МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖИ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым
«Крымский многопрофильный колледж»»

Утверждена приказом
директора колледжа
№256/1 «29» августа 2022 г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Образовательная программа среднего профессионального образования

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессия 43.01.01 Официант, бармен

Квалификация выпускника **Официант, бармен**

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Крымский многопрофильный колледж»»

Срок получения СПО по ППКРС – 2 года 10 месяцев

Симферополь, 2022

Лист согласования

Основная профессиональная образовательная программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования 43.01.01 Официант, бармен, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08. 2013 г. № 731, с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. N 413.

РАССМОТРЕНО
на заседании Педагогического совета
ГАПОУ РК «КМК»
Протокол № 1
« 31 » августа 2022 г.

СОГЛАСОВАНО
ПК ООО «СИМФЕРО»
директор _____Чаган М.Д.
«___»
_____ 2022 г.
М.П.

Разработчики:

Сухановская О.Н. – заместитель директора по учебной работе
Терентьева Н.О. – заместитель директора по учебно-воспитательной работе
Романова Н.Л. – зав. отделом по методической работе и мониторингу качества образования
Ланько Е.П. – заведующий центром содействия трудоустройству выпускников
Бондаренко О.А. – зав. товароведным отделением
Николова Е.Е. – методист колледжа
Исаева М.Ф. – зав. учебной частью
Кириллова Н.Б. – зав. отделением пищевых технологий и организации обслуживания на предприятиях общественного питания
Кулясова Н.П. – зав. отделением ресторанного сервиса
Цветкова В.В. – председатель цикловой комиссии пищевых технологий, организации обслуживания и сервиса.

РАССМОТРЕНО И РЕКОМЕНДОВАНО

Методическим советом ГАПОУ РК «Крымский многопрофильный колледж»

Протокол №1 от «31» 08 2022 года

Председатель _____ О.Н. Сухановская

РАССМОТРЕНО

На заседании цикловой комиссии пищевых технологий, организации обслуживания и сервиса
Протокол № 1 от «31» 08 2022 года

Председатель _____ В.В. Цветкова

Содержание

Раздел 1. Общие положения **6**

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы **7**

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника **7**

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы **8**

4.1. Общие компетенции 8
4.2. Профессиональные компетенции 9
4.3. Личностные результаты 11

Раздел 5. Структура образовательной программы **14**
5.1. Учебный план 14
5.2. Календарный учебный график 17
5.3. Рабочая программа воспитания 19
5.4. Календарный план воспитательной работы 19

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы **19**
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы 19
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы 22
6.3. Требования к организации воспитания обучающихся 23
6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы 23
6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы 24

Раздел 7. Формирование фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации **24**

Раздел 8. Разработчики основной образовательной программы **24**

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей
Приложение 1.1. Рабочая программа профессионального модуля «Обслуживание потребителей организаций общественного питания»
Приложение 1.2. Рабочая программа профессионального модуля «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»
Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин
Приложение 2.1. Рабочая программа учебной дисциплины «Русский язык»
Приложение 2.2. Рабочая программа учебной дисциплины «Литература»
Приложение 2.3. Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык»
Приложение 2.4. Рабочая программа учебной дисциплины «Математика»
Приложение 2.5. Рабочая программа учебной дисциплины «История»
Приложение 2.6. Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура»
Приложение 2.7. Рабочая программа учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности»
Приложение 2.8. Рабочая программа учебной дисциплины «Астрономия»
Приложение 2.9. Рабочая программа учебной дисциплины «Родная литература»
Приложение 2.10. Рабочая программа учебной дисциплины «География»
Приложение 2.11. Рабочая программа учебной дисциплины «Экономика»
Приложение 2.12. Рабочая программа учебной дисциплины «Введение в профессию и проектная деятельность»
Приложение 2.13. Рабочая программа учебной дисциплины «Основы культуры профессионального общения»
Приложение 2.14. Рабочая программа учебной дисциплины «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»
Приложение 2.15. Рабочая программа учебной дисциплины «Товароведение пищевых продуктов
Приложение 2.16. Рабочая программа учебной дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности»
Приложение 2.17. Рабочая программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»
Приложение 2.18. Рабочая программа учебной дисциплины «Основы предпринимательства и финансовой грамотности»

Приложение 2.19. Рабочая программа учебной дисциплины «Трудоустройство и планирование карьеры»
Приложение 2.20. Рабочая программа учебной дисциплины «Основы калькуляции и учета»
Приложение 2.21. Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура»
Приложение 3. Рабочая программа воспитания
Приложение 4. Программа ГИА

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования (далее – ОПОП СПО) по профессии 43.01.01 Официант, бармен разработана в соответствии федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 100114.01 Официант, бармен, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 02 августа 2013 г. N 731.

ОПОП определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, планируемые результаты освоения образовательной программы и условия образовательной деятельности.

ОПОП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования.

1.2. Нормативные основания для разработки ООП:

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

– Приказ Минобрнауки России от 02 августа 2013 г. N 731 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 100114.01 Официант, бармен»;

– Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями);

– Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012г. № 413 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;

– Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 08 ноября 2021 г. № 800 г. Москва «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями);

– Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся (зарегистрирован Минюстиции РФ 11.09.2020 № 59778 (с изменениями и дополнениями);

– Приказ Минпросвещения России от 13 июля 2021 г. № 450 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован Минюстиции РФ 14.10.2021г., регистрационный № 65410);

– Профессиональный стандарт «Официант/бармен», приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. № 910 Н.

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП:

– ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;
– ОПОП – основная образовательная программа;
– МДК – междисциплинарный курс;
– ПМ – профессиональный модуль;
– ОК – общие компетенции;
– ПК – профессиональные компетенции;
– ЛР – личностные результаты;
– ГИА – государственная итоговая аттестация.

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

Квалификации, присваиваемые выпускникам образовательной программы:

- Официант
- Бармен
- Буфетчик

Формы обучения: очная

Объем программы по освоению программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: *3132 академических часов,* со сроком *обучения 2 года 10 месяцев.*

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: 43.00.00 Сервис и туризм, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Сочетание квалификаций
		Официант, бармен, буфетчик
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

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	**уметь:** аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; демонстрировать интерес к будущей профессии; **знать:** перспективы развития будущей профессии и ее место в современном мире
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	**уметь:** обосновывать постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; организовывать собственную деятельность, оценивать эффективность и качество выполнения профессиональных задач **знать:** типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	**уметь:** принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, в т. ч. ситуациях риска, и нести за них ответственность з **знать**: методы решения профессиональных задач в стандартных и нестандартных ситуациях
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	**уметь:** осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития **знать:** круг профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	**уметь:** использовать информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности **знать:** современные средства коммуникации и возможности передачи информации
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	**уметь:** правильно строить отношения с коллегами, с различными категориями граждан, устанавливать психологический контакт с окружающими **знать:** основы профессиональной этики и психологии в общении с окружающими

ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	**уметь:** организовывать свою жизнь в соответствии с социально значимыми представлениями о здоровом образе жизни, поддерживать должный уровень физической подготовленности, необходимый для использования воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний **знать:** принципы здорового образа жизни, приемы и способы адаптации в профессиональной деятельности в условиях военной службы

4.2. Профессиональные компетенции

Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания	**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; **Умения:** подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос; осуществлять прием 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 счет и производить расчет с потребителем; соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями; соблюдать личную гигиену;
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	**Знания**: 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 расчета 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
ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весо-измерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания ПК 2.4. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями ПК 2.5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции ПК 2.6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета	**Практический опыт**: подготовки бара, буфета к обслуживанию; встречи гостей бара и приема 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 отчетно-финансовых документов; подготовки бара, буфета к закрытию; подготовки к обслуживанию выездного мероприятия; **Умения:** 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 расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию; осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете; оформлять необходимую отчетно-учетную документацию; соблюдать правила профессионального этикета; соблюдать правила личной гигиены; **Знания**: 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

ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки	обслуживанию; виды и методы обслуживания в баре, буфете; технологию приготовления смешанных и горячих напитков; технологию приготовления простых закусок; правила ведения учетно-отчетной 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.

4.3. Личностные результаты

Личностные результаты реализации программы воспитания *(дескрипторы)*	**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 личностно 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	**ЛР 8**

культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	
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**
Заботящийся 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	
Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации	**ЛР13**
Способный ставить перед собой цели для решения возникающих профессиональных задач;	**ЛР14**
Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм	**ЛР15**
Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.	**ЛР 16**
Способный выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов	**ЛР 17**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Использование информационных технологий в профессиональной деятельности.	**ЛР 18**
Способный пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)	**ЛР 19**
Демонстрация навыков противодействия коррупции	**ЛР 20**
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения, поддерживать корпоративный имидж работодателя	**ЛР 21**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	

Повышение мотивации обучающегося к профессиональной деятельности, сформированность у обучающегося компетенций и личностных результатов обучения, предусмотренных ФГОС, получение обучающимся квалификации по результатам освоения образовательной программы	**ЛР 22**
Способность самостоятельно реализовать свой потенциал в профессиональной деятельности	**ЛР 23**
Готовность выпускника к продолжению образования, к социальной и профессиональной мобильности в условиях современного обществ	**ЛР 24**

Раздел 5. Структура образовательной программы

5.1. Учебный план *по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих* 43.01.01 Официант, бармен

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной (аудиторной) нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)					
							Обязательная аудиторная				I курс		II курс		III курс	
		Экзамен	Дифференцированный зачет	Зачет	Максимальная учебная нагрузка	Самостоятельная учебная работа	Всего занятий	в т.ч.лаб. и практ.занятий	курсовых работ (проектов)	Индивидуальный проект	1 сем. 17 нед	2 сем. 24 нед	3 сем 15 нед.(2 УП)	4 сем. 21нед. (10т/о+2 н у/п + 9 нед п/п)	5 сем. 17 нед. (7т/о+2у/п+8п/п\.	6 сем. 20 нед. (4 т/о+2 нед у/п+14 нед п/п)
ОУД	**Общеобразовательные учебные дисциплины**	**3**	**9**	**-**	**2052**		**2052**	**1114**	**0**	**0**	**540**	**792**	**456**	**264**	**0**	
ОУД.01	Русский язык	Э			150		150	60			42	44	30	34		
ОУД.02	Литература		ДЗ		150		150	60			42	44	46	18		
ОУД.03	Иностранный язык		ДЗ		150		150	150			42	44	46	18		
ОУД.04	Математика	Э			240		240	146			64	66	60	50		
ОУД.05	История		ДЗ		160		160	64			42	48	48	22		
ОУД.06	Физическая культура		ДЗ		230		230	228			64	66	58	42		
ОУД.07	ОБЖ		ДЗ		108		108	44			52	56				
ОУД.08	Астрономия		ДЗ		44		44	18					20	24		
ОУД.09	Родная литература		ДЗ		66		66	30				66				
ОУД.10	География		ДЗ		310		310	118			64	144	76	26		
ОУД.11	Экономика	Э			304		304	140			60	142	72	30		
ОУД.12	Введение в профессию и проектная деятельность		ДЗ		140		140	56			68	72				
ПП	**Профессиональная подготовка**	**2**			**1080**	**360**	**720**	**386**	**0**	**0**	**72**	**72**	**84**	**96**	**252**	**144**

ОП	**Общепрофессиональный учебный цикл**	**-**	**7**	**1**	**466**	**142**	**324**	**182**	**0**	**0**	**72**	**72**	**36**	**36**	**54**	**54**
ОП.01	Основы культуры профессионального общения		ДЗ		54	18	36	16			18	18				
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены		ДЗ		54	18	36	18			18	18				
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов		ДЗ		54	18	36	16			18	18				
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности		ДЗ		54	18	36	20			18	18				
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности		ДЗ		88	16	72	52					36	36		
ОП.06	*Основы предпринимательства и финансовой грамотности*		ДЗ		54	18	36	20							18	18
ОП.07	*Трудоустройство и планирование карьеры*			3	54	18	36	20							18	18
ОП.08	*Основы калькуляции и учета*		ДЗ		54	18	36	20							18	18
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**2**			**534**	**178**	**356**	**204**	**0**	**0**	**0**	**0**	**48**	**60**	**178**	**70**
ПМ.01	**Обслуживание потребителей организаций общественного питания**				**270**	**90**	**180**	**92**	**0**	**0**	**0**	**0**	**48**	**60**	**36**	**36**
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании				270	90	180	92					48	60	36	36
УП.01	Учебная практика												72	72		
ПП.01	Производственная практика													324	144	144

ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен по модулю	Э														
ПМ.02	**Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок**				**264**	**88**	**176**	**112**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**142**	**34**
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах				264	88	176	112							142	34
УП.02	Учебная практика														72	72
ПП.02	Производственная практика														144	360
ПМ.02.ЭК	Квалификационный экзамен по модулю	Э														
ФК.00	**Физическая культура**		**ДЗ**		**80**	**40**	**40**	**40**							**20**	**20**
	Всего:	**5**	**17**	**1**	**3132**	**360**	2772	1540	0	0	612	864	540	360	252	144
ГИА	Государственная итоговая аттестация															6 нед.

Консультации на учебную группу из расчета 4 часа на 1 обучающегося каждый учебный год Государственная итоговая аттестация: защита выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа)	Всего	дисциплин и МДК	2772	612	864	540	360	252	144
		учебной практики				72	72	72	72
		производственной практики					324	288	504
		экзамен					3		2
		дифференцированный зачет			6		6		4
		зачет			1				

5.2. Календарный учебный график по *программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих* 43.01.01 Официант, бармен

Курс	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь					Июль			Август				
	31-06	07-13	14-20	21-27	28-04	05-11	12-18	19-25	26-01	02-08	09-15	16-22	23-29	30-06	07-13	14-20	21-27	28-03	04-10	11-17	18-24	25-31	01-07	08-14	15-21	22-28	01-07	08-14	15-21	22-28	29-04	05-11	12-18	19-25	26-02	03-09	10-16	17-23	24-30	31-06	07-13	14-20	21-27	28-04	05-11	12-18	19-25	26-01	02-08	09-15	16-22	23-29
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	К	К	К	К	К	К
II	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У П	У П	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У П	У П	П П	П П	П П	П П	П П	П	П П	П П	П П	П П	П А	П А	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III	Т	Т	Т	Т	П П	П П	П П	П П	Т	Т	Т	У П	У П	П П	П П	П П	П П	К	К	Т	Т	Т	Т	У П	У П	П П	П П	П П	П П	П П	П П	П П	П П	П П	П П	П П	П П	П П	П А	П А	ГИА	ГИА	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

Т	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
УП	Учебная практика
ПА	Промежуточная аттестация
ПП	Производственная практика (по профилю специальности)
ГИА	Государственная итоговая аттестация
К	Каникулы

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю профессии	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	41	-	-	-	-	-	11	52
II курс	25	4	9	-	3	-	11	52
III курс	11	4	22	-	2	2	2	43
Всего	77	8	31	-	5	2	24	147

5.3. Рабочая программа воспитания

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

Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих на практике.

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 обучающиеся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;

– усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

5.3.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 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. Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОПОП по профессии 43.01.01 Официант, бармен обеспечивается наличием 5 учебных кабинетов, 1 лабораторией, 2 мастерских, 2 компьютерных кабинетов с доступом к сети Интернет, технических средств обучения, баз практик.

Реализация ОПОП колледжем обеспечивает: выполнение обучающимися лабораторных и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров; освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в колледже или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности. При использовании электронных изданий колледж обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном кабинете и библиотеке в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Колледж обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

физиологии питания, санитарии и гигиены;

культуры профессионального общения

товароведения пищевых продуктов;

безопасности жизнедеятельности;

организации обслуживания в общественном питании.

Лаборатории:

технологии обслуживания в общественном питании.

Мастерские:

бар;

банкетный зал;

Спортивный зал

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

Колледж располагает материально-технической базой по профессии 43.01.01 Официант, бармен, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий.

Минимально необходимый для реализации ОПОП перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

6.1.2.1. Оснащение лабораторий:

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

Лаборатория: «Технология обслуживания в общественном питании»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Меню;

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита индукционная;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Ларь морозильный;
Набор инструментов для карвинга
Овоскоп.
Нитраттестер
Стол с мойкой
Стеллаж передвижной
Ванна моечная
Стол предмоечный

6.1.2.2 . Оснащение мастерских

Мастерская: «Бар»
Рабочее место преподавателя.
Место для презентации готовой продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
Меню;
Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
Микроволновая печь.
Гриль контактный
Холодильник
Льдогенатор
Миксер планетарный
Блендер ручной
Овощерезка
Слайсер
Куттер
Миксер для молочных коктейлей
Соковыжималка для цитрусовых
Кофемашина
Кофемолка
Барная стойка Ривьера
Бар
Стул барный
Кулер

Мастерская: «Банкетный зал»
Рабочее место преподавателя.
Место для презентации готовой продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
Меню;

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
Столы;
Стулья;
Тележка сервировочная;
Мармит;
Кипятильник.

6.1.2.3. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в лабораториях и мастерских колледжа и имеет в наличии оборудование, обеспечивающее выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей ПМ.01, ПМ.02, в том числе оборудование, используемое при проведении чемпионатов WorldSkills и указанное в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Ресторанный сервис».

Производственная практика реализуется в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся: ООО «СИМФЕРО», ООО «Апельсин», АО «Пансионат «Море».

Оборудование организаций и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает 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

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными и электронными учебными изданиями (включая учебники и учебные пособия) по дисциплинам и модулям.
Для обучающихся предоставлено право одновременного доступа (не менее 25 процентов) к цифровым (электронным) библиотекам: удаленной базе ЭБС «Лань», ЭБС «BOOK.ru» и локальной базе данных «Ирбис».
Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам и модулям.

6.2.2. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечены электронными учебными изданиями (контент для слабовидящих в ЭБС «Лань»), адаптированными при необходимости для обучения указанных обучающихся.

6.3. Требования к организации воспитания обучающихся

6.3.1. Условия организации воспитания определяются колледжем.
Выбор форм организации воспитательной работы основывается на анализе эффективности и практическом опыте.

Для реализации Программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:
– информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания и т.д.)
– 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 43.00.00 Сервис и туризм и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников колледжа отвечает квалификационным требованиям, указанным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих (далее - ЕКС), а также профессиональному стандарту «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования» (утвержден Приказом Минтруда России от 08.09.2015 № 608н).

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

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

6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

6.5.1. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы.

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляются в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утвержденной Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляются в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям и специальностям и укрупненным группам специальностей (профессий), утвержденной Министерством образования, науки и молодежи Республики Крым 05 сентября 2017 г. № 2180.

Раздел 7. Формирование фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация по профессии 43.01.01 Официант, бармен включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.

Для государственной итоговой аттестации колледж разрабатывает программу государственной итоговой аттестации и фонды оценочных средств.

Фонды оценочных средств для проведения ГИА включают примеры тем письменных экзаменационных работ, практических квалификационных работ, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

Задания для выпускной квалификационной работы, разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)», при условии наличия соответствующих профессиональных стандартов и материалов.

Фонды оценочных средств для проведения ГИА представлены программой ГИА (Приложение 4).

Раздел 8. Разработчики основной профессиональной образовательной программы

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Крымский многопрофильный колледж».