г. № 731. (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

ОПОП-П определяет объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, требования к результатам освоения образовательной программы, условия реализации образовательной программы.

ОПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования Основная профессиональная образовательная программа (далее – образовательная программа), разработана образовательной организацией на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования, а также с учетом получаемой профессии/специальности среднего профессионального образования.

1.2. Нормативные документы

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

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от «02» августа 2013 г. № 731.);

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 г. № 762;

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800) (далее – Порядок);

Положение о практической подготовке обучающихся (Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020);

Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534);

Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (приказ Минпросвещения России от 13.12.2023 N 932);

Постановление Правительства Российской Федерации от 13 октября 2020 г. № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;

Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

Устав КГБ ПОУ «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

1.3. Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

ДПБ – дополнительный профессиональный блок

ОПОП-П – основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет»;

П– профессиональный цикл;

ПП- производственная практика;

ПС – профессиональный стандарт;

ТФ – трудовая функция;

УМК – учебно-методический комплект;

УП – учебная практика;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные	
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	<i>отрасль Профессионалитета «Туризм и сфера услуг»</i>	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	<i>Приказ Минтруда России от 09.03.2022 N 115н "Об утверждении профессионального стандарта "Официант, бармен" (Зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 N 68146)</i>	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	<i>Требуются (оформление санитарной медицинской книжки для прохождения производственной практики)</i>	
Реквизиты ФГОС СПО	<i>Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от «02» августа 2013 г. № 731.</i>	
Квалификация (-и) выпускника	<i>Официант, бармен, буфетчик</i>	
в т.ч. дополнительные квалификации	-	
Направленности (при наличии)	-	
Нормативный срок реализации на базе СОО	<i>10 месяцев</i>	
Нормативный объем образовательной программы на базе СОО	<i>1080</i>	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	<i>10 месяцев</i>	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	<i>20 %</i>	
Форма обучения	<i>очная</i>	
Структура образовательной программы	Объем, в ак.ч.	в т.ч. в форме практической подготовки
Обязательная часть образовательной программы	864	572
общепрофессиональный цикл	287	177
профессиональный цикл	497	315
Физическая культура	80	80
Вариативная часть образовательной программы	216	134
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	216	134

<i>ОП.06 Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания</i>	60	34
<i>ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания</i>	156	78
практика: - учебная - производственная	19 нед./720 час 9 нед./324 час 10 нед./360 час	19 нед./684 час 9 нед./324 час 11 нед./360 час
Государственная итоговая аттестация	36	-
Всего	1080	706

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

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

3.2. Профессиональные стандарты

Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ОПОП-II:

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	Профессиональный стандарт "Официант, бармен"	Приказ Минтруда России от 09.03.2022 N 115н "Об утверждении (Зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 N 68146)	А Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков С Руководство деятельностью официантов, барменов по обслуживанию гостей организации питания D Организация процессов обслуживания гостей организации питания блюдами и напитками	А/01.3 Прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос и доставку в организации питания А/02.3 Обслуживание гостей в холле организации питания А/03.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации питания А/04.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре организации питания В/01.4 Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки В/02.4 Обслуживание гостей в зале организации питания В/03.4 Обслуживание гостей в баре организации питания В/04.4 Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий В/05.4 Проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы С/01.5 Заказ, получение, организация хранения и использования продуктов, сырья, оборудования и инвентаря в зале и баре организации питания

				С/02.5 Организация работы бригады официантов/барменов С/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады официантов/барменов D/01.6 Планирование процессов обслуживания гостей организации питания D/02.6 Организация и координация процессов обслуживания гостей организации питания D/03.6 Контроль и оценка результатов процессов обслуживания гостей организации питания
--	--	--	--	---

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
<i>Обслуживание потребителей организаций общественного питания.</i>	ПМ.01 Обслуживание потребителей организации общественного питания
<i>Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.</i>	ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок
<i>Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания</i>	ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код ОК	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения:
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части
		определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		методы работы в профессиональной и смежных сферах
		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения:
		определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации
		выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска
		оценивать практическую значимость результатов поиска
		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации

		формат оформления результатов поиска информации
		современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и
		программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Умения:
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		применять современную научную профессиональную терминологию
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
		определять источники достоверной правовой информации
		составлять различные правовые документы
		находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать
		оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
		основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности
		правила разработки презентации
		основные этапы разработки и реализации проекта
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умения:
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с	психологические особенности личности
		Умения:
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке
		проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:

	учетом особенностей социального и культурного контекста	правила оформления документов
		правила построения устных сообщений
		особенности социального и культурного контекста
ОК 06	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	Умения:
		проявлять гражданско-патриотическую позицию
		демонстрировать осознанное поведение
		описывать значимость своей профессии
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции
		традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
		значимость профессиональной деятельности по профессии
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения:
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии
		организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
		Знания:
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических условий региона

		правила поведения в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения:
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии
		средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Умения:
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения
		правила чтения текстов профессиональной направленности

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Обслуживание потребителей организаций общественного питания	ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.	Навыки:
		<ul style="list-style-type: none"> - выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме; - встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню; - приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания
		Умения:
		<ul style="list-style-type: none"> -подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; -осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос; осуществлять приём заказа на блюда и напитки;
		Знания:
	ПК 1.2 Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.	<ul style="list-style-type: none"> - Виды, правила, последовательность и технику сервировки столов; способы расстановки мебели в торговом зале; - правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;
		Навыки:
		приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
		Умения:
		<ul style="list-style-type: none"> - обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях; - консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; - осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;

		- соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;
		Знания:
		- виды, типы и классы организаций общественного питания; - основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;
	ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.	Навыки:
		- Иметь практический опыт: обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера; подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;
		Умения:
		- обслуживать потребителей на различных массовых банкетных мероприятиях; - консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; - осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; - соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;
		Знания:
		- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; способы подачи блюд; правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;
	ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.	Навыки:
		- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; - подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;
		Умения:
		- обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;
		Знания:
		- методы организации труда официантов; - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
		Навыки:

Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.	ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.	- подготовки бара, буфета к обслуживанию; встречи гостей бара и приёма заказа; - подготовки бара, буфета к закрытию; обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками.
		Умения:
		- подготавливать бар, буфет к обслуживанию; - осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;
		Знания:
		- виды и классификации баров; планировочные решения баров, буфетов; материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;
	ПК 2.2 Обслуживать потребителей бара, буфета.	Навыки:
		- подготовки бара, буфета к обслуживанию; встречи гостей бара и приёма заказа; - обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;
		Умения:
		- 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;
		Знания:
		- виды и методы обслуживания в баре, буфете; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.
	ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.	Навыки:
		- эксплуатации инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования в процессе обслуживания.
		Умения:
		- эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил.
		Знания:
		- правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета; правила охраны труда;
		Навыки:

	ПК 2.4. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.	- опыт расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей; оформления отчётно-финансовых документов
		Умения:
		- производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;
		Знания:
	ПК 2.5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.	- порядок оформления счетов и расчёта с потребителем;
		Навыки:
		- приготовления и подачи простых закусок;
		Умения:
		- готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;
		- соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;
	ПК 2.6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.	Знания:
		- кулинарную характеристику блюд; правила сочетаемости напитков и блюд; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
		Навыки:
		Иметь практический опыт: расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей.
		Умения:
		производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;
	ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.	Знания:
		порядок оформления счетов и расчёта с потребителем;
		Навыки:
		- приготовления и подачи горячих напитков; приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;
		Умения:
		- Готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;
		Знания:
		- технологию приготовления смешанных и горячих напитков;
		- технологию приготовления простых закусок;

Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	ПК. 3.1 Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт	Навыки:
		Рекомендации гостям организации питания по выбору блюд и напитков
		Умения:
		- выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков;
		- консультировать
	ПК 3.2 Выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы автоматизации	Знания:
		- Характеристику блюд и напитков, включенных в меню;
		- Правила сочетаемости напитков и блюд;
		- Правила обслуживания, протокола, и этикета обслуживания гостей организации питания.
		Навыки:
		- Передачи заказа гостей организации питания на кухню и в бар организации питания
		Умения:
		- Пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки;
		- Заносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах организации питания;
		- Использовать электронное меню, интерактивный стол в организации питания.
		Знания:
		- Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов;
		- Порядок и процедуру передачи заказа на кухню и в бар

4.3. Матрица компетенций выпускника

4.3.1. Матрица соответствия видов деятельности по ФГОС СПО, видам деятельности по запросу работодателя видам профессиональной деятельности по профессиональным стандартам, квалификационным справочникам с учетом отраслевой специфики

Часть ОПОП-П обязательная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной	Код профессионального	Код и наименование	Код и наименование трудовой функции
------------------------------	-----------------------------------	--	--------------------------	-----------------------	--

/вариативная		компетенции	стандарта	обобщенной трудовой функции	
ВД по ФГОС СПО	ВД.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания.	ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.	33.013	ОТФ А	ТФ А/03.3
		ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.	33.013	ОТФ В	ТФ В/01.04 ТФ В/02.4
		ПК 1.3 Обслуживать массовые банкетные мероприятия.	33.013	ОТФ В	ТФ В/02.4
		ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.	33.013	ОТФ С	ТФ В/04.4 ТФ В/05.4
	ВД 02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.	ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.	33.013	ОТФ А	ТФ А/04.3
		ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.	33.013	ОТФ В	ТФ В/03.4
		ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.	33.013	ОТФ С	ТФ С/01.5

		ПК 2.4. Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.	33.013	<i>ОТФ С</i>	<i>ТФ С/02.5</i> <i>ТФ С/03.5</i>
		ПК 2.5. Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.	33.013	<i>ОТФ D</i>	<i>ТФ D/01.6</i>
		ПК 2.6. Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.	33.013	<i>ОТФ В</i>	<i>ТФ В/05.4</i>
		ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.	33.013	<i>ОТФ D</i>	<i>ТФ D/02.6</i>
ВД по запросу работодателя	ВД 02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.	ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.	33.013	<i>ОТФ С</i>	<i>ТФ С/01.5</i>
		ПК 2.4. Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.	33.013	<i>ОТФ С</i>	<i>ТФ С/02.5</i> <i>ТФ С/03.5</i>
		ПК 2.6. Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.	33.013	<i>ОТФ В</i>	<i>ТФ В/05.4</i>

4.3.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП-П по профессии 43.01.01 Официант, бармен

[illegible]

ДПБ	Дополнительный профессиональный блок, включая цифровой модуль по запросу отрасли и (или) работодателя Ресторан «Кинза»																					
ОП.06	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	О	О	О	О	О									О	О		О				
ПМ.03	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания																					
МДК 03.01	Маркетинг в организациях общественного питания	О	О	О	О	О										О	О			О	О	
МДК 03.02	Системы автоматизации в ресторанном бизнесе														О	О	О			О	О	
ПП.03	Производственная практика	О	О	О	О	О									О	О	О			О	О	

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план

Индекс	Наименование	Максимальная учебная нагрузка	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах			Обязательная часть, ак.ч.	Вариативная часть, ак.ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам	
					Учебные занятия	Практики	Промежуточная аттестация			Курс 1	
										1 семестр	2 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	80%	20%		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	287	287	177	198	0	0	287	0	243	104
ОП.01	Основы культуры профессионального общения	60	60	46	42			60		1	
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	62	62	28	42			62		1	
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов	61	61	45	42			61		1	
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности	58	58	38	40			58			2
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	46	46	20	32			46			2
П.00	Профессиональный цикл	497	497	315	338	684	24	497	0	356	261
ПМ.01	Обслуживание потребителей организации общественного питания	250	250	180	170	396	12	250	0	1	2
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании	250	250	180	170			250		1	2
УП.01	Учебная практика					180				1	2
ПП.01	Производственная практика					216					2
ПМ.02	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	247	247	135	168	252	12	247	0	1	2
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах и буфетах	247	168	135	168			247		1	2
УП.02	Учебная практика					144				1	2
ПП.02	Производственная практика					108					2

ФК.00	Физическая культура	80	80	80	40			80		1	2
ДПБ	Дополнительный профессиональный блок, включая цифровой модуль по запросу отрасли и (или) работодателя	216	180	134	108	36	12	0	216	216	
ОП.06	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	60	60	56	36				60	1	
ПМ.03	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	156	120	78	30	36		0	156	1	
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания	60	60	34	10				60	1	
МДК.03.02	Системы автоматизации в ресторанном бизнесе	60	60	44	20				60	1	
ПП.03	Производственная практика					36			36	1	
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	36									2
Итого:		1080	1044	706	684	684	36	864	216	659	421

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория 1. ПОП-П/работодатель 2. ЦОМ/проект	Обоснование
1	ОП.06 Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	36	1	<i>Введен в учебный план работодателем – ООО «Комбинат общественного питания». Обоснование: В целях формирования умения управлять рабочим коллективом, обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда.</i>
2	ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	108	1	<i>Введен в учебный план работодателем – МУП «Комбинат школьного питания №2». Обоснование: В целях формирования навыков маркетинговых исследований в области общественного питания и обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда.</i>
Итого		144		-

5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения	Ответственный от предприятия
1.	Обслуживание потребителей общественного питания	УП.01 Учебная практика	180	1,2	Мастерская «Ресторанный сервис» КГБ ПОУ ККТиС, ООО «КОП»: Ресторан «Дземги»	Мастер производственно го обучения Администратор ресторана
2	Обслуживание потребителей общественного питания	ПП.01 Производственная практика	216	2	ООО «КОП»: Ресторан «Дземги», столовая ОАО «ГСС» МУП «КШП №2»	Наставник от предприятия
3	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	УП.02 Учебная практика	144	1,2	Мастерская «Ресторанный сервис» КГБ ПОУ ККТиС	Мастер производственно го обучения
4	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	ПП.02 Производственная практика	108	2	ООО «КОП»: Ресторан «Дземги». МУП «КШП №2» ООО «Кинза»	Наставник от предприятия
5	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	ПП.03 Производственная практика	36	1	ООО «КОП»: Ресторан «Дземги». МУП «КШП №2» ООО «Кинза»	Наставник от предприятия

5.4. Календарный учебный график

Мес.	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль						
Числа	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	
Нед.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
I	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	П	А	К	К	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	П	У	А	Г	*	*	*	*		
II	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

<input type="checkbox"/>	Обучение по циклам и разделу "Физическая культура"
<input type="checkbox"/>	Промежуточная аттестация
<input type="checkbox"/>	Каникулы

<input type="checkbox"/>	Учебная практика
<input type="checkbox"/>	Производственная практика
<input type="checkbox"/>	

<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	Государственная итоговая аттестация
<input type="checkbox"/>	Неделя отсутствует

Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам и разделу "Физическая культура"						Промежуточная аттестация			Практики						ГИА	Каникулы	Всего
										Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика			Проведение		
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем									
	нед.	час. обяз. уч. зан.	нед.	час. обяз. уч. зан.	нед.	час. обяз. уч. зан.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	19	684	11 1/2	414	7 1/2	270	1	1/2	1/2	9	4	5	11	1	10	1	2	43
Всего	19	684	11 1/2	414	7 1/2	270	1	1/2	1/2	9	4	5	11	1	10	1	2	43

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) является составной частью образовательной программы и определяет содержание дисциплины (модуля), запланированные результаты обучения, составные части учебного процесса, формы и методы организации учебного процесса и контроля знаний обучающихся, учебно-методическое и материально-техническое обеспечение учебного процесса по соответствующей дисциплине (модулю).

Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам (модулям) должна обеспечивать формирование у выпускника всех компетенций, установленных ФГОС СПО.

Рабочие программы профессиональных модулей и дисциплин, включая профессиональные модули и дисциплины по запросу работодателя, приведены в Приложениях 1, 2 к ОПОП-П.

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

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

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы по профессии являются частью программы воспитания образовательной организации и представлены в Приложении 5.

5.7. Практическая подготовка

Практическая подготовка при реализации образовательных программ СПО направлена на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции по профилю образовательной программы путем расширения компонентов (частей) образовательной программы, предусматривающих моделирование реальных условий или смоделированных производственных процессов, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется, в том числе на рабочих местах ресторан «Кинза» при проведении практических занятий, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;
- включает в себя отдельные лекционного типа, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется на 1 курсе обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (на рабочих местах) ресторана «Кинза» на основании договора о практической подготовке обучающихся.

5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в следующей форме:

государственного экзамена и защиты выпускной квалификационной работы.

Программа ГИА включает общие сведения; примерные требования к проведению государственного экзамена; описание организации и проведения защиты выпускной квалификационной работы. Программа ГИА представлена в приложении 4.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы:

6.1.1. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО.

Состав материально-технического и учебно-методического обеспечения, используемого в образовательном процессе, определяется в Приложении 3 и рабочих программах дисциплин (модулей).

6.1.2. Перечень специальных помещений для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой

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.

Лаборатории:

Мастерские и зоны по видам работ:

- бар;
- банкетный зал.

Спортивный комплекс:

- спортивный зал;
- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
- стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

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

6.1.3. Перечень материально-технического обеспечения и перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения представлен в Приложении 3.

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

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

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО.

Реализация образовательной программы должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся

профессионального учебного цикла, эти 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.

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы осваивают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки на предприятиях общественного питания, которые являются индустриальными партнерами колледжа в вопросах подготовки специалистов по программе «Официант, бармен», а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

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

Сведения о педагогических (научно-педагогических) работниках, участвующих в реализации образовательной программы, и лицах, привлекаемых к реализации образовательной программы на иных условиях

№ п/п	ФИО (при наличии) специалиста-практика	Наименование организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, в которой работает специалист-практик по основному месту работы или на условиях внешнего совместительства	Занимаемая специалистом-практиком должность	Общий трудовой стаж работы специалиста-практика в организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся
1	Захожий Вячеслав Александрович	ООО "СИНЬОР ПОМИДОР ПЛЮС"	Бармен	3 года
2	Костецкая Екатерина Сергеевна	ООО "СИНЬОР ПОМИДОР ПЛЮС"	Бармен	3 года
3	Буш Анна Сергеевна	ООО КОП	Начальник отдела кадров	10 лет
4	Зыков Сергей Александрович	ООО «Кинза»	Бармен	2 года
5	Игнатенко Марианна Васильевна	КГБ ПОУ ККТиС	Мастер производственного обучения	2 года

	Зарайкина Наталья Станиславовна	КГБ ПОУ ККТиС	Преподава тель	7 лет
--	---------------------------------------	---------------	-------------------	-------

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы в соответствии с направленностью и квалификацией осуществляются в соответствии с Перечнем и составом стоимостных групп профессий и специальностей по государственным услугам по реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования – программ подготовки квалифицированных рабочих и служащих, итоговые значения и величина составляющих базовых нормативов затрат по государственным услугам по стоимостным группам профессий и специальностей, отраслевые корректирующие коэффициенты и порядок их применения, утверждаемые Минпросвещения России ежегодно.

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

Расчет нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы

43.01.01 Официант, бармен

Составляющие нормативных затрат	Размеры составляющих нормативных затрат на одного обучающегося в год
Нормативные затраты, непосредственно связанные с оказанием государственной услуги:	46 368,70
1. На оплату труда и начисления на выплаты по оплате труда персонала, принимающего непосредственное участие в оказании государственной услуги	43 137,30
2. На приобретение материальных запасов, потребляемых в процессе оказания государственной услуги	3 231,40
3. Иные затраты	
Нормативные затраты на общехозяйственные нужды и на содержание имущества:	23 098,84
1. На оплату труда и начисления на выплаты по оплате труда персонала, не принимающего непосредственное участие в оказании государственной услуги	8 312,85
2. На содержание объектов недвижимого и движимого имущества	8 045,94
3. На приобретение услуг связи	230,48
4. На приобретение транспортных услуг	53,56
5. На оплату коммунальных услуг	3 539,70
6. На оплату налогов	517,18
7. На приобретение прочих услуг	2 399,13
Рентабельность	32,46
ИТОГО:	69 500,00