

	Комитет по образованию
	Санкт-Петербургское государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Колледж туризма и гостиничного сервиса» (Колледж туризма Санкт-Петербурга)

УТВЕРЖДАЮ

Директор

С.А. Антонова

« 20 »

06

2023 г.



Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессия 43.01.01 Официант, бармен
(код и наименование специальности ФГОС СПО)

Квалификация выпускника – официант, бармен.
(в соответствии с перечнем профессий/специальностей СПО)

Форма обучения

очная

Санкт-Петербург
2023

Основная профессиональная образовательная программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО)

43.01.01 Официант, бармен утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации (Министерства образования и науки Российской Федерации) от 20.08.2013 N 29595

Код, наименование специальности/профессии

входящей в состав укрупненной группы специальностей **43.00.00 «Сервис и туризм»**

Организация-разработчик: Санкт-Петербургское государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

«Колледж туризма и гостиничного сервиса»

Рассмотрено и принято на методическом совете

Протокол № 6 «15» 06 2023г.

СОГЛАСОВАНО

ООО «ВИКТОРИЯ плюс»
Наименование организации/предприятия

Генеральный директор
должность

личная подпись

«12» 05 2023г.

М.П.



Андреев В.А.
фамилия, имя, отчество

Содержание

Раздел 1. Общие положения	3
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы	4
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	5
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	6
4.1. Общие компетенции	6
4.2. Профессиональные компетенции	8
Раздел 5. Структура образовательной программы	12
5.1. Учебный план для профессии (Приложение 1)	12
5.2. Календарный учебный график для профессии (Приложение 2)	
5.3 Рабочая программа воспитания (Приложение 3)	14
5.4 Календарный план воспитательной работы (Приложение 4)	
Раздел 6. Условия реализации образовательной деятельности	15
6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы	15
6.2. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	18
6.3. Требования к организации воспитания обучающихся	18
6.4 Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	
Раздел 7. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	
Раздел 8. Формирование фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации	19
Раздел 9. Разработчики основной профессиональной образовательной программы	

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1. Рабочий учебный план

Приложение 2. Календарный учебный график

Приложение 3. Рабочая программа воспитания

Приложение 4. Календарный план воспитательной работы

Приложение 5. Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 5.1. Рабочая программа учебной дисциплины ОДБ.01 Русский язык

Приложение 5.2. Рабочая программа учебной дисциплины ОДБ 02 Литература

Приложение 5.3. Рабочая программа учебной дисциплины ОДБ 03 Иностранный язык

Приложение 5.4 Рабочая программа учебной дисциплины ОДБ 04 История

Приложение 5.5 Рабочая программа учебной дисциплины ОДБ 05 Обществознание

Приложение 5.6 Рабочая программа учебной дисциплины ОДБ 06 География

Приложение 5.7. Рабочая программа учебной дисциплины ОДБ 07Естествознание

20

Приложение 5.8. Рабочая программа учебной дисциплины ОДБ 08 Физическая культура

Приложение 5.9. Рабочая программа учебной дисциплины ОДБ 09 Основы безопасности жизнедеятельности

Приложение 5. 10Рабочая программа учебной дисциплины ОДБ 10 Астрономия

Приложение 5.11. Рабочая программа учебной дисциплины ОПД 01 Математика

Приложение 5.12. Рабочая программа учебной дисциплины ОПД 02 Информатика и ИКТ

Приложение 5.13. Рабочая программа учебной дисциплины ОПД 03 Экономика

Приложение 5.14. Рабочая программа учебной дисциплины ПОО 01 Право

Приложение 5.15. Рабочая программа учебной дисциплины ПОО 02 Индивидуальный проект

Приложение 5.16. Рабочая программа учебной дисциплины ОП 01 Основы культуры профессионального общения

Приложение 5.17. Рабочая программа учебной дисциплины ОП 02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены

Приложение 5.18. Рабочая программа учебной дисциплины ОП 03 Товароведение пищевых продуктов

Приложение 5.19. Рабочая программа учебной дисциплины ОП 04 Правовые основы профессиональной деятельности

Приложение 5.20. Рабочая программа учебной дисциплины ОП 05 Безопасность жизнедеятельности

Приложение 5.21. Рабочая программа учебной дисциплины ОП 06 Компьютеризация торговых вычислений

Приложение 5.22. Рабочая программа учебной дисциплины ОП 07 Основы предпринимательской деятельности

Приложение 5.23. Рабочая программа учебной дисциплины ФК Физическая культура

Приложение 6. Рабочие программы профессиональных модулей

Приложение 6.1. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания

Приложение 6.2. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок

Приложения 6.3. Рабочая программа учебной практики

Приложения 6.4. Рабочая программа производственной практики

Приложения 6.5. Рабочая программа преддипломной практики

Приложение 7. Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.01 Официант, бармен

1. Общие положения

1.1. Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП СПО) реализуемая Колледжем туризма Санкт-Петербурга по профессии 43.01.01. Официант, бармен представляет собой систему документов, разработанную колледжем на основе 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 (далее – ФГОС СПО).

Основная профессиональная образовательная программа СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин, профессиональных модулей, программы практик, фонд оценочных средств государственной итоговой аттестации, рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также оценочные и методические материалы.

1.1.1. Используемые сокращения

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ПООП – примерная основная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ЛР – личностные результаты;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

1.2. Нормативные документы, регламентирующие разработку образовательной программы среднего профессионального образования:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. от 01.03.2020).»;

- Федеральный закон Российской Федерации от 01.12.2007 г. № 307-ФЗ "О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в целях предоставления объединениям работодателей права участвовать в разработке и реализации государственной политики в области профессионального образования» (в ред. от 29.12.2012 г.).

- 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»;

- Профессиональный стандарт «Официант/бармен», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «9» марта 2022г №115н

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 г. № 731, зарегистрирован в Минюсте России от 20 августа 2013г. № 29595 (в ред. 09.04.2015 г.);

- Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

- 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 Министерства Просвещения РФ от 8.11.2021 №800 об утверждении порядка проведения ГИА по образовательным программам СПО.

2. Общая характеристика образовательной программы

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

Официант, бармен

Формы получения образования: допускается только в профессиональной образовательной организации.

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе среднего общего образования: 4590 часа /147 недель

Сроки получения среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен в очной форме обучения на базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев.

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 2 года 10 месяцев

3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. 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.

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям (сочетаниям профессий п.1.11/1.12 ФГОС)

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Сочетание квалификаций
		Официант, бармен
Обслуживание потребителей организаций общественного питания	Обслуживание потребителей организаций общественного питания	осваивается
Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	осваивается

4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	<p>Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>составить план действия; определить необходимые ресурсы;</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
ОК 02	<p>Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем</p>	<p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>

ОК 03	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.
		Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Умения: описывать значимость своей профессии
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии.

ОК 07	Исполнять воинскую обязанность), в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.
		Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.
		Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
		Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

		Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования;
		Знание: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Обслуживание потребителей организаций общественного питания	ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером,	Практический опыт в: -Выполнение всех видов работ по подготовке залов к организации общественного питания к обслуживанию в обычном режиме -Встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подача меню. -Приёма, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организации общественного питания.

	<p>типом и классом организации общественног о питания.</p> <p>ПК 1.2.</p> <p>Обслуживать потребителей организаций общественног о питания всех форм собственност и, различных видов, типов и классов.</p>	<p>-Рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа.</p> <p>-Подача к столу заказанных блюд и напитков разными способами.</p> <p>-Расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей.</p> <p>Подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий.</p> <p>-Обслуживание массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера.</p> <p>-Обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания</p> <p>-Применения передовых, инновационных методов и форм организации труда.</p>
	<p>ПК 1.3.</p> <p>Обслуживать массовые банкетные мероприятия.</p> <p>ПК 1.4.</p> <p>Обслуживать потребителей при использовани и специальных форм организации питания.</p>	<p>Умения:</p> <p>Подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях в том числе, выездных.</p> <p>Осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос.</p> <p>Осуществлять прием заказа на блюда и напитки.</p> <p>Обслуживать потребителей организации общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях.</p> <p>Консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепким, спиртным и прочим напиткам, их сочетаемость с блюдами.</p> <p>Осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами.</p> <p>Соблюдать требования к безопасности готовой продукции и технике безопасности в процессе обслуживания потребителей.</p> <p>Предоставлять счет и производить расчет с потребителя.</p>

		<p>Соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями.</p> <p>Соблюдать личную гигиену.</p> <hr/> <p>Знания:</p> <p>Виды, типы и классы организации общественного питания.</p> <p>Основные характеристики торговых и производственных помещений организации общественного питания.</p> <p>Материально-техническую и информационную базу обслуживания.</p> <p>Правила личной подготовки официанта к обслуживанию.</p> <p>Виды, правила, последовательности и технику сервировки стола.</p> <p>Способы расстановки мебели в торговом зале.</p> <p>Правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе.</p> <p>Методы организации труда официантов.</p> <p>Правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков.</p> <p>Способы подачи блюд.</p> <p>Правила, очередность и технику подачи блюд и напитков.</p> <p>Правила и технику уборки использованной посуды.</p> <p>Порядок оформления счетов и расчета с потребителем.</p> <p>Кулинарную характеристику блюд.</p> <p>Правила сочетаемости напитков и блюд.</p> <p>Требования к качеству, температура подачи блюд и напитков.</p> <p>Правила культуры обслуживания протокола и этикета при взаимодействии официанта с гостями.</p>
	ПК 2.1.	Практический опыт в:

<p>Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.</p>	<p>Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.</p> <p>ПК 2.2.</p> <p>Обслуживать потребителей бара, буфета.</p> <p>ПК 2.3.</p> <p>Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания</p> <p>ПК 2.4.</p> <p>Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными и требованиями</p> <p>ПК 2.5.</p> <p>Изготавливать определённый ассортимент</p>	<p>Выполнение всех видов работ по подготовке бара к организации общественного питания к обслуживанию в обычном режиме</p> <p>Встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за баром, подача коктейльной карты.</p> <p>Приёма, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организации общественного питания.</p> <p>Рекомендации напитков гостям при оформлении заказа.</p> <p>Подача и приготовления напитков разными способами.</p> <p>Расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей.</p> <p>Подготовка бара и инвентаря к обслуживанию. подготовки бара, буфета к обслуживанию;</p> <p>встречи гостей бара и приема заказа;</p> <p>обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;</p> <p>приготовления и подачи горячих напитков;</p> <p>приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;</p> <p>приготовления и подачи простых закусок;</p> <p>принятия и оформления платежей;</p> <p>оформления отчетно-финансовых документов;</p> <p>подготовки бара, буфета к закрытию;подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <hr/> <p>Умения:</p> <p>-безопасности в процессе обслуживания потребителей;</p> <p>-*предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем;</p> <p>*соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей,</p> <p>-подготавливать бар, буфет к обслуживанию;</p>
--	--	---

	<p>кулинарной продукции</p> <p>ПК 2.6.</p> <p>Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.</p> <p>ПК 2.7.</p> <p>Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.</p>	<p>*обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и</p> <p>-безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;</p> <p>*принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;</p> <p>*готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные</p> <p>коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;</p> <p>*эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;</p> <p>*готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;</p> <p>-соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;</p> <p>- производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;</p> <p>*осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;</p> <p>*оформлять необходимую отчетно-учетную документацию; соблюдать правила профессионального этикета;</p> <p>- соблюдать правила личной гигиены;</p> <hr/> <p>Знания:</p> <p>виды, типы и классы организаций общественного питания;</p> <p>основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;</p> <p>материально-техническую и информационную базу обслуживания;</p> <p>*правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</p>
--	--	--

		<p>*порядок оформления счетов и расчёта с потребителем;</p> <p>виды и классификации баров;</p> <p>планировочные решения баров, буфетов;</p> <p>материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;</p> <p>*правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета; характеристику алкогольных и безалкогольных напитков;</p> <p>правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;</p> <p>-виды и методы обслуживания в баре, буфете;</p> <p>*технологии приготовления смешанных и горячих напитков;</p> <p>*технологии приготовления простых закусок;</p> <p>*правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации;</p> <p>*сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;</p> <p>правила личной подготовки бармена к обслуживанию;</p> <p>* правила охраны труда;</p> <p>*правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.</p>
--	--	--

4.3. Личностные результаты

Личностные результаты реализации программы воспитания	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1

Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Забочающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие 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	

Способный при взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей, стремящийся к формированию личностного роста как профессионала в сфере сервиса и туризма.	ЛР 13
Способный ставить перед собой цели для решения возникающих профессиональных задач, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием информационных технологий;	ЛР 14
Содействующий формированию положительного образа и поддержанию престижа своей профессии.	ЛР 15
Способный выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов и решений;	ЛР 16
Позиционирующий себя в профессиональной сфере как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.	ЛР 17

5. Структура основной профессиональной образовательной программы

5.1. Рабочий учебный план (Приложение 1)

Учебный план определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик, иных видов учебной деятельности обучающихся и формы их промежуточной аттестации.

Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов общепрофессионального и профессионального циклов, состав практик объем содержания по ним учитывает специфику потребности регионального рынка труда, требований работодателей и региональных органов управления образованием и конкретизирует конечные результаты обучения в виде компетенций, умений, знаний и приобретаемого практического опыта в соответствии с особенностями организации учебного процесса и распределением вариативной части. Для каждой дисциплины, модуля, практики в учебном плане указываются виды учебной работы и формы промежуточной аттестации.

5.2. Календарный учебный график (Приложение 2)

В календарном учебном графике указана последовательность реализации ОПОП по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

5.3. Рабочая программа воспитания

5.3.1. Цели и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – формирование общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/ специалистов среднего звена.

Задачи:

– 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.

5.3.2. Программа разработана в соответствии с предъявляемыми требованиями (приложение 3).

5.4. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 3.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

6.1.1. Перечень специальных помещений:

Специальные помещения представляют 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 работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень специальных помещений:

Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин;
- микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- товароведения продовольственных товаров;
- иностранного языка;
- организация обслуживания в общественном питании
- культуры профессионального общения
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- технического оснащения и организации рабочего места.;

Лаборатории:

- ресторанный сервис;
- бар
- банкетный зал.

Спортивный комплекс

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
- актовый зал.

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

6.1.2.1. Оснащение лабораторий

Минимально необходимый перечень материально-технического обеспечения, для реализации образовательной программы включает следующее:

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
1	2	3
Аудитория	Лекции	Компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска, флипчарт
	Лабораторные и практические занятия, тестирование, с элементами демонстрационного экзамена	Оборудование, оснащение рабочих мест, инструменты и расходные материалы
Учебная мастерская по компетенции «Ресторанный сервис»	Лабораторные и практические занятия, тестирование	Оборудование, оснащение рабочих мест, инструменты и расходные материалы. Наименование используемого оборудования Инновационной мастерской по компетенции «Ресторанный сервис»: Ручной миксер тип 1; Кутгер тип 1 Ванна моечная тип 1 Шкаф шоковой заморозки тип 1 Плита индукционная тип 1 Кофемолка тип 1 Слайсер тип 1 Соковыжималка тип 1

		<p>Стеллаж тип 1</p> <p>Стол разделочный с бортом тип 1</p> <p>Стол разделочный с бортом тип 2</p> <p>Миксер планетарный тип 1</p> <p>Весы электронные тип 1</p> <p>Чайник электрический тип 1</p> <p>Кофеварка тип 1</p> <p>Сушилка фруктов Тип 1</p> <p>Бойлер Тип 1</p> <p>Ротационный кипятильник</p> <p>Кофемашина тип 1</p> <p>Кофемолка тип 2</p> <p>Льдогенератор Тип1</p> <p>Барная стойка с мойкой (стационарная)</p> <p>Барный прилавок (стационарный)</p> <p>Блендер тип 1</p> <p>Тумба для Р-кипер</p> <p>Посудомоечная машина</p> <p>Стеллаж открытый</p> <p>Стол круглый банкетный (складной)</p> <p>Стол коктейльный (складной)</p> <p>Стул банкетный</p>
--	--	---

6.1.2.3. Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских 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, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Ресторанный сервис» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

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, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными и электронными учебными изданиями (включая учебники и учебные пособия) по каждой дисциплине (модулю) из расчета одно печатное или электронное учебное издание по каждой дисциплине (модулю) на одного обучающегося.

Наличие электронной информационно-образовательной среды колледжа допускает замену печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25 процентов, обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

Образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).

6.3. Требования к организации воспитания обучающихся

6.3.1. 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 ит.д.)
- массовые 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 и др.);
- профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);
- опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся

6.4. 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, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих (далее - ЕКС), а также 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 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

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

Раздел 7. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Текущая и промежуточная аттестации служат основным средством обеспечения в учебном процессе обратной связи между преподавателем и обучающимся, необходимой для стимулирования работы обучающихся и совершенствования методики преподавания учебных дисциплин.

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплин (модулей) и прохождения практик.

Промежуточная аттестация обучающихся – оценивание промежуточных и окончательных результатов обучения по циклам, модулям, дисциплинам и прохождения практик (в том числе результатов курсового проектирования (выполнения курсовых работ)).

Промежуточная аттестация, как правило, осуществляется в конце цикла, семестра или на завершающем этапе практики.

Промежуточная аттестация может завершать как изучение всего объема учебного предмета, курса, отдельной дисциплины (модуля) ОПОП, так и их частей.

Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8 экзаменов в учебном году, а количество зачетов – 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре, дисциплинам (модулям).

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации определяются учебным планом и внутренними локальными актами.

Раздел 8. Формирование фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательных организаций СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС.

ГИА проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы.

Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и фонды оценочных средств.

К проведению государственной итоговой аттестации по основным профессиональным образовательным программам привлекаются представители работодателя и их объединений.

9. Разработчики основной профессиональной образовательной программы

Организация разработчик: Санкт-Петербургское государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Колледж туризма и гостиничного сервиса»

Разработчики ООП СПО:

Разработчики программ дисциплин, профессиональных модулей:

Ахрапоткова Наталия Борисовна, преподаватель Колледжа Туризма

Барышникова Ирина Евгеньевна преподаватель Колледжа Туризма

Мосина Екатерина Ивановна, мастер

Баженова Ангелина Олеговна мастер

Дорофеева Анна Вячеславовна преподаватель Колледжа Туризма

Осипова Наталья Владимировна преподаватель Колледжа Туризма

Серебрякова Юлия Михайловна преподаватель Колледжа Туризма

Федотова Дарья Андреевна преподаватель Колледжа Туризма

Кокиева Ирина Геннадиевна преподаватель Колледжа Туризма

Бондаренко Роман Васильевич преподаватель Колледжа Туризма

Мочалкин Валерий Николаевич преподаватель Колледжа Туризма