

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖИ
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
«ЕВПАТОРИЙСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
И СФЕРЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

Худикова
Нила
Леонидовна

Подписано
цифровой
подписью: Худикова
Нила Леонидовна
Дата: 2023.01.17
13:53:40 +03'00'



Утверждаю:
Директор ГБПОУ РК «ЕТСТСО»
Худикова Н.Л.
2022г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессия 43.01.01 Официант, бармен

Квалификация (и) выпускника

Официант
Бармен

Нормативный срок освоения программы:

на базе среднего общего образования с получением среднего общего образования –
10 месяцев

Профиль получаемого профессионального образования: социально-экономический.

Евпатория, 2022г.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от № 731 от 2 августа 2013г., зарегистрированный Министерством юстиции (№ 29595 от 20 августа 2013г.) по профессии 43.01.01 Официант, бармен (с изменениями дополнениями), в соответствии с требованиями Ворлдскиллс Россия по компетенции «Ресторанный сервис».

СОГЛАСОВАНО

Тимошенко Ирина Александровна
Председатель методического совета
ГБПОУ РК «ЕТСТСО»
Протокол № 1
« 30 » августа 2022г.

СОГЛАСОВАНО

ООО «Северное сияние»
Нечаева Т.Л.
« 30 » августа 2022г.
М.П.



Организация разработчик:

ГБПОУ РК «Евпаторийский техникум строительных технологий и сферы обслуживания»

Разработчики:

Германова А.О., заведующий учебной частью;

Щербакова И.В., председатель ЦК профессий/специальностей торговли и ресторанно-гостиничного сервиса.

Апсеттарова Л. Р., старший мастер.

Киреева М. А., мастер п.о., преподаватель специальных дисциплин.

СОДЕРЖАНИЕ

1	Пояснительная записка	4-7
1.1.	Общие положения	4
1.2.	Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы	5
1.3.	Нормативный срок освоения программы	6
1.4.	Общая трудоемкость ППКРС	6
1.5.	Требование для поступающего на обучение в техникум	6
1.6.	Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы.	6
1.7.	Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника.	7
1.8.	Общие компетенции выпускника	8
1.9.	Специальные требования	8
2	Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса	9
2.1.	Учебный план (прилагается). Календарный учебный график (прилагается) Описание учебного плана.	9
2.2.	Общепрофессиональный цикл ППКРС	12
2.3.	Профессиональный цикл ППКРС	16
2.4.	Содержание рабочих программ (приложение 1 -2)	16
3	Организация учебной и производственной практик	20
4	Фактическое ресурсное обеспечение ППКРС	22
4.1.	Учебно-методическое и информационное обеспечение	22
4.2.	Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса	22
4.3.	Кадровое обеспечение ППКРС	23
5	Характеристика среды техникума, обеспечивающая развитие общих и профессиональных компетенций обучающихся	23
6	Оценка результатов освоения программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих	23
6.1.	Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППКРС	23
6.2.	Контроль и оценка достижений обучающихся.	23
6.3.	Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации (Приложение 3)	24
7	Организация внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся	24
8	Другие механизмы обеспечения качества подготовки обучающихся, созданные в техникуме	25
9	Трудоустройство выпускников	26

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1. Общие положения.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии (далее ППКРС) 43.01.01 Официант, бармен ГБПОУ РК «Евпаторийский техникум строительных технологий и сферы обслуживания» представляет собой комплекс нормативно-методической

документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии 43.01.01 Официант, бармен, разработана на основе требований федерального государственного образовательного стандарта, с одной стороны, и социальных потребностей, с другой стороны, а также с учетом характеристики будущего рынка труда выпускников.

Образовательная программа организована таким образом, что она может быть выполнена типичным обучающимся в заданное время. Этому способствует удачное распределение нагрузки по учебным дисциплинам, профессиональным модулям, семестрам, годам, сочетание методов преподавания, обучения и оценки, отсутствие ненужных затруднений между компонентами программы.

ППКРС включает в себя следующие компоненты и характеристики: направление, профиль подготовки и квалификацию выпускника, цель ППКРС, требования к выпускникам (требования к результатам освоения программы), требования к абитуриентам, сроки освоения и трудоемкость ППКРС, документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса, в том числе учебные планы программы учебных дисциплин и (или) модулей, практик, графики учебного процесса, ресурсное обеспечение ППКРС (кадровое, и материально-техническое обеспечение), учебно-методическое, информационное обеспечение ППКРС, описание образовательных технологий, применяемых при реализации ППКРС, характеристику социокультурной среды, обеспечивающей формирование и развитие общих и профессиональных компетенций обучающихся, а также описание системы оценки качества подготовки обучающихся и выпускников, материалы и результаты внешней оценки качества реализации ППКРС, учебно-методические комплексы, фонды оценочных средств.

Структура и содержание учебного плана обеспечивает целостность всей образовательной программы, а также долгосрочное развитие общих и профессиональных компетенций, приобретаемых обучающимися.

Образовательная программа СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен определяет содержание образования, которое подразделяется на следующие циклы:

- общепрофессиональный;
- профессиональный
- учебная практика;
- производственная практика;
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация.

ППКРС ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин (модулей), программ учебной и

производственной практик, методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной технологии с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы в рамках, установленных ФГОС.

ППКРС реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников ГБПОУ РК «ЕТСТСО».

Цели и задачи образовательной программы: обеспечение реализации ФГОС по профессии 43.01.01 Официант, бармен, обеспечение качественной профессиональной образовательной подготовки квалифицированных, востребованных на современном отраслевом рынке труда рабочих кадров по профессии «Официант, бармен». Удовлетворение потребностей общества в работниках квалифицированного труда и удовлетворение индивидуальных потребностей

граждан в получении профессии «Официант, бармен».

1.2. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы.

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы (далее - программа) составляют:

1. Закон «Об образовании в Российской Федерации» ФЗ №283 (в действующей редакции).
2. Закон «Об образовании в Республике Крым» №131-ЗРК/2015 от 06.07.2015 (в действующей редакции), с изменениями и дополнениями от 27.03.2017;
3. Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08 августа 2013 г. № 731 (зарегистрирован в Министерстве юстиции 20 августа 2013 года № 29595).
4. Приказ Минобрнауки России от 26 мая 2014 г. № 585 "Об установлении соответствия специальностей, по которым осуществлялась подготовка в соответствии с образовательно-квалификационным уровнем младшего специалиста до дня принятия в Российскую Федерацию Республики Крым, специальностям среднего профессионального образования, установленным в Российской Федерации"
5. Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования"
6. Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
7. Приказ Минобрнауки России от 5 июня 2014 г. № 632 "Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г., № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 355"
8. Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования;
9. Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования"
10. СанПиН 2.4.3.1186-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования».
11. Макеты рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. (Методика разработки основной профессиональной образовательной программы СПО (методические рекомендации) _М.: ФИРО, 2014.
12. Устав ГБПОУ РК «Евпаторийский техникум строительных технологий и сферы обслуживания» и иные нормативные акты.

1.3. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.01 Официант, бармен осуществляется по очной форме получения образования на базе среднего общего образования с нормативным сроком обучения 10 месяцев.

1.4. Общая трудоемкость ППКРС

на общепрофессиональный и профессиональный циклы - 1440 (39 недель)

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, из них 36 академических часов - аудиторная учебная нагрузка, 18 часов - внеаудиторных самостоятельная работа.

На государственную итоговую аттестацию отводится 1 недели.

Образовательная программа предусматривает для обучающихся каникулы в количестве 2 недель.

На проведение консультаций для обучающихся по всем циклам (общепрофессиональный, профессиональный) отводится 4 часа на одного обучающегося на учебный год.

1.5. Требование для поступающего на обучение в техникум.

Поступающий в техникум на обучение по избранной образовательной программе должен иметь документ, подтверждающий получение среднего общего образования - аттестат о среднем общем образовании.

1.6. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы.

1.6.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников: реализация процесса обслуживания в организациях общественного питания.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- потребности потребителей организаций общественного питания в процессе обслуживания;
- технологический процесс обслуживания в залах организаций общественного питания, за барной стойкой, буфетом;
- технологический процесс обслуживания массовых банкетных мероприятий;
- технологический процесс обслуживания специальных форм организации питания;
- торгово-технологическое и холодильное оборудование, посуда, приборы, инвентарь и другие предметы материально-технического оснащения организаций общественного питания;
- нормативная учётно-отчётная документация;
- кулинарная и кондитерская продукция, покупные товары и винно-водочные изделия;
- технологии приготовления смешанных напитков, в том числе коктейлей, горячих напитков.

1.6.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции.

Обучающийся по профессии Официант, бармен готовится к следующим видам деятельности:

- Обслуживание потребителей организаций общественного питания.

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

1.7. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника.

Код	Наименование
5.2.1.	Обслуживание потребителей организаций общественного питания.
ПК 1.1.	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.
ПК 1.2.	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК 1.3.	Обслуживать массовые банкетные мероприятия.
ПК 1.4.	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.
5.2.2	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.
ПК 2.1	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.
ПК 2.2	Обслуживать потребителей бара, буфета.
ПК 2.3	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.
ПК 2.4	Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.
ПК 2.5.	Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.
ПК 2.6.	Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.
ПК 2.7.	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

1.8. Общие компетенции выпускника

Код	Наименование
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

1.9. Специальные требования

Наименование присваиваемых квалификаций (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 01-94):

Официант. Содержательные параметры определяются стандартом по данной профессии.

Бармен. Содержательные параметры определяются стандартом по данной профессии.

Буфетчик Содержательные параметры определяются стандартом по данной профессии

Специфические требования:

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения Российской Федерации.

Требования к полу, осваивающего ППКРС, не регламентируются.

2. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

2.1. Учебный план

2.1.1. Описание учебного плана по программе подготовки квалифицированных рабочих по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

Учебный план образовательной программы среднего профессионального образования разработан в соответствии с «Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии профессионального образования для использования в работе профессиональных образовательных организаций и образовательных организаций высшего образования», письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДНО от 17 марта 2015 г. N 06-259; методическими

рекомендациями ФИРО, 2014г «Методика разработки основной профессиональной образовательной программы СНО»; Положения о практике обучающихся ГБНОУ РК «ЕТСТСО» от 29.08.2014., Положения о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации ГБНОУ РК «ЕТСТСО» от 29.08.2014.; Положения о государственной (итоговой) аттестации выпускников ГБНОУ РК «ЕТСТСО» и других нормативных правовых актов.

Структура учебного плана предусматривает общий объем часов, учебные дисциплины, профессиональные модули, объемное соотношение максимальной и аудиторной нагрузки, соотношение между теоретической и практической подготовкой, формы и количество промежуточной аттестации, проведение государственной итоговой аттестации и отражает требования ФГОС СНО по профессии. В учебных планах также реализован системный подход к подготовке обучающихся.

Обязательная аудиторная нагрузка составляет 36 часов и внеаудиторная самостоятельная работа 18 часов в неделю.

Неречень, последовательность преподаваемых дисциплин, профессиональных модулей выстроена логически с соблюдением межпредметных связей и требований ФГОС СНО по профессии 43.01.01 Официант, бармен, ФГОС СОО. Количество часов, отводимых на изучение дисциплин, профессиональных модулей соответствуют федеральным требованиям.

Вариативная часть общепрофессионального и профессионального цикла ННКРС в объеме 216 часов максимальных учебных занятий использована на увеличение объема времени, отведенного на реализацию учебных дисциплин, междисциплинарных курсов и для введения новых элементов в рабочие программы профессиональных модулей. В целях изучения потребностей работодателей были проведены маркетинговые исследования. Но результатам исследований была окончательно сформирована вариативная часть и определены дополнительные дисциплины общепрофессионального цикла:

32 часа - ОН.01 Оборудование баров, ресторанов,

32 часа - ОН.02 Сервировка и подача блюд

36 часов - ОН.07 Английский язык

Данные предметы помогут выработать у обучающихся дополнительные знания и умения, необходимые в дальнейшей трудовой деятельности, стать конкурентоспособными специалистами, способными справляться с поставленными задачами в знакомых и незнакомых трудовых ситуациях. Выбор дисциплин вариативной части согласовывался с руководящими работниками предприятий города соответствующего профиля.

Оставшиеся часы вариативной части использованы на увеличение профессиональной составляющей ППКРС с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций, а именно:

82 часа распределены на увеличение времени освоения профессиональных модулей для расширения и углубления подготовки, освоение и развитие общих компетенций ОК.1 - ОК.7 и профессиональных компетенций ПК 1.1 - ПК 1.4, ПК 2.1 - ПК 2.7.

208 часа - на внеаудиторную (самостоятельную) работу по этим дисциплинам.

По годам и семестрам предусмотрена промежуточная аттестация по учебным дисциплинам общепрофессионального цикла ППКРС, составным частям профессиональных модулей. Все дисциплины, составные части профессиональных модулей, включенные в учебный план, имеют завершенную форму контроля: зачет, дифференцированный зачет, экзамен (в том числе комплексный).

Промежуточная аттестация в форме зачета, дифференцированного зачета проводится за счет времени, отведенного на изучение соответствующей учебной дисциплины, составных частей профессионального модуля.

На проведение промежуточной аттестации в форме экзамена по профессиональному циклу отводится 2 недели (72 часа). После освоения программы профессионального модуля обязателен экзамен.

В рамках каждого профессионального модуля предусмотрены учебная и производственная практики.

Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских ГБПОУ РК «ЕТСТСО». Производственная практика проводится концентрировано рассредоточено на предприятиях г.Евпатории .

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). На государственную итоговую аттестацию отводится 1 неделю (36 часов). Государственный экзамен не предусмотрен. Консультации предусмотрены в объеме 4 часов на одного обучающегося на учебный год. Объем часов, выделенных на консультации, используется на организацию и проведение дополнительных занятий для обучающихся с низким уровнем знаний, для проведения консультаций в период подготовки к промежуточной аттестации и государственной итоговой аттестации.

Общая продолжительность каникул составляет 2 недели в зимний период.

Срок освоения образовательной программы на базе среднего общего образования составляет 10 месяцев.

Сводные данные по бюджету времени

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика			Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная (для СПО)					
I курс	20	9	10	-		1	1	2	43
Всего	20	9	10	-		1	1	2	43

2.3. Общепрофессиональный цикл ППКРС

ОП.00	Общепрофессиональный цикл
ОП.01	Оборудование баров, ресторанов
ОП.02	Кулинарная характеристика блюд
ОП.03	Основы культуры профессионального общения
ОП.04	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.05	Товароведение пищевых продуктов
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Английский язык
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности

2.4. Профессиональный цикл ППКРС

П.00	Профессиональный цикл
ПМ.00	Профессиональные модули (МДК)
ПМ.01	Обслуживание потребителей организаций общественного питания.
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
ПМ.02	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ФК	Физическая культура

2.5. Содержание рабочих программ (Приложения 1-2)

Общепрофессиональный цикл ППКРС (Приложение 1)

Дисциплина	Знания, умения, навыки
Кулинарная характеристика блюд	Обучающийся должен: уметь: консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; давать краткую кулинарную характеристику блюд и закусок; готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления; соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете; знать: кулинарную характеристику холодных и горячих блюд и закусок;

	кулинарную характеристику первых блюд; кулинарную характеристику блюд из овощей; кулинарную характеристику горячих рыбных блюд; кулинарную характеристику горячих блюд из мяса и субпродуктов; кулинарную характеристику горячих блюд из птицы и дичи; кулинарную характеристику блюд из яиц и творога; кулинарную характеристику соусов; кулинарную характеристику сладких блюд и напитков.
Основы культуры профессионального общения	Обучающийся должен: уметь: соблюдать правила протокола и этикета; применять различные средства и техники эффективного общения в профессиональной деятельности, использовать приёмы общения с учётом возраста, статуса гостя; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности; знать: основы протокола и этикета; нормы профессиональной этики; эстетику внешнего облика официанта, бармена; психологические особенности делового общения и его специфику в сфере обслуживания и деятельности официанта, бармена; механизмы взаимопонимания в общении; техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов, возникающих в профессиональной деятельности.
Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Обучающийся должен: уметь: составлять рационы питания для различных категорий потребителей; осуществлять санитарно-гигиенический контроль качества сырья и кулинарной продукции; соблюдать санитарно-гигиенические требования реализации готовой продукции; соблюдать санитарно-гигиенические требования хранения пищевых продуктов; осуществлять органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров; соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила; готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; знать: состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;

	понятие суточной нормы потребности человека в питательных веществах; усвояемость пищи и факторы, влияющие на нее; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; правила личной гигиены; санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре; санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов и процессу приготовления блюд; санитарные требования к реализации готовой продукции; санитарные требования к обслуживанию посетителей; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; санитарно-пищевое законодательство; основные пищевые инфекции, отравления, глистные заболевания.
Товароведение пищевых продуктов	Обучающийся должен: уметь: владеть методами оценки качества пищевых продуктов; определять качество основных групп товаров; давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров; знать: методы оценки качества пищевых продуктов; товароведческую характеристику основных групп товаров.
Правовые основы профессиональной деятельности	Обучающийся должен: уметь: применять правовые знания при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности; соблюдать требования действующего законодательства и защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства; знать: законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в области профессиональной деятельности; основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; права и обязанности работников в области профессиональной деятельности; организационно-правовые формы организаций; формы оплаты труда.
Английский язык	Обучающийся должен: уметь: говорение • начинать, вести/поддерживать и заканчивать беседу в стандартных ситуациях общения, соблюдая нормы речевого этикета, при необходимости переспрашивая, уточняя; • расспрашивать собеседника и отвечать на его вопросы, высказывая свое мнение, просьбу, отвечать на предложение

	собеседника согласием/отказом, опираясь на изученную тематику и усвоенный материал. аудирование - понимать относительно полно (общий смысл) высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения; - понимать основное содержание аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию; - оценивать важность/новизну информации, определять свое отношение к ней: чтение - читать аутентичные тексты разных стилей (публицистические, художественные, научно-популярные и технические), используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, просмотровое/поисковое) в зависимости от коммуникативной задачи; письменная речь - описывать явления, события, излагать факты в письме личного и делового характера; - заполнять различные виды анкет, сообщать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка; использовать приобретенные знания и умения в практической и профессиональной деятельности, повседневной жизни: владеть устными и письменными навыками английского языка. знать: • основные значения изученных лексических единиц (слов, словосочетаний); основные способы словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия); • особенности структуры простых и сложных предложений изучаемого иностранного языка; интонацию различных коммуникативных типов предложений; • признаки изученных грамматических явлений (видовременных форм глаголов, модальных глаголов и их эквивалентов, артиклей, существительных, степеней сравнения прилагательных и наречий, местоимений, числительных, предлогов); • основные нормы речевого этикета (реплики-клише, наиболее распространенная оценочная лексика), принятые в стране изучаемого языка; • роль владения иностранными языками в современном мире, особенности образа жизни, быта, культуры стран изучаемого языка (всемирно известные достопримечательности, выдающиеся люди и их вклад в мировую культуру), сходство и различия в традициях своей страны и стран изучаемого языка;
Безопасность жизнедеятельности	Обучающийся должен: уметь: организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;

оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения;
ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;
применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;
владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
оказывать первую помощь пострадавшим;
знать:
принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Содержание программ профессиональных модулей (Приложение 2)

ПМ. 01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания

1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.01 Официант, бармен

Вид деятельности: **Обслуживание потребителей организаций общественного питания**

Профессиональные компетенции (ПК):

1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.
2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.
4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.

Программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке по профессии Официант, повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

2. Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен: **иметь практический опыт:**

- выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;
- встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;
- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;
- подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;
- расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей;
- подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;
- обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;
- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;
- применения передовых, инновационных методов и форм организации труда;

уметь:

- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;
- осуществлять приём заказа на блюда и напитки;
- обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
- консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;
- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
- соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;
- предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем;
- соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;
- соблюдать личную гигиену;

знать:

- виды, типы и классы организаций общественного питания;
- основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;
- 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;
- 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.

3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля: всего - 1101 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 278 часов, самостоятельной работы обучающегося - 139 часов; учебной и производственной практики - 684 часа.

В программе представлены:

- паспорт программы профессионального модуля
- результаты освоения профессионального модуля;
- структура и содержание профессионального модуля;
- условия реализации программы профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

Содержание программы профессионального модуля полностью соответствует содержанию Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.01 Официант, бармен и обеспечивает практическую реализацию Федерального государственного образовательного стандарта в рамках образовательного процесса.

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

1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.01 Официант, бармен (ВПД): Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.

Соответствующие профессиональные компетенции (ПК):

1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.
2. Обслуживать потребителей бара, буфета.
3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.
4. Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.
5. Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.
6. Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.
7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

Программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке по профессии Бармен, повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

2. Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен: **иметь практический опыт:**

- подготовки бара, буфета к обслуживанию;

- встречи гостей бара и приёма заказа;
- обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;
- приготовления и подачи горячих напитков;
- приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;
- приготовления и подачи простых закусок;
- принятия и оформления платежей;
- оформления отчётно-финансовых документов;
- подготовки бара, буфета к закрытию;
- подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;

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;
- принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;
- готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;
- эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;
- готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;
- соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;
- производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;
- осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;
- оформлять необходимую отчётно-учётную документацию;
- соблюдать правила профессионального этикета;
- соблюдать правила личной гигиены;

знать:

- виды и классификации баров;
- планировочные решения баров, буфетов;
- материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;
- правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;
- характеристику алкогольных и безалкогольных напитков;
- правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;
- виды и методы обслуживания в баре, буфете;
- технологию приготовления смешанных и горячих напитков;
- технологию приготовления простых закусок;
- правила ведения учётно-отчётной и кассовой документации;
- сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;
- правила личной подготовки бармена к обслуживанию;
- правила охраны труда;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.

3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:
всего - 933 часов, в том числе:

включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 142 часов,
самостоятельной работы обучающегося - 71 часов; учебной и производственной практики - 720 часов.

В программе представлены:

- паспорт программы профессионального модуля
- результаты освоения профессионального модуля;
- структура и примерное содержание профессионального модуля;
- условия реализации программы профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

Содержание примерной программы профессионального модуля полностью соответствует содержанию Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.01 Официант, бармен и обеспечивает практическую реализацию Федерального государственного образовательного стандарта в рамках образовательного процесса.

3. Организация учебной и производственных практик

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

При реализации ППКРС СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная практика проводится в учебной мастерской техникума, а производственная практика проводится образовательным учреждением совместно с социальными партнерами в рамках договоров. При освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей производственная практика реализовывается как концентрированно в несколько периодов так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей (в зависимости от календарного учебного графика, утвержденного сетевого графика)

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

Аттестация по итогам практики осуществляется на основе оценки решения обучающимися задач практики, отзыва руководителей практики об уровне его знаний и квалификации. По результатам аттестации выставляется оценка: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно».

Оценка по практике вносится в приложение к диплому.

Цель учебной практики - получение информации и приобретение практических навыков, связанных с выбранной специальностью, ознакомление с производственным процессом предприятий общественного питания.

Цель производственной практики - получение практического опыта при освоении профессиональных компетенций в рамках изучения профессиональных модулей.

Основными задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

Базами производственной практики являются Предприятия города, соответствующие профилю подготовки обучающихся :

ООО «МЦС «Энергия»;

ООО Пансионат «Космос» ;

ООО « Г езлев 2500»

В процессе прохождения практики обучающиеся находятся на рабочих местах и выполняют часть обязанностей штатных работников, как внештатные работники, а при наличии вакансии практикант может быть зачислен на штатную должность с выплатой заработной платы. Зачисление обучающегося на штатные должности не освобождает их от выполнения программы практики.

Зона ответственности ГБПОУ РК «ЕТСТСО»:

- осуществляет общее руководство практикой и контроль за ней;
- заключает договора с Предприятиями;
- утверждает план-график проведения практики;
- утверждается Сетевой график производственного обучения, распределенного между Предприятием и Техникумом
- создает приказ и утверждает руководителей практики от ПОО;
- рассматривает аналитические материалы по организации, проведению и итогам практики.
- организует и осуществляет контроль за разработкой рабочих программ практики обучающихся

и согласовывает их с организациями, участвующими в проведении практики;

Зона ответственности Предприятия:

- заключают договоры на организацию и проведение практики;
- согласовывают программу практики, планируемые результаты практики, задание на практику;
- утверждается Сетевой график производственного обучения, распределенного между Предприятием и Техникумом (приложение 1)
- предоставляют рабочие места практикантам, назначают руководителей практики от организации, определяют наставников;
- участвуют в определении и проведении процедуры оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций обучающихся, освоенных ими в ходе практики;
- участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися в период прохождения практики;
- при наличии вакантных должностей могут заключать с обучающимися срочные трудовые договоры;
- обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимися, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводят инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в организации, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

В результате прохождения практики обучающийся должен: демонстрировать следующие результаты:

- Способен понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- Способен организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

- Принимает решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- Осуществляет поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- Использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- Работает в коллективе и в команде, эффективно общается с коллегами, руководством, потребителями.
- Берёт на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
- Самостоятельно определяет задачи профессионального и личностного развития, занимается самообразованием, осознанно планирует повышение квалификации.
- Способен выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.
- Обслуживает потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов, массовые банкетные мероприятия, потребителей при использовании специальных форм организации питания.
- Способен выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.
- Обслуживает потребителей бара, буфета.
- Способен правильно эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.
- Ведет учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.
- Готовит определённый ассортимент кулинарной продукции, смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.
- Производит расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.

4. Фактическое ресурсное обеспечение ППКРС по профессии 43.01.01 Официант, бармен

4.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ППКРС в ГБПОУ РК «Евпаторийский техникум строительных технологий и сферы обслуживания»

Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих обеспечена учебно - методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Обучающиеся обеспечены доступом к электронно-библиотечной системе <http://window.edu.ru/>, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам и сформированной по согласованию с правообладателями учебной и учебно-методической литературы.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам базовой части всех циклов, изданными за последние 5 лет.

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

4.2. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ППКРС по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

Техникум для реализации ППКРС располагает необходимой материально-технической базой, обеспечивающей проведение теоретических и лабораторно-практических занятий по всем дисциплинам учебного плана, соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Для реализации ППКРС по профессии 43.01.01 Официант, бармен на базе основного

среднего образования в техникуме имеются:

- специализированные 2 компьютерных класса для организации учебных занятий, состоящих из 25 автоматизированных рабочих мест с которых имеется доступ к сети Интернет;

- учебные кабинеты, в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии Официант, бармен.,

кабинеты:

- физиологии питания, санитарии и гигиены;

- культуры профессионального общения;

- товароведения пищевых продуктов;

- безопасности жизнедеятельности и охраны труда.,

организации обслуживания в общественном питании,

оснащенные наглядными учебными пособиями, материалами для преподавания дисциплин профессионального цикла, а также аппаратурой и программным обеспечением для организации практических занятий;

- учебные лаборатории: технологии обслуживания в общественном питании.

- мастерские: бар; банкетный зал.

- компьютерные мультимедийные проекторы в аудиториях, где проводятся лекционные занятия, и другая техника для презентаций учебного материала;

спортивный зал; открытый стадион с элементами полосы препятствий;

Залы:

Библиотека;

актовый

зал.

Реализация ППКРС обеспечивает:

выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая, как обязательный компонент, практические задания с использованием персональных компьютеров.

4.3. Кадровое обеспечение ППКРС по профессии 43.01.01 Официант, бармен ГБПОУ РК «ЕТСТСО»

В техникуме сформирован высококвалифицированный педагогический коллектив. Его основу составляют штатные преподаватели, имеющие высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла. Преподаватели и мастера производственного обучения повышают квалификацию не реже 1 раза в 3 года, проходят стажировку на предприятиях общественного питания города Евпатория.

5. Характеристика среды техникума, обеспечивающая развитие общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Для развития личности, регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданственных, общекультурных качеств личности, формирования общих и профессиональных компетенций в техникуме действуют кружки, секции, клубы:

- кружок «Художественное оформление блюд»;
- кружок «Студия вокала»;
- военно-патриотический «Патриот»;
- спортивная секция «Рукопашный бой»;
- кружок «Театр-студия»;
- кружок «КВН»;

- кружок «Столярок»;
- кружок «Стандарт»;
- кружок «Художественная ковка».

С целью определения уровня профессиональных компетенций обучающихся в техникуме проводятся конкурсы профессионального мастерства по профессии Официант, бармен, победители которых принимают участие в региональном этапе Всероссийской олимпиады профессионального мастерства обучающихся по профессии Официант, бармен.

План воспитательной работы план ГБПОУ РК «ЕТСТСО» предусматривает значительное количество мероприятий правового, патриотического, нравственно-этического характера, мероприятий по формированию здорового образа жизни, укрепления межнационального и межконфессионального согласия.

6. Оценка результатов освоения программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих.

6.1. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППКРС по профессии 43.01.01 Официант, бармен

В соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации в области образования оценка качества освоения обучающимися ППКРС по профессии 43.01.01 Официант, бармен включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую государственную аттестацию обучающихся. Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации осуществляется в соответствии с Уставом техникума и локальными правовыми актами.

6.2. Контроль и оценка достижений обучающихся.

Оценка качества освоения образовательной программы включает в себя текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую аттестацию.

Оценка качества освоения образовательной программы осуществляется в двух направлениях:

- оценка уровня освоения теоретического материала;
- оценка общих и профессиональных компетенций.

Текущий контроль успеваемости обучающихся осуществляется ежедневно на всех учебных занятиях. Текущий контроль проводится путем организации на уроке следующих видов работ: устная, письменная, практическая, творческая, лабораторные работы.

Промежуточная аттестация обучающихся проводится за семестр и (или) по завершении всего объема учебной дисциплины, курса, составных частей профессионального модуля.

Государственная итоговая аттестация (ГИА) завершает освоение ОП СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен

ГИА проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа выполняется в следующем виде:

- выпускная практическая квалификационная работа;
- письменная экзаменационная работа.

Для подготовки выпускной квалификационной работы обучающемуся назначается руководитель и, при необходимости, консультант.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план ОП СПО по профессии.

Для проведения ГИА техникум ежегодно разрабатывает программу государственной итоговой аттестации и критерии оценки знаний и уровня профессиональных компетенций выпускников, которые обсуждаются на заседании педагогического совета с участием председателей государственных экзаменационных комиссий.

При успешном прохождении государственной итоговой аттестации выпускникам выдается

диплом о среднем профессиональном образовании и свидетельство об уровне квалификации - официант 3-4 разряда, бармен 3 разряда.

6.3. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям настоящей ППКРС в техникуме разработаны фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Фонды оценочных средств включают в себя: контрольные вопросы, итоговые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, тесты и компьютерные тестирующие программы, примерную тематику рефератов, эссе и др., перечень тем практических заданий и т.п., а также иные формы, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

7. Организация внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся

Значительная роль в ППКРС по профессии отводится внеаудиторной самостоятельной работе обучающихся. К основным формам внеаудиторной самостоятельной работы относятся:

- проектная деятельность обучающихся;
- подготовка к семинарским, практическим занятиям, лабораторным работам, включающая работу с нормативными документами, специальной литературой, работу с интернет-источниками и т.д.;
- выполнение домашних заданий;
- подготовка рефератов, эссе и др.

Трудоемкость аудиторной и внеаудиторной учебных нагрузок распределяется следующим соотношением: на 1 час аудиторной нагрузки в неделю планируется 0,5 часа на внеаудиторную самостоятельную работу в неделю ($36 \text{ часов в неделю} \cdot 0,5 \text{ часа} = 18 \text{ часов в неделю}$). Вместе с тем, данное соотношение может меняться в сторону увеличения/уменьшения объема часов на внеаудиторную нагрузку тех или иных дисциплин, курсов, МДК.

Эта неоднозначность обусловлена возможными отличиями используемых преподавателями образовательных методик, технологий, уровнем компьютеризации технологий предъявления учебной информации и т.п.

8. Другие механизмы обеспечения качества подготовки обучающихся, созданные в Техникуме.

Для обеспечения качества подготовки обучающихся ежемесячно осуществляется мониторинг успеваемости и посещаемости.

Для обучающихся, получивших в течение месяца неудовлетворительные оценки или «не аттестацию» по причине пропусков занятий, а также желающих систематизировать и углубить свой уровень знаний и умений, преподавателями, мастерами производственного обучения проводятся дополнительные занятия по соответствующему графику.

Для обеспечения качественного прохождения обучающимися производственной практики ежегодно осуществляется мониторинг предприятий соответствующего профиля г.Евпатории.

Целью мониторинга является получение исходной достоверной информации о потенциальных работодателях. Результаты мониторинга используются для создания необходимых условий прохождения обучающимися производственной практики и закрепления мест будущего трудоустройства выпускников.

Мониторинг предприятий общественного питания позволяет учитывать требования

работодателей, а именно:

- при ежегодной корректировке рабочих программ производственной практики быстрее реагировать на изменение конъюнктуры рынка труда;
- обеспечивать качественную подготовку обучающихся по профессии, востребованных на рынке труда.

При этом техникум укрепляет связи с предприятиями и имеет широкие возможности для организации производственной практики и трудоустройства выпускников.

9. Трудоустройство выпускников.

При успешном прохождении итоговой аттестации выпускник получает диплом о среднем профессиональном образовании по профессии Официант, бармен, свидетельство о профессии рабочего, подтверждающее квалификацию официант 3-4 разряда, бармен 3 разряда, буфетчик 3 разряда.

Документы об образовании и квалификациях дают его обладателю право заниматься соответствующей профессиональной деятельностью.

Выпускники техникума трудоустраиваются на предприятия, в организации различных форм собственности г. Евпатория и городах Республики Крым .

Трудоустройством занимается специально созданная Служба техникума.

Служба содействия трудоустройству выпускников осуществляет сотрудничество с предприятиями, организациями, выступающими в качестве работодателей для выпускников, заключает с ними соглашения об их трудоустройстве, осуществляет соответствующий мониторинг.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ РК «Евпаторийский
техникум строительных технологий
и сферы обслуживания»

Н.Л. Худикова

«30» августа 2021 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования
ГБПОУ РК «Евпаторийский техникум строительных технологий и сферы обслуживания»

по профессии **43.01.01 Официант, бармен**

Квалификация: официант, бармен

Форма обучения - очная

Нормативный срок освоения ППКРС – 10 мес.

на базе основного среднего образования

профиль получаемого профессионального

образования: социально-экономический

Евпатория, 2021 г.

Структура учебного плана предусматривает общий объем часов, учебные дисциплины, профессиональные модули, объемное соотношение максимальной и аудиторной нагрузки, соотношение между теоретической и практической подготовкой, формы и количество промежуточной аттестации, проведение государственной итоговой аттестации и отражает требования ФГОС СПО по профессии. В учебных планах также реализован системный подход к подготовке обучающихся.

Организация учебного процесса и режим занятий

Профессиональная подготовка по профессии Официант, бармен предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общепрофессионального (ОП)
- профессионального (П) и разделов:
- профессиональные модули (ПМ)
- учебная практика; (УП)
- производственная практика; (ПП)
- промежуточная аттестация;
- государственная (итоговая) аттестация (ГИА) (подготовка и защита выпускной квалификационной работы).

Нормативный срок освоения основной образовательной программы среднего профессионального образования на базе среднего общего образования составляет 10 мес. Обязательная аудиторная нагрузка составляет 36 часов.

Согласно учебному плану:

- *начало учебных занятий* – 01 сентября и окончание в соответствии с графиком учебного процесса;
- *максимальный объем* аудиторной учебной нагрузки в неделю при освоении ППКРС в период реализации программы среднего общего образования – 36 часов;
- *общая продолжительность каникул* составляет: 2 недели в зимний период, что соответствует ФГОС;
- *продолжительность учебной недели* – пятидневная;
- учебные занятия группируются, сгруппированные занятия по одной учебной дисциплине или профессиональному модулю – парные.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут, с обязательными 10-минутными перерывами на отдых;

– *текущий контроль знаний* осуществляется в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, самостоятельной работы, контрольной работы, устного опроса;

– *консультации* для обучающихся предусматриваются в объеме 4-х часов на каждого обучающегося в учебной группе на каждый учебный год, соответственно 100 часов в год на группу (при количестве обучающихся в группе 25 человек). Формы проведения консультаций – групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Групповые консультации проводятся по экзаменационным предметам для обеспечения качественной подготовки обучающихся к экзаменам. *Индивидуальные консультации* отводятся для ликвидации пробелов в знаниях, умениях обучающихся, выявленных в течение года и при подготовке к промежуточной аттестации.

Виды практик: учебная практика (производственное обучение) реализуется рассредоточено, производственная практика по профилю профессии, реализуется концентрированно.

Пояснительная записка

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования ГБПОУ РК «Евпаторийский техникум строительных технологий и сферы обслуживания» по профессии 43.01.01 Официант, бармен разработан на основе:

- Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Закона об образовании в Республике Крым от 17.07.2015 г. №131-ЗКР/2015;

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 года № 731 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 августа 2013 года, регистрационный № 29595) (далее – ФГОС СПО).

- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

- Приказ Минобрнауки России от 2 августа 2013 года № 731 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 августа 2013 года, регистрационный № 29595);

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);

- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);

- Профессиональный стандарт «33.006 Официант/бармен», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 № 910н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25.12.2015, регистрационный № 40269).

- СанПиН 2.4.3.1186-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования».

- Устав ГБПОУ РК «Евпаторийский техникум строительных технологий и сферы обслуживания» и иные нормативные акты.

Учебная практика – 9 недель, производственная практика – 10 недель, в организациях на основе договоров, заключаемых между техникумом и предприятиями.

Согласно п. 7.12. ФГОС СПО по профессии Официант, бармен практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей рассредоточено по учебной практике, чередуясь с теоретическими занятиями и концентрированно по производственной практике,

Целями учебной практики являются:

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
- развитие и накопление профессиональных навыков;
- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности или в отдельных ее разделах.

Задачи учебной практики:

- закрепить знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов;
- выработать практические навыки и способствовать комплексному формированию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Аттестация по итогам учебной практики проводится в форме дифференцированного зачета на основании выполненных работ.

Производственная практика проводится на предприятиях, организациях, учреждениях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся по профессии Официант, бармен независимо от их организационно - правовых форм.

Цель производственной практики:

- непосредственное участие обучающихся в деятельности организации;
- изучение наиболее рациональных рабочих приемов на основе опыта передовых производств;
- закрепление теоретических знаний, полученных во время аудиторных занятий, учебной практики;
- приобретение профессиональных умений и навыков, практического опыта;
- приобщение студента к социальной среде организации с целью приобретения социально-личностных компетенций, необходимых для работы в профессиональной сфере;

Аттестация по итогам производственной практики проводится в форме дифференцированного зачета на основании предоставленных отчетов и отзывов с мест прохождения практики.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

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

По дисциплинам общепрофессионального цикла формы промежуточной аттестации – 3 (зачет), ДЗ (дифференцированный зачет), Э (экзамен).

Промежуточная аттестация по составным элементам программы профессионального модуля: по МДК – экзамен, по учебной и производственной практике –

дифференцированный зачет; по профессиональным модулям – экзамен или дифференцированный зачет.

Условием допуска к экзамену является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик.

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательное требование - 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.

Формы проведения государственной итоговой аттестации.

Формы и порядок проведения государственной (итоговой) аттестации определяется Положением о ГИА, утвержденного директором образовательного учреждения.

На итоговую аттестацию отводится 36 часов (1 неделя) - защита выпускной квалификационной работы. За полгода, до начала итоговой аттестации обучающиеся знакомятся с программой итоговой аттестации утвержденной на заседании педагогического совета.

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении учебной практики (производственного обучения) и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

Формирование вариативной части ППКРС

Обязательная часть ППКРС составляет около 80% от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть ППКРС с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций, учитывая запросы работодателя и уровень подготовленности обучающихся, распределена на углубленное изучение профессиональных модулей, увеличение часов на учебную и производственную практики, а также на изучение дополнительных дисциплин (обязательных - 144 часа):

- Английский в профессиональной деятельности – 32 часа;
- Кулинарная характеристика блюд – 32 часа;
- Оборудование баров, ресторанов – 36 часов;
- На профессиональный цикл – 44 часа.

Кадровое обеспечение учебного процесса

Реализация программы подготовки по профессии **43.01.01 Официант, бармен** обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, имеют высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (междисциплинарного курса в рамках модуля), имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Доля штатных преподавателей, реализующих дисциплины и модули профессионального цикла составляет 100 %.