

Министерство образования, науки и молодежной политики Краснодарского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Горячеключевской технологический техникум»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

среднего профессионального образования
для подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии
43.01.01 Официант, бармен

укрупненная группа направлений подготовки:
43.00.00 «Сервис и туризм»

Квалификация:
официант, бармен, буфетчик
Форма обучения – очная
Нормативный срок обучения –
2 года 10 месяцев на базе
основного общего образования,
с получением
среднего общего образования
Профиль – социально-экономический

РАССМОТРЕНО:

Методическим объединением ГТТ

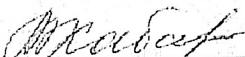
«28» августа 2023г.

Руководитель методического объединения

 Немчина Г.В.

УТВЕРЖДЕНО

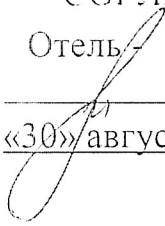
И.о. директора ГБПОУ КК ГТТ

 Т.В. Хабарова

«31» августа 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Отель-ресторан «Прованс»

 Парщиков Л.Л.

«30» августа 2023г.

СОГЛАСОВАНО

Трактория Вуона Генге

 Вартанян В.А.

«30» августа 2023г.

РАССМОТРЕНО:

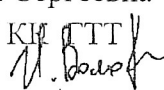
на заседании педагогического
совета протокол № 1


от «31» августа 2023 г.

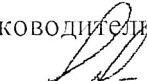
Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования (программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих) по профессии Официант, бармен разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.01 Официант, бармен, (укрупненная группа 43.00.00 Сервис и туризм), утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013г. №731, зарегистрированного в Минюсте РФ 20 августа 2013г. рег.№ 29595, в части профессиональных компетенций на основе профессионального стандарта «Официант-бармен» приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 года № 115н регистрационный номер №68146 от 11.04 2022г., с учетом требований работодателей.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение среднего профессионального образования Краснодарского края «Горячключевской технологической техникум», г. Горячий Ключ

Разработчики:

Воловодова Ирина Сергеевна – мастер производственного обучения высшей квалификационной категории ГБПОУ КК ГТТ
г. Горячий Ключ 

Глушень Анна Владимировна – методист первой квалификационной категории
ГБПОУ КК ГТТ
г. Горячий Ключ 

Немчина Галина Викторовна – руководитель методического объединения ГБПОУ КК ГТТ 

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. Общие положения.....	4
Нормативные основания для разработки ППКРС	5
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы по профессии 43.01.01 Официант, бармен	6
2.1 Цель (миссия) ППКРС	6
2.2 Требования к абитуриентам	7
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника.....	8
3.1 Область профессиональной деятельности	8
3.2 Объекты профессиональной деятельности.....	8
3.3 Виды профессиональной деятельности.....	8
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	9
4.1 Общие компетенции.....	9
4.2 Профессиональные компетенции.....	10
4.3 Общие требования к личностным результатам выпускников	15
Раздел 5. Структура образовательной программы.....	18
5.1. Учебный план	18
5.2 Календарный учебный график	21
5.3. Распределение объема часов вариативной части между циклами ОПОП СПО ППКРС	24
Раздел 6 Контроль и оценка результатов освоения ППКРС.....	25
6.1 Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций.....	25
6.2 Требования к выпускным квалификационным работам.....	26
6.3 Организация государственной итоговой аттестации выпускника.....	28
6.4 Рабочая программа воспитания.....	29
Раздел 7. Условия реализации образовательной программы ППКРС	29
7.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы.....	29
7.1.2 Материально-техническое оснащение кабинетов по профессии 43.01.01 Официант, бармен.....	30
7.1.3 Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы.....	31
7.1.4 Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по профессии 43.01.01 Официант, бармен	32
7.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса.....	33
7.3 Требования к практической подготовке обучающихся	34
7.4 Требования к организации воспитания обучающихся.....	35
7.5 Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.....	35
Приложение к ППКРС: Наименование и номер приложений программ, содержащихся в ОПОП.....	36

Раздел 1. Общие положения

1.1 Программа квалифицированных рабочих, служащих

Программа квалифицированных рабочих, служащих (далее - ППКРС) профессии 43.01.01 Официант, бармен реализуется ГБПОУ «Горячеключевской технологический техникум» (далее техникум) на базе основного общего образования.

ППКРС представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную с учетом требований регионального рынка труда, на основе Федерального государственного образовательного стандарта профессии среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) по профессии 43.01.01 Официант, бармен, укрупненная группа 43.00.00 Сервис и туризм, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013г. №731, приказом МОН РФ от 9 апреля 2015 г. № 389 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования».

В части профессиональных компетенций на основе профессионального стандарта «Официант-бармен» (приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 года № 115н, регистрационный номер №68146 от 11.04 2022г.), на основе оценочных материалов ФГБОУ ДПО ИРПО по демонстрационному экзамену компетенции КОД 43.01.01-2023 официант, бармен, а так же требований работодателей.

ППКРС регламентирует цель, ожидаемые результаты, объем, содержание, организационно-педагогические условия, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин, модулей, учебной и производственной практики, а также оценочные и методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ППКРС ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программ учебной и производственной практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся. ППКРС реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников техникума.

1.2 Нормативные документы для разработки ППКРС

Нормативную основу разработки ППКРС по профессии 43.01.01 Официант, бармен составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», (с изменениями и дополнениями);

- ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен, укрупненная группа 43.00.00 Сервис и туризм, утверждённый приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013г. №731, зарегистрированного в Минюсте РФ 20 августа 2013г. рег.№ 29595, приказ МОН РФ от 9 апреля 2015 г. № 389 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями от 13.07.2021 г.);

- Профессиональный стандарт «Официант, бармен», утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 года № 115н, регистрационный номер №68146 от 11.04 2022г.;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями от 22 января, 15 декабря 2014 г., 28 августа 2020 г.);

- Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 N 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования", (зарегистрирован 21.09.2022 N 70167.);

- Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Минпросвещения РФ от 5 августа 2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (в редакции приказа Министерства науки и высшего образования РФ и Минпросвещения РФ от 18 ноября 2020 № 1430/652 «О практической подготовке обучающихся»;

- ФЗ от 25.05.2020 г. № 158-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» в части установления квалификационных разрядов, классов, категории по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих».

– Перечень профессий среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022 г. № 336 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 17 июня 2022 г., регистрационный N 68887);

- Приказ Минпросвещения РФ от 14 октября 2022 года № 906 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;

- Распоряжение Министерства Просвещения Российской Федерации от 1 апреля 2019 г. N P-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена»;

– Распоряжение Минпросвещения России от 30.04.2021 № P-98 «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования»;

– Письмо Минпросвещения России от 1 марта 2023 г. N 05-592 «О направлении рекомендаций по получению среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования»;

– Устав ГБПОУ КК ГТТ;

– Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся в ГБПОУ КК ГТТ, утверждено приказом №147/1/05-О от 30.11.2022 г. ;

– Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГБПОУ КК «Горячеключевской технологический техникум»;

– Положение об учебной и производственной практике обучающихся ГБПОУ КК «Горячеключевской технологический техникум»;

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

2.1 Цель (миссия) ППКРС

ППКРС имеет целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной профессии.

Выпускник ГБПОУ «Горячеключевского технологического техникума» в результате освоения ППКРС по профессии 43.01.01 Официант, бармен будет профессионально готов к выполнению основных видов деятельности, исходя из

квалификации рабочего, служащего «официант, бармен, буфетчик» в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен:

- обслуживание потребителей организаций общественного питания;
- обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.

Образовательная программа направлена на реализацию следующих принципов:

- приоритет практико - ориентированных знаний выпускника;
- ориентация на развитие местного и регионального сообщества;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.

Квалификация, присваиваемая выпускникам: «официант, бармен, буфетчик».

Направленность образовательной программы конкретизирует содержание образовательной программы путем ориентации на следующие виды деятельности:

Наименование направленности	Вид деятельности в соответствии с направленностью
Официант бармен по обслуживанию потребителей организаций общественного питания	Обслуживание потребителей организаций общественного питания Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок

Форма обучения: очная.

Объем программы с одновременным получением среднего общего образования: 5130 академических часов.

Срок обучения: 2 года 10 месяцев.

2.2. Требования к абитуриентам

Прием на обучение по образовательной программе является общедоступным. Лица, поступающие на обучение, должны иметь аттестат об основном общем образовании.

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1 Область профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу 43.01.01 Официант, бармен могут осуществлять профессиональную деятельность: реализация процесса обслуживания в организациях общественного питания.

3.2 Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- потребности потребителей организаций общественного питания в процессе обслуживания;

- технологический процесс обслуживания в залах организаций общественного питания, за барной стойкой, буфетом;

- технологический процесс обслуживания массовых банкетных мероприятий,

- технологический процесс обслуживания специальных форм организации питания;

- торгово - технологическое и холодильное оборудование, посуда, приборы, инвентарь и другие предметы материально-технического оснащения организаций общественного питания;

- нормативная учетно-отчетная документация;

- кулинарная и кондитерская продукция, покупные товары и винно-водочные изделия;

- технология приготовления смешанных напитков, в том числе коктейлей, горячих напитков.

3.3 Виды профессиональной деятельности

Соответствие видов деятельности профессиональным модулям и присваиваемой квалификации «официант бармен буфетчик»:

Наименование видов деятельности	Наименование профессиональных модулей
1	2
<i>Вид деятельности в соответствии с направленностью «Официант бармен по обслуживанию потребителей организаций общественного питания»</i>	
Обслуживание потребителей организаций общественного питания	ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания
<i>Виды деятельности</i>	

Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок
--	--

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями, включающими в себя способность:

Код	Наименование общих компетенций	
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<p>Уметь: подготавливать бар, буфет к обслуживанию; обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях; в том числе выездных</p> <p>Знать: виды, типы и классы организаций общественного питания; Виды, правила, последовательность и технику сервировки столов</p>
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	<p>Уметь: соблюдать требования действующего законодательства и защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства</p> <p>Знать: подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; правила культуры обслуживания</p>
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	<p>Уметь: соблюдать правила протокола и этикета; Применять различные средства и техники эффективного общения в профессиональной деятельности</p> <p>Знать: осуществлять приём заказа на блюда и напитки; обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях</p>
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	<p>Уметь: соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете</p> <p>Знать: материально-техническую и информационную базу обслуживания; Материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета</p>
ОК 5	Использовать	<p>Уметь:</p>

	информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета; производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию; Знать: материально-техническую и информационную базу обслуживания
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Уметь: соблюдать правила ресторанный этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями; Знать: соблюдать личную гигиену; психологические особенности делового общения и его специфику в сфере
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Уметь: применять профессиональные знания в ходе использования обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; Владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы Знать: организацию и порядок вызова граждан на воинскую службу и поступления на нее в добровольном порядке; Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
ВД 1 Обслуживание потребителей организаций общественного	ПК 1.1.Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и	Иметь практический опыт: выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме

питания	классом организации общественного питания	<p>Уметь: 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; осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос; осуществлять приём заказа на блюда и напитки; соблюдать личную гигиену</p>
		<p>Знать: материально-техническую и информационную базу обслуживания; правила личной подготовки официанта к обслуживанию; виды, правила, последовательность и технику сервировки столов; способы расстановки мебели в торговом зале; правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе</p>
	ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов	<p>Иметь практический опыт: рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов; подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами; расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей</p>
		<p>Уметь: консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей; предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем; соблюдать личную гигиену</p> <p>Знать: виды, типы и классы организаций общественного питания; основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания</p>

	<p>ПК 1.3.Обслуживать массовые банкетные мероприятия</p>	<p>Иметь практический опыт: встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания</p>
		<p>Уметь: подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях; соблюдать личную гигиену</p>
		<p>Знать: методы организации труда официантов; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; способы подачи блюд; правила, очередность и технику подачи блюд и напитков; правила и технику уборки использованной посуды; порядок оформления счетов и расчёта с потребителем; кулинарную характеристику блюд; правила сочетаемости напитков и блюд; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями</p>
	<p>ПК 1.4.Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания</p>	<p>Иметь практический опыт: подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий; обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; применения передовых, инновационных методов и форм организации труда</p>
		<p>Уметь: соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями; соблюдать личную гигиену</p>

		<p>Знать: основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания; методы организации труда официантов; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; способы подачи блюд; правила, очередность и технику подачи блюд и напитков; правила и технику уборки использованной посуды; порядок оформления счетов и расчёта с потребителем; кулинарную характеристику блюд; правила сочетаемости напитков и блюд; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков.</p>
<p>ВД 2 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовленным смешанных напитков и простых закусок</p>	<p>ПК 2.1.Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию</p>	<p>Иметь практический опыт: подготовка бара, буфета к обслуживанию; встречи гостей бара и приема заказ Уметь: подготавливать бар, буфет к обслуживанию; соблюдать правила профессионального этикета; соблюдать правила личной гигиены Знать: виды и классификации баров; правила охраны труда; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями</p>
	<p>ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета</p>	<p>Иметь практический опыт: обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками Уметь: 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 Знать: планировочные решения баров, буфетов; материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета; правила личной подготовки бармена к обслуживанию; правила охраны труда; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями</p>

<p>ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весо-измерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе</p>	<p>Иметь практический опыт: подготовка бара, буфета к обслуживанию Уметь: эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил; принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета Знать: планировочные решения баров, буфетов; материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета; правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета</p>
<p>ПК 2.4. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями</p>	<p>Иметь практический опыт: оформления отчетно-финансовых документов Уметь: осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете; оформлять необходимую отчетно-учетную документацию; осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете; оформлять необходимую отчетно-учетную документацию Знать: правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации; сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции</p>
<p>ПК 2.5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции</p>	<p>Иметь практический опыт: приготовления и подачи простых закусок Уметь: готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления; соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете Знать: технология приготовления простых закусок</p>
<p>ПК 2.6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета</p>	<p>Иметь практический опыт: приготовления и подачи горячих напитков; приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей приготовления и подачи простых закусок; Уметь: производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию Знать: правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации</p>

	ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки	Иметь практический опыт: приготовления и подачи горячих напитков; приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей Уметь: готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления Знать: характеристика алкогольных и безалкогольных напитков; правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию; виды и методы обслуживания в баре, буфете; технология приготовления смешанных и горячих напитков
--	---	--

4.3 Общие требования к личностным результатам выпускников

Личностные результаты реализации программы воспитания	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные в Российской Федерации	
Осознающий себя гражданином России и защитником Отечества, выражающий свою российскую идентичность в поликультурном и многоконфессиональном российском обществе и современном мировом сообществе. Сознательное единство с народом России, с Российским государством, демонстрирующий ответственность за развитие страны. Проявляющий готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России, сохранять и защищать историческую правду о Российском государстве.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан, уважения к историческому и культурному наследию России. Осознанно и деятельно выражающий неприятие дискриминации в обществе по социальным, национальным, религиозным признакам; экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольчестве, экологических, природоохранных, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах). Принимающий роль избирателя и участника общественных отношений, связанных с взаимодействием с народными избранниками.	ЛР 2
Демонстрирующий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России, принципам честности, порядочности, открытости. Действующий и оценивающий свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиций традиционных российских духовно-нравственных, социокультурных ценностей и норм с учетом осознания последствий поступков. Готовый к деловому взаимодействию и неформальному	ЛР 3

<p>общению с представителями разных народов, национальностей, вероисповеданий, отличающий их от участников групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие социально опасного поведения окружающих и предупреждающий его. Проявляющий уважение к людям старшего поколения, готовность к участию в социальной поддержке нуждающихся в ней.</p>	
<p>Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».</p>	ЛР 4
<p>Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, народу, малой родине, знания его истории и культуры, принятие традиционных ценностей многонационального народа России. Выражающий свою этнокультурную идентичность, сознающий себя патриотом народа России, деятельно выражающий чувство причастности к многонациональному народу России, к Российскому Отечеству. Проявляющий ценностное отношение к историческому и культурному наследию народов России, к национальным символам, праздникам, памятникам, традициям народов, проживающих в России, к соотечественникам за рубежом, поддерживающий их заинтересованность в сохранении общероссийской культурной идентичности, уважающий их права.</p>	ЛР 5
<p>Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации.</p>	ЛР 6
<p>Осознающий и деятельно выражающий приоритетную ценность каждой человеческой жизни, уважающий достоинство личности каждого человека, собственную и чужую уникальность, свободу мировоззренческого выбора, самоопределения. Проявляющий бережливое и чуткое отношение к религиозной принадлежности каждого человека, предупредительный в отношении выражения прав и законных интересов других людей.</p>	ЛР 7
<p>Проявляющий и демонстрирующий уважение законных интересов и прав представителей различных этнокультурных, социальных, конфессиональных групп в российском обществе; национального достоинства, религиозных убеждений с учётом соблюдения необходимости обеспечения конституционных прав и свобод граждан. Понимающий и деятельно выражающий ценность межрелигиозного и межнационального согласия людей, граждан, народов в России. Выражающий сопричастность к преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства, включенный в общественные инициативы, направленные на их сохранение.</p>	ЛР 8
<p>Сознающий ценность жизни, здоровья и безопасности. Соблюдающий и пропагандирующий здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, физическая активность), демонстрирующий стремление к физическому совершенствованию. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек и опасных склонностей (курение, употребление алкоголя, наркотиков, психоактивных веществ, азартных игр, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе, в том числе в</p>	ЛР 9

цифровой среде.	
Бережливо относящийся к природному наследию страны и мира, проявляющий сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социальных, экономических и профессионально-производственных процессов на окружающую среду. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, распознающий опасности среды обитания, предупреждающий рискованное поведение других граждан, популяризирующий способы сохранения памятников природы страны, региона, территории, поселения, включенный в общественные инициативы, направленные на заботу о них.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. Критически оценивающий и деятельно проявляющий понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей. Бережливо относящийся к культуре как средству коммуникации и самовыражения в обществе, выражающий сопричастность к нравственным нормам, традициям в искусстве. Ориентированный на собственное самовыражение в разных видах искусства, художественном творчестве с учётом российских традиционных духовно-нравственных ценностей, эстетическом обустройстве собственного быта. Разделяющий ценности отечественного и мирового художественного наследия, роли народных традиций и народного творчества в искусстве. Выражающий ценностное отношение к технической и промышленной эстетике.	ЛР 11
Принимающий российские традиционные семейные ценности. Ориентированный на создание устойчивой многодетной семьи, понимание брака как союза мужчины и женщины для создания семьи, рождения и воспитания детей, неприятия насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности (43.00.00 Сервис и туризм)	
Добросовестно выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта РФ	ЛР 13
Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности.	ЛР 14
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 15
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.	ЛР 16

Раздел 5. Структура образовательной программы

5.1. Учебный план по профессии 43.01.01 Официант, бармен на 2023-2026 уч.гг

Утвержден

И.О.директора ГБПОУ КК ГГТ



Хабарова Т.В.

«31» августа 2023 г.

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Зачеты, дифференцированные зачеты	Экзамены	Объем образовательной программы в академических часах	в том числе в форме практической подготовки	Учебная нагрузка обучающихся (час)						Распределение нагрузки по курсам и семестрам						
								нагрузка во взаимодействии с преподавателем			1 курс			2 курс			3 курс			
		Самостоятельная работа	Аудиторные	Теоретическое обучение	Лабораторные и практич. занятия	Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем
О.00	Общеобразовательный цикл		И			1476	866	0	1476	562	866	0	4	38	612	864				
ОУД.00	Общеобразовательные учебные дисциплины					1390	826	0	1390	516	826	0	4	34	612	778	0	0		
ОУД.01	Русский язык			Э		78	44		78	34	44		2	6	78					
ОУД.02	Литература			ДЗ		108	56		108	52	56			2	32	76				
ОУД.03	История			ДЗ		136	46		136	90	46			2	72	64				
ОУД.04	Обществознание			ДЗ		108	28		108	78	28			2	108					
ОУД.05	География			ДЗ		72	30		72	40	30			2	72					

ОУД.06	Иностранный язык		/Э	144	126	144	16	126				2	72	72			
ОУД.07	Математика		/Э	172	132	172	32	132			2	6	110	62			
ОУД.08	Информатика		/ДЗ	144	74	108	34	74				2	72	72			
ОУД.09	Физическая культура		З/ДЗ	72	60	72	12	60				2		72			
ОУД.10	Основы безопасности жизнедеятельности		ДЗ/_	68	48	68	20	48				2		68			
ОУД.11	Физика		ДЗ/_	108	54	108	54	54				2	32	76			
ОУД.12	Химия		ДЗ/_	108	66	108	40	66				2	108				
ОУД.13	Биология		ДЗ/_	72	32	72	40	32				2	72				
ДУД.00	Дополнительные учебные дисциплины	2		86	40	86	46	40	0	0	0	4	0	86	0	0	0
ДУД.01	Кубановедение	ДЗ		54	16	54	38	16				2		54			
	Индивидуальный проект	_/ДЗ		32	24	32	8	24				2		32			
СГ.00	Социально-гуманитарный интел	5	0	573	218	382	164	218	0	0	0	18	0	138	54	156	
СГ.01	История России	ДЗ		69	14	46	32	14				2		46			
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ		81	38	54	16	38				2					54
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ		69	24	46	22	24				2		46			
СГ.04	Физическая культура	3.3.3. ДЗ		120	76	80	4	76				2		46	34	46	
СГ.05	Основы бережливого производства	ДЗ		72	24	48	24	24				2					48
СГ.06	Основы бизнеса. коммуникаций и финансовой грамотности	ДЗ		162	42	108	66	42				2					108

ОП.00	Обмен профессиональными навыками	4	0	522	166	174	348	182	166	0	0	18	0	188	84	76	0
ОП.01	Основы культуры профессионального общения	ДЗ		81	40	27	54	14	40			2		54			
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ		171	46	57	114	68	46	—		2		82	52		
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов	ДЗ		156	50	52	104	54	50			2		52	52		
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ		114	30	38	76	46	30			2				76	
ПМ.00	Профессиональные модули	4	4	2415	1718	337	674	408	314	1404		0		390	606	482	600
ПМ.01	Обслуживание потребителей организаций общественного питания	2	2	1152	808	156	312	200	124	684	24	12	0	0	390	606	
												6					
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании		Э	468	112	156	312	200	112		24	6		174	138		
УП.01	Учебная практика	ДЗ		216	216					216				216			
ПП.01	Производственная практика	ДЗ		468	468					468					468		
		2	2	1263	910	181	362	208	190	720	24	12	0	0	0	482	600
ПМ.02	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах		ЭК									6					
МДК.02.01	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок		Э	543	154	181	362	208	154		24	6			266	96	
		ДЗ		144	144					144						144	
ПП.02	Производственная практика	ДЗ		576	576					576					72	504	
Всего																	
				4986	2968	702	2880	1316	1564	1404		72	612	864	612	828	756
				72											36		36
				Промежуточная													

5.3. Распределение объема часов вариативной части между циклами ОПОП СПО ППКРС

Вариативная часть ОПОП СПО ППКРС распределяется на овладение обучающимися дополнительными профессиональными компетенциями в части требований к умениям и знаниям путем расширения содержания профессиональных модулей обязательной части. Вариативная часть дает возможность расширения и углубления подготовки, необходимой для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

При распределении объема часов вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям в первую очередь принимались во внимание пожелания работодателей, которые выявлялись в процессе опроса и собеседования руководителей предприятий: ресторан «Прованс», ООО «Арпинэ», кафе «Восточный дворик».

Современные требования работодателей к профессиональным умениям и навыкам выпускников профессиональных учебных заведений значительно превышают требования, определяемые государственным стандартом. Для введения новых элементов, является запрос работодателя на дополнительные результаты освоения ОПОП, не предусмотренные ФГОС. Для улучшения качества подготовки и роста востребованности специалистов ГБПОУ КК ГТТ было решено организовать заседание круглого стола с социальными партнерами-ключевыми работодателями.

В связи с актуальностью введения профессионального стандарта «Официант-бармен» приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 года № 115н регистрационный номер №68146 от 11.04 2022г. и проведением демонстрационного экзамена, в ГБПОУ КК ГТТ введены элементы практической деятельности в профессиональных модулях ПМ. 01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания, ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.

В общеобразовательный цикл как вариативная часть введена дополнительная учебная дисциплина *ДУД.01 Кубановедение* (региональный компонент).

При введении новых единиц содержания в общепрофессиональные дисциплины, в уже имеющиеся темы программ введены темы, в которых учитывалось более полное освоение общих и профессиональных компетенций и личностных результатов по профессии.

При введении новых единиц содержания в социально-гуманитарные дисциплины, в уже имеющиеся темы программ введены темы, в которых

учитывалось более полное освоение общих, профессиональных компетенций и личностных результатов по профессии. Введена дисциплина *СГ.06 Основы бизнеса, коммуникаций и финансовой грамотности*.

Согласно ФГОС по профессии 43.01.01 «Официант, бармен» объем вариативной части 216 часов. Часы вариативной части распределены на увеличение социально-гуманитарного, общепрофессионального и профессионального циклов.

Решение было принято на педагогическом совете техникума (протокол № 1 от 31 августа 2023г.)

Раздел 6 Контроль и оценка результатов освоения ППКРС

6.1 Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций

Оценка качества освоения образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю отражаются в рабочей программе дисциплины (модуля) и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущая и промежуточная аттестация) педагогическими работниками создаются оценочные средства, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Оценочные средства для промежуточной аттестации разрабатываются преподавателем, рассматриваются на заседании методического объединения и утверждаются заместителем директора по учебной работе, а для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

В ГБПОУ КК «Горячключевском технологическом техникуме» созданы условия для приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности, для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются:

- текущая аттестация;
- промежуточная аттестация

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий (традиционная форма организации самостоятельной внеаудиторной работы с целью проверки результатов самообучения). В зависимости от содержания, ИДЗ может представлять собой графическую, расчетную, расчетно-графическую работу, а также реферат, аналитический обзор, эссе и т.п.) или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- выполнении обучаемыми требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

Для текущего контроля образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС), они включают в себя педагогические контрольно-оценочные средства (КОС), предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

Промежуточная аттестация является основной формой контроля учебной работы обучающихся и оценивает результаты учебной деятельности студента за семестр. Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен по отдельному предмету, дисциплине, междисциплинарному курсу;
- экзамен по профессиональному модулю;
- зачет/дифференцированный зачет по отдельной дисциплине, междисциплинарному курсу;

Правила участия в контролируемых мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются «Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся».

6.2 Требования к выпускным квалификационным работам

Государственная итоговая аттестация (ГИА) выпускника является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме. К ГИА допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план по ППКРС.

В соответствии п.8.6 ФГОС СПО по профессии Официант, бармен 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. Государственная итоговая аттестация проводится в виде защиты выпускной квалификационной работы в форме демонстрационного экзамена.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении им теоретического материала и прохождении учебной и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Порядок государственной итоговой аттестации (ГИА) определен локальным актом «Положение о государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ «Горячключевского технологического техникума» по образовательным программам среднего профессионального образования», утв. приказом №01/07-у от 11.01.2021г., в котором регламентирована деятельность ответственных лиц в части:

- организации работы государственной экзаменационной комиссии (ГЭК);
- порядка подготовки и проведения ГИА;
- требований к содержанию и оформлению рабочей программы ГИА;

При подготовке к ГИА разрабатывается программа государственной итоговой аттестации, которая утверждается директором техникума после предварительного положительного заключения работодателей. Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний доводятся до сведения выпускников, не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

ФОС ГИА включает в себя оценочные средства, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов профессиональной подготовки.

6.3 Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Защита выпускной квалификационной работы в форме демонстрационного экзамена проводится на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

Результаты любой из форм государственной итоговой аттестации, определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

Государственные экзаменационные комиссии создаются образовательной организацией по каждой образовательной программе среднего профессионального образования, реализуемой образовательной организацией, и формируются из числа педагогических работников образовательной организации, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся.

Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам, участвует в обсуждении программы государственной итоговой аттестации.

Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) учредителем образовательной организации по представлению образовательной организации.

Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов председатель комиссии (или заменяющий его заместитель председателя комиссии) обладает правом решающего голоса.

Все решения государственной экзаменационной комиссии оформляются протоколами.

Присвоение соответствующей квалификации выпускнику Учреждения и выдача ему документа о среднем профессиональном образовании осуществляется при условии успешного прохождения государственной итоговой аттестации, по результатам которой выпускнику по профессии 43.01.01 Официант, бармен, присваиваются квалификации «Официант, бармен, буфетчик».

6.4. Рабочая программа воспитания

Программа воспитательной работы направлена на личностное развитие обучающихся и их социализацию, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций, квалифицированных рабочих и служащих на практике.

Задачи программы воспитания:

– формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;

– организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно- ценностные социализирующие отношения;

– формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;

– усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы представлены в приложении 1.

Раздел 7. Условия реализации образовательной программы

7.1 Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

7.1.1. Специальные помещения

Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной и воспитательной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

- организации обслуживания в общественном питании;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- социально-гуманитарных дисциплин.

- математики
- информатики
- психолога
- социального педагога

Лаборатории:

- технологического обслуживания в общественном питании.

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в Интернет;

Спортивная площадка.

7.1.2. Материально-техническое оснащение кабинетов по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

Образовательная организация, реализующая программу по профессии 43.01.01 Официант, бармен, должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

Оснащение кабинетов

«Организации обслуживания в общественном питании»:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- шкафы;
- информационные стенды;
- компьютеры с доступом в сеть Интернет;
- ЦОРы;
- наглядные пособия (плакаты, демонстрационные стенды, макеты);

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением, проектор, экран.

«Кабинет безопасности жизнедеятельности»:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

- информационные стенды;
- манекен-тренажёр для проведения реанимационных мероприятий;
- аптечка (укомплектованная);
- дозиметр;
- противогазы;
- респираторы;
- макет автомата;
- прибор войсковой химической разведки;
- носилки;
- оборудование для оказания первой медицинской помощи (шины, жгуты, индивидуальные перевязочные пакеты);
- индивидуальный противохимический пакет;
- сумка санинструктора (укомплектованная);
- компас.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением, проектор, экран.

«Кабинет социально-гуманитарных дисциплин»:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- информационные стенды;
- тематические видеофильмы;
- печатные пособия;
- дидактические материалы;
- учебно-наглядные пособия;
- плакаты по темам программы;
- нормативно-техническая документация;
- справочная литература;
- комплект Символы России;
- Конституция России;
- карты и атласы.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением с подключением к сети Internet, мультимедиа-проектор, аудио и видео средства.

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

Кабинет информатики:

рабочие места обучающихся (ПК) с выходом в сеть Интернет,

проектор, экран, рабочее место преподавателя.

Кабинет психолога

- рабочее место педагога – психолога;
- информационные стенды;
- специализированная мебель и системы хранения;

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением с подключением к сети Internet, мультимедиа проектор, аудио- и видео средства.

Кабинет социального педагога

- рабочее место социального педагога;
- информационные стенды;
- специализированная мебель и системы хранения;

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением профессионального назначения с подключением к сети Internet, мультимедиа проектор, аудио- и видео средства.

7.1.4. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по профессии 43.01.01 Официант, бармен

Образовательная организация, реализующая программу по профессии 43.01.01 Официант, бармен, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующим действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

Лаборатория «Технологического обслуживания в общественном питании»:

- Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой продукции (обеденные столы, стулья)
- Шкаф для столовой посуды.
- Меню;
- Винная карта;
- Полка для посуды;
- Технологические карты;
- Посуда (тарелки, бокалы, стаканы и др.), столовое белье, ножи.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- Весы настольные электронные;

- Микроволновая печь;
- Холодильник;
- Кофемашина с капучинатором;
- Кофемашина – 2 шт.
- Набор инструментов для карвинга;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный;
- Стеллаж передвижной;
- Моечная ванна двухсекционная.
- Барная стойка;

Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в лаборатории профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов. Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

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

7.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

Реализация ППКРС профессии 43.01.01 Официант, бармен обеспечивается доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППКРС.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом в сеть Интернет.

Библиотечный фонд ГБПОУ «Горячеключевского технологического техникума» обеспечен печатными и электронными изданиями основной и дополнительной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 10 лет.

7.3. Требования к практической подготовке обучающихся

Практическая подготовка при реализации образовательных программ среднего профессионального образования направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена путем расширения компонентов (частей) образовательных программ, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям специалистов, рабочих.

Образовательная организация самостоятельно проектирует реализацию образовательной программы и ее отдельных частей (дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО и специфики получаемой профессии/специальности.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении индивидуального проекта, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;
- предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;
- может включать в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки может быть организована на любом курсе обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка организуется в учебных, учебно-производственных лабораториях, мастерских, учебных полигонах, учебных базах практики и иных структурных подразделениях образовательной

организации, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

7.4. Требования к организации воспитания обучающихся

Условия организации воспитания определяются образовательной организацией. Выбор форм организации воспитательной работы основывается на анализе эффективности и практическом опыте. Для реализации Программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

- информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания и т.д.) и социокультурные мероприятия;
- спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;
- деятельность творческих объединений, студенческих организаций;
- психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;
- научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты;
- профорientационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);
- опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

7.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и профессиональном стандарте.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области

профессиональной деятельности не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Приложения к ППКРС

Наименование и номер приложений программ, содержащихся в ОПОП

Код	Наименование предметов, дисциплин, модулей, практик	Номер приложения
ВР	Программа воспитательной работы, календарный план	1
О.00	Общеобразовательный цикл	
ОУД.01	Русский язык	2
ОУД.02	Литература	3
ОУД.03	История	4
ОУД.04	Обществознание	5
ОУД.05	География	6
ОУД.06	Иностранный язык	7
ОУД.07	Математика	8
ОУД.08	Информатика	9
ОУД.09	Физическая культура	10
ОУД.10	Основы безопасности жизнедеятельности	11
ОУД.11	Физика	12
ОУД.12	Химия	13
ОУД.13	Биология	14
ДУД.01	Кубановедение	15
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл	
СГ.01	История России	16
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	17
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	18
СГ.04	Физическая культура	19
СГ.05	Основы бережливого производства	20
СГ.06	Основы бизнеса, коммуникаций и финансовой грамотности	21
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	
ОП.01	Основы культуры профессионального общения	22
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	23
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов	24
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности	25
ПМ.00	Профессиональные модули	
ПМ.01	Обслуживание потребителей организаций общественного питания	26

МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании	
УП.01	Учебная практика	27
ПП. 01	Производственная практика	28
ПМ.02	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	29
МДК.02.01	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	
УП .02	Учебная практика	30
ПП.02	Производственная практика	31
ГИА	Программа Государственной итоговой аттестации	32