

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МЕЖДУНАРОДНЫЙ КОЛЛЕДЖ ПЕДАГОГИЧЕСКОГО ОБРАЗОВАНИЯ»
АНО СПО «МКПО»

УТВЕРЖДАЮ

Директор АНО СПО «МКПО»

 А. Г. Гребенников

Дата «24» июля 2026 г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ,
СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ

профессия 43.01.01 Официант, бармен

Квалификация (и) выпускника

Квалификация выпускника

Официант

Бармен

Буфетчик

уровень образования

на базе среднего общего образования

срок обучения 10 месяцев

2026 г.

Разработчики основной профессиональной образовательной программы

ФИО	Организация, должность

Предприятие-партнер группы разработчиков:	ООО ФИРМА "РОСТ" ИП Гвинджилия Роман Георгиевич
Экспертные организации:	Ассоциация кулинаров (АКМ) Московская Ассоциация кулинаров (МАК)

Содержание

РАЗДЕЛ 2. ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	6
РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА	7
3.1. ОБЛАСТИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ: РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	7
3.2. ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ СТАНДАРТЫ	7
3.3. ОСВАИВАЕМЫЕ ВИДЫ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	7
РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	8
4.1. ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ	8
4.2. ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ	12
4.3. МАТРИЦА КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКА	29
РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	36
5.1. УЧЕБНЫЙ ПЛАН	36
5.2. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК	36
5.3. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ	36
5.4. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ И ПРИМЕРНЫЙ КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ	36
5.5. ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА.....	36
5.6. ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ.....	37
РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	37
6.1. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	37
6.2. ПРИМЕНЕНИЕ ЭЛЕКТРОННОГО ОБУЧЕНИЯ И ДИСТАНЦИОННЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ ...	37
6.3. КАДРОВЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	38
6.4. РАСЧЕТЫ ФИНАНСОВОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	38

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Назначение примерной образовательной программы

Настоящая основная профессиональная образовательная программа (далее – ОПОП) по профессии разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 100114.01 Официант, бармен, утвержденным приказом Минобрнауки России от 02.08.2013 № 731 (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

ОПОП разработана с учетом отраслевого подхода, предусматривающего механизмы трансформации до основной профессиональной образовательной программы, с учетом запросов конкретных работодателей.

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

ОПОП разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования.

1.2. Нормативные документы:

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

- Приказ Министерства образования и науки России от 02.08.2013 № 731 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 100114.01 Официант, бармен»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 № 1199 «Об утверждении Перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Приказ Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 08.12.2016 № 2007-ст «О принятии и введении в действие общероссийского классификатора специальностей по образованию (ОКСО) ОК 009-2016»;

- Приказ Министерства просвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации № 885, Министерства просвещения России № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся»;

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

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 115н «Об утверждении профессионального стандарта «Официант, бармен»»;

- Приказ Министерства просвещения России от 17.05.2022 № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования"»

- Приказ Министерства просвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства просвещения России от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Приказ Министерства просвещения России от 13.12.2023 № 932 «Об утверждении перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий»;
- Распоряжение Министерства просвещения Российской Федерации от 01.04.2020 № Р-36 "О внесении изменений в приложение к распоряжению Министерства просвещения Российской Федерации от 01.04.2019 года № Р-42 "Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена";
- Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28;
- Примерная основная образовательная программа по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденная протоколом федерального учебно-методического объединения в системе среднего профессионального образования по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм от 10.10.2024 № 18 (Зарегистрирована в государственном реестре примерных образовательных программ № 175/2024, на основании приказа ФГБОУ ДПО ИРПО от 16.12.2024 № 01-09-1329/2024;
- Локальные нормативные акты АНО СПО «МКПО».

Перечень сокращений:

- ВЧ – вариативная часть образовательной программы;
- ГИА – государственная итоговая аттестация;
- ДЭ – демонстрационный экзамен;
- МДК – междисциплинарный курс;
- ОК – общие компетенции;
- ОП – общепрофессиональный цикл;
- ОТФ – обобщенная трудовая функция;
- ОЧ – обязательная часть образовательной программы;
- ПА – промежуточная аттестация;
- ПК – профессиональные компетенции;
- ПМ – профессиональный модуль;
- ОПОП – основная профессиональная образовательная программа;
- П – профессиональный цикл;
- ПП-производственная практика;
- ПС – профессиональный стандарт;
- ТС – технические средства;
- ТФ – трудовая функция;
- УМК – учебно-методический комплект;
- УП – учебная практика;
- ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

РАЗДЕЛ 2. ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Параметр	Данные	
Отрасли, для которых разработана образовательная программа	Туризм и сфера услуг	
Профессиональные стандарты, соответствующих профессиональной деятельности выпускников	33.013 Официант, бармен (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 115н)	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Наличие медицинской книжки	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 № 731 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 100114.01 Официант, бармен»	
Квалификация выпускника	Официант Бармен Буфетчик	
Направленности (при наличии):	-	
Нормативный срок и объем реализации образовательной программы на базе СОО	10 мес./1476 акад. ч.	
Формы обучения	Очная; Очная, с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий (ЭО и ДОТ)	
Обязательная часть программы	1181	
Вариативная часть образовательной программы	295	
Структура образовательной программы	Объем, в акад. ч.	в т.ч. в форме практической подготовки
Общепрофессиональный цикл	284	176
Профессиональный цикл	392	302
Физическая культура	80	80
Практика:	684	684
учебная	72	72
производственная	612	612
ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа)	36	36
Всего	1476	1278

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

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

3.2. Профессиональные стандарты

Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ОПОП:

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	33.013 Официант, бармен	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. № 115н	ОТФ А Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	ТФ А/01.3 Прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос и доставку в организации питания
				ТФ А/02.3 Обслуживание гостей в холле организации питания
				ТФ А/03.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации питания
				ТФ А/04.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре организации питания
			ОТФ В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	ТФ В/01.4 Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки
				ТФ В/02.4 Обслуживание гостей в зале организации питания
				ТФ В/03.4 Обслуживание гостей в баре организации питания
				ТФ В/04.4 Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий
				ТФ В/05.4 Проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности	
Обслуживание потребителей организаций общественного питания	ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания
Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Общие компетенции

Код ОК	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения:
		анализировать рабочую ситуацию и принимать решения
		комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков и закусок
		создавать атмосферу доброжелательности и гостеприимства в организации питания
		обосновывать предложения по изменению ассортимента продукции бара
		Знания:
		нормативно-правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания
		правила сочетаемости напитков и блюд, классификация алкогольных и безалкогольных напитков
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	технологии приготовления смешанных напитков, в том числе коктейлей, горячих напитков
		Умения:
		использовать мессенджеры, чат-боты для приема заказа и первичного консультирования
		вносить и редактировать данные в системе управления взаимоотношениями с клиентами
		использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для отслеживания свободных для рассадки гостей столов в организации питания
		вносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах организации питания
		пользоваться электронным меню, интерактивным столом
		сканировать акцизную марку посредством 2D-сканера и оформлять списание алкогольной продукции
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Знания:
		методы работы с автоматизированными программами и мобильными терминалами для приёма заказов
		стандарты приема входящих звонков
		стандарты приема входящих сообщений, полученных через мессенджеры
		Умения:
		вести учётно-отчётную документацию
		управлять конфликтными ситуациями с гостями организации питания
		определять свои потребности в обучении профессиональному развитию
		планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
		Знания:
		нормативно-правовых актов, регулирующих деятельность организаций питания
		теории межличностного и делового общения, общения с гостями, переговоров, конфликтологии малой группы

Код ОК	Формулировка компетенции	Знания, умения
		основы предпринимательской деятельности в профессиональной сфере
		правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умения: устанавливать профессиональные взаимоотношения с коллегами, клиентами, руководством работать в бригаде, ставить задачи сотрудникам и контролировать выполнение вспомогательных работ Знания: этикет телефонного разговора и общения в мессенджерах теории межличностного и делового общения, общения с гостями, переговоров, конфликтологии малой группы правила ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при размещении гостей за столом в организации питания
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения: консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами давать пояснения гостям по блюдам и напиткам соблюдать правила ресторанного этикета при общении с гостями Знания: этикет телефонного разговора и общения в мессенджерах правила этикета при обслуживании гостей в баре правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания теории межличностного и делового общения, общения с гостями, переговоров, конфликтологии малой группы методы разрешения конфликтных ситуаций
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения: демонстрировать гражданско-патриотическую позицию в профессиональной деятельности оценивать свои поступки и поступки других людей с позиций этих ценностей, принимать решения, соответствующие моральным нормам учитывать культурные и религиозные особенности гостей, избегать дискриминации и конфликтов, находить общий язык с людьми разного происхождения применять стандарты антикоррупционного поведения грамотно выстраивать диалог, адаптировать стиль общения в зависимости от особенностей собеседника, избегать оскорбительных или дискриминационных высказываний оценивать риски, связанные с нарушением норм и правил, предупреждать деструктивные действия со стороны гостей или коллег Знания:

Код ОК	Формулировка компетенции	Знания, умения
		сущность гражданско-патриотической позиции и традиционных российских духовно-нравственных ценностей принципы гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений стандарты антикоррупционного поведения основы правовой грамотности социокультурный контекст
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения: применять экологические знания в профессиональной деятельности реализовывать принципы ресурсосбережения внедрять элементы бережливого производства действовать при возникновении ЧС Знания: соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков осуществлять инвентаризацию продуктов, сырья основы экологии и экологической безопасности принципы ресурсосбережения и энергосбережения принципы бережливого производства действия в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения: выполнять комплексы упражнений для профилактики профессиональных заболеваний организовывать короткие физкультурные паузы в течение рабочего дня планировать индивидуальную физическую нагрузку выстраивать режим труда и отдыха проходить профилактические медицинские осмотры Знания: основы анатомии и физиологии человека основы физической культуры и спорта специфика профессиональной нагрузки методы профилактики профессиональных заболеваний основы самоконтроля при занятиях физической культурой базовые принципы первой помощи
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Умения: вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями обрабатывать жалобы и учитывая законодательство РФ работа с иностранным меню

Код ОК	Формулировка компетенции	Знания, умения
		Знания:
		профессиональная документация, связанная с обслуживанием в организациях питания (меню, барные карты, учётная и отчётная документация)
		нормативно-правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания
		профессиональные термины на иностранных языках

4.2. Профессиональные компетенции

Вид деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Показатели освоения компетенций
Обслуживание потребителей организаций общественного питания	ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания	Навыки:
		Прием и оформление заказа на бронирование столика
		Прием и оформление заказа на продукцию на вынос и на доставку
		Предоставление информации об организации питания
		Ведение учета заказанных столиков в зале организации питания
		Подготовка зала обслуживания организации питания перед началом обслуживания гостей и перед закрытием зала
		Подготовка (досервировка, пересервировка) стола для подачи очередного блюда и к приходу новых гостей
		Проверка состояния столовой посуды и приборов (чистота, целостность)
		Подача блюд и напитков гостям организации питания
		Сбор использованной столовой посуды и приборов со столов
		Поддержание чистоты и порядка в зале обслуживания
		Умения:
		Осуществлять прием заказов по телефону, через веб-ресурсы, мобильные приложения
		Использовать мессенджеры, чат-боты для приема заказа и первичного консультирования
		Вносить и редактировать данные в системе управления взаимоотношениями с клиентами
		Расставлять мебель (столы и стулья) в зале обслуживания организации питания

Вид деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Показатели освоения компетенций
		Подготавливать подносы, сервировочные тележки, подсобные столики, вспомогательные стойки к использованию
		Протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями в зале обслуживания организации питания
		Проверять качество и состояние столового белья в организации питания
		Рационально и безопасно расставлять чистую столовую посуду и приборы на подносе и сервировочной тележке в организации питания
		Укладывать использованные столовые приборы на тарелку и лоток
		Размещать использованную столовую посуду и приборы на сервировочной тележке и перевозить ее
		Переносить использованную столовую посуду и приборы вручную и на подносе
		Сортировать использованную столовую посуду и приборы
		Знания:
		Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
		Порядок и процедура приема заказа на бронирование столиков и продукции на вынос и доставку
		Правила регистрации заказов на бронирование столиков и продукцию на вынос и доставку
		Стандарты приема входящих звонков
		Стандарты приема входящих сообщений, полученных через мессенджеры
		Этикет телефонного разговора и общения в мессенджерах

Вид деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Показатели освоения компетенций
		Порядок и правила подготовки зала к обслуживанию гостей
		Правила и виды расстановки мебели в зале организации питания
		Виды сервировки стола при обслуживании гостей
		Виды и назначение ресторанных аксессуаров
		Характеристика столовой посуды, приборов
		Правила и техника подачи блюд и напитков
		Правила уборки использованной столовой посуды и приборов со стола во время и после обслуживания гостей
		Способы и техника сбора использованной столовой посуды и приборов со столов
		Правила расстановки использованной столовой посуды и приборов на подносе и сервировочной тележке и перевозки на ней
		Способы и правила переноса использованной столовой посуды и приборов на подносе и в руках
		Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
	ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов	Навыки:
		Встреча и приветствие гостей в организации питания
		Информирование гостей о работе организации питания и предоставляемых услугах
		Размещение гостей за столом в зале организации питания
		Прием, оформление и уточнение заказа гостей организации питания
		Рекомендации гостям организации питания по выбору блюд и напитков
		Передача заказа гостей организации питания на кухню и в бар организации питания

Вид деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Показатели освоения компетенций
		Досервировка стола в соответствие с заказом гостей организации питания
		Получение блюд и напитков с кухни и бара организации питания
		Подача блюд и напитков гостям организации питания
		Замена использованной посуды, приборов и столового белья
		Умения:
		Презентовать гостям организацию питания и предоставляемые услуги в организации питания
		Предоставлять первичную консультацию об особенностях кухни, специальных предложениях организации питания
		Проводить гостей к столу с учетом их пожеланий и возможностей организации питания
		Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для отслеживания свободных для рассадки гостей столов в организации питания
		Оказывать помощь в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации питания
		Создавать атмосферу доброжелательности и гостеприимства в организации питания
		Подавать гостям меню организации питания
		Подавать меню, карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей
		Выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков
		Давать пояснения гостям по блюдам и напиткам консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами

Вид деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Показатели освоения компетенций
		Пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки
		Заносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах организации питания
		Использовать электронное меню, интерактивный стол в организации питания
		Проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитков
		Досервировывать, пересервировывать стол в соответствии с заказанными блюдами и последовательностью подачи блюд и напитков
		Подавать блюда и напитки с подносов, сервировочных тележек и подсобных столиков
		Презентовать гостям блюда и напитки при подаче
		Производить операции по подготовке блюда и напитков к презентации в присутствии гостей
		Порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей
		Разрешать конфликтные ситуации
		Знания:
		Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
		Процедура встречи и приветствия гостей в организации питания
		Приемы и техника перемещения в ограниченном пространстве в организации питания
		Правила ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при размещении гостей за столом в организации питания

Вид деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Показатели освоения компетенций
		Правила подачи меню в организации питания
		Характеристика блюд и напитков, включенных в меню
		Правила сочетаемости напитков и блюд
		Классификация алкогольных и безалкогольных напитков
		Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дигестивов
		Классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая
		Нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности
		Классификация кофе по видам и степени обжарки
		Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами
		Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания
		Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов
		Порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар
		Виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей
		Техника продаж и презентации блюд и напитков
		Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
		Характеристика блюд и напитков, включенных в меню
		Правила и очередность подачи блюд и напитков
		Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков

Вид деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Показатели освоения компетенций
		Правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей
		Правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря
		Правила и техника подачи блюд
		Правила и техника подачи вина
		Правила и техника подачи пива
		Правила и техника подачи коктейлей
		Правила и техника подачи крепких спиртных напитков
		Правила и техника подачи чая и кофе
		Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов
		Методы разрешения конфликтных ситуаций
		Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
	ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия	Навыки:
		Подготовка зала и инвентаря для обслуживания мероприятий в организациях питания
		Сервировка столов с учетом вида мероприятия
		Подача блюд и напитков гостям на мероприятиях в организациях питания
		Умения:
		Встречать, принимать гостей на мероприятиях в организациях питания
		Соблюдать время, последовательность и синхронность подачи блюд и напитков при обслуживании гостей мероприятия
		Использовать различные стили обслуживания гостей, соответствующие виду мероприятия
		Выдерживать температуру подачи блюд и напитков при обслуживании гостей на мероприятиях

Вид деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Показатели освоения компетенций
		Сервировать, досервировывать, пересервировывать столы в соответствии с заказанными блюдами, напитками и последовательностью их подачи
		Знания:
		Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
		Виды мероприятий в организациях питания и стили их обслуживания
		Порядок и правила обслуживания гостей на мероприятиях
		Правила подготовки к проведению мероприятий в организациях питания
		Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
	ПК 1.4 Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания	Навыки:
		Подготовка помещения и инвентаря для обслуживания гостей на выездных мероприятиях
		Сервировка столов с учетом вида мероприятия
		Подача блюд и напитков гостям на выездных мероприятиях
		Умения:
		Встречать, принимать гостей на выездных мероприятиях
		Соблюдать время, последовательность и синхронность подачи блюд и напитков при обслуживании гостей мероприятия
		Использовать различные стили обслуживания гостей, соответствующие виду мероприятия
		Выдерживать температуру подачи блюд и напитков при обслуживании гостей на мероприятиях

Вид деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Показатели освоения компетенций
		Сервировать, досервировывать, пересервировывать столы в соответствии с заказанными блюдами, напитками и последовательностью их подачи Знания: Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Виды мероприятий в организациях питания и стили их обслуживания Порядок и правила обслуживания гостей на мероприятиях Правила подготовки к проведению мероприятий на выездном обслуживании Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	ПК 2.1 Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию	Навыки: Подготовка мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара, буфета к обслуживанию гостей Оформление витрины и барной стойки Прием, оформление и уточнение заказа на напитки и барную продукцию организации питания Умения: Расставлять мебель в баре, включать и настраивать к использованию оборудование бара Хранить приготовленные заготовки и украшения с учетом требований к безопасности пищевых продуктов Открывать бутылки с газированными и негазированными безалкогольными напитками Разливать газированные и негазированные безалкогольные напитки Эстетично и безопасно упаковывать напитки на вынос

Вид деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Показатели освоения компетенций
		Подготавливать барную стойку и барные столики для подачи напитков и барной продукции
		Осуществлять проверку наличия маркировки алкогольной продукции, а также наличия сопроводительной документации (товарно-транспортные накладные, сертификаты, декларации)
		Знания:
		Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
		Правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию гостей
		Техника открывания бутылок с газированными и негазированными напитками и прочих упаковок с напитками
		Правила хранения приготовленных свежееотжатых соков и безалкогольных напитков в открытых упаковках и бутылках, предназначенных для последующего использования
		Правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, барного оборудования и инвентаря
		Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов
		Виды и классификации баров, планировочные решения баров
		Условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре
	ПК 2.2 Обслуживать потребителей бара, буфета	Навыки:
		Рекомендации гостям бара организации питания по выбору напитков и барной продукции
		Умения:

Вид деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Показатели освоения компетенций
		Подавать карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей
		Использовать электронное меню, интерактивный бар
		Консультировать гостей по выбору напитков и барной продукции
		Пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на напитки и барную продукцию
		Подавать вино, пиво, крепкие спиртные напитки
		Разрешать конфликтные ситуации
		Знания:
		Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
		Методы и техника обслуживания гостей за барной стойкой и столиками бара
		Классификация алкогольных и безалкогольных напитков
		Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и диджестивов
		Классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая
		Нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности
		Классификация кофе по видам и степени обжарки
		Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами
		Правила и техника подачи вина
		Правила и техника подачи пива
		Правила и техника приготовления и подачи коктейлей

Вид деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Показатели освоения компетенций
		Правила и техника подачи крепких спиртных напитков
		Правила и техника приготовления и подачи чая, кофе
		Культура потребления алкогольных напитков
		Правила этикета при обслуживании гостей в баре
		Методы разрешения конфликтных ситуаций
		Техника продаж и презентации напитков
		Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
	ПК 2.3 Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания	Навыки:
		Уборка использованной барной посуды со столов бара и барной стойки
		Поддержание в чистоте и порядке столов в баре, барной стойки, барного инвентаря, посуды и оборудования
		Умения:
		Проверять состояние (чистоту, наличие сколов, трещин) столовой посуды и приборов
		Расставлять бутылки с напитками и барную посуду на барной стойке и витрине бара
		Сортировать столовую посуду и приборы по виду и назначению
		Подбирать оборудование, инвентарь, посуду, необходимые для приготовления заготовок
		Чистить, мыть и содержать в рабочем состоянии оборудование бара и барный инвентарь
		Эксплуатировать оборудование бара
		Знания:
		Виды барного оборудования и инвентаря
		Характеристика столовой посуды, приборов в организации питания
		Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания

Вид деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Показатели освоения компетенций
		Правила безопасной эксплуатации оборудования бара
	ПК 2.4 Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями	Навыки:
		Составление документации, отчетов посредством специализированных программ
		Умения:
		Заносить в программы и редактировать данные по заказу в специализированных программах
		Сканировать акцизную марку посредством 2D-сканера и оформлять списание алкогольной продукции
		Осуществлять процедуру списания алкогольной продукции при бое, порче, краже в специализированных программах учета
		Производить инвентаризацию продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок
		Составлять отчеты в специализированных программах учета о выполненных заказах и реализованной продукции в баре
		Ставить задачи сотрудникам, находящимся в подчинении, и контролировать выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре
		Составлять заявки на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок
		Знания:
		Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
		Классификация алкогольных и безалкогольных напитков

Вид деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Показатели освоения компетенций
		Порядок и правила составления документации по приготовлению коктейлей
		Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов
		Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов
		Правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара
	ПК 2.5 Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции	Навыки:
		Приготовление заготовок для напитков
		Приготовление свежевыжатых соков
		Умения:
		Промывать, очищать, нарезать, измельчать зелень, фрукты и ягоды
		Выжимать сок из citrusовых, мягких и твердых плодов
		Порционировать, сервировать и украшать свежевыжатые соки и безалкогольные напитки для подачи гостям организации питания
		Готовить и подавать свежевыжатые соки
		Производить операции по подготовке напитков к презентации в присутствии гостей
		Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления напитков и закусок
		Презентовать напитки с элементами бармен-шоу
		Знания:
		Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок, десертов и напитков, условиям их хранения

Вид деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Показатели освоения компетенций
		Методы подготовки плодов и пряностей: промывание, очистка, снятие цедры, нарезка, измельчение, предохранение от потемнения
		Методы сервировки и оформления для подачи свежесжатых соков и безалкогольных напитков
		Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов
	ПК 2.6 Производить расчет с потребителями, используя различные формы расчета	Навыки:
		Подготовка контрольно-кассового оборудования к началу принятия и оформления платежей
		Проведение кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ
		Умения:
		Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами)
		Проводить оформление счета для оплаты
		Применять скидки и наценки при проведении расчета в специализированных программах
		Предоставлять счет гостям организации питания
		Принимать оплату в наличной и безналичной формах
		Оформлять возврат оформленных платежей
		Формировать кассовые отчеты в специализированных программах
		Знания:
		Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
		Порядок оформления счетов и расчета по ним с гостями организации питания

Вид деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Показатели освоения компетенций
		Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов
		Правила и порядок расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты
		Порядок проведения расчетов при наличии программ лояльности и скидок для гостей организации питания
		Порядок получения, выдачи и хранения денежных средств
		Правила возврата платежей
	ПК 2.7 Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки	Навыки:
		Правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации бар
		Приготовление и подача чая, кофе
		Умения:
		Готовить, оформлять и подавать алкогольные и безалкогольные коктейли
		Готовить, оформлять и подавать чай, кофе
		Знания:
		Правила и техника приготовления и подачи коктейлей
		Классификация алкогольных и безалкогольных напитков
		Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дигестивов
		Культура потребления алкогольных напитков
		Классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая
		Нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности
		Классификация кофе по видам и степени обжарки
		Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами

Вид деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Показатели освоения компетенций
		Правила и техника подачи крепких спиртных напитков
		Правила и техника приготовления и подачи чая, кофе
		Методы разрешения конфликтных ситуаций
		Техника продаж и презентации напитков

4.3. Матрица компетенций выпускника

4.3.1. Матрица соответствия видов деятельности по ФГОС СПО профессиональным стандартам, квалификационным справочникам

Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
Обслуживание потребителей организаций общественного питания.	ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.	33.013	ОТФ А Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	А/01.3 Прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос и доставку в организации питания
				А/03.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации питания
	ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.	33.013	ОТФ А Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	А/02.3 Обслуживание гостей в холле организации питания
				В/01.4 Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки
			ОТФ В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	В/02.4 Обслуживание гостей в зале организации питания
	ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.	33.013	ОТФ В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	В/04.4 Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий
	ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.	33.013	ОТФ В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	В/04.4 Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий

Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.	ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.	33.013	ОТФ А Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	А/04.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре организации питания
			ОТФ В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	В/03.4 Обслуживание гостей в баре организации питания
	ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.	33.013	ОТФ А Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	А/04.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре организации питания
			ОТФ В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	В/03.4 Обслуживание гостей в баре организации питания
	ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.	33.013	ОТФ А Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	А/04.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре организации питания
			ОТФ В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	В/03.4 Обслуживание гостей в баре организации питания

Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
	ПК 2.4. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.	33.013	ОТФ В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	В/03.4 Обслуживание гостей в баре организации питания
	ПК 2.5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.	33.013	ОТФ А Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	А/04.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре организации питания
			ОТФ В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	В/03.4 Обслуживание гостей в баре организации питания
	ПК 2.6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.	33.013	ОТФ В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	В/05.4 Проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы
	ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.	33.013	ОТФ В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	В/03.4 Обслуживание гостей в баре организации питания

4.3.2. Матрица соответствия отраслевым требованиям дополнительных видов деятельности, компетенций выпускника, не отраженных в матрице компетенций выпускника по ФГОС СПО

Дополнительные квалификации, компетенции (Туризм и сфера услуг)	Соответствие ПС 33.013 Официант, бармен		Виды деятельности, реализуемые в рамках вариативной части	
	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ	Наименование ВД	Код и наименование ПК
Старший (бригадир) официант/бармен Бар-менеджер	С/ОФТ Руководство деятельностью официантов, барменов по обслуживанию гостей организации питания	С/01.5 Заказ, получение, организация хранения и использования продуктов, сырья, оборудования и инвентаря в зале и баре организации питания	Обслуживание потребителей организаций общественного питания Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	ПКд 3.1 Заказ, получение, организация хранения и использования продуктов, сырья, оборудования и инвентаря в зале и баре организации питания
		С/02.5 Организация работы бригады официантов/барменов		ПКд 3.2 Организация работы бригады официантов/барменов
		С/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады официантов/барменов		ПКд 3.3 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады официантов/барменов
Требования к результатам освоения дополнительных квалификаций				
ПКд 3.1 Заказ, получение, организация хранения и использования продуктов, сырья, оборудования и инвентаря в зале и баре организации питания	Навыки:			
	Проведение инвентаризации бара			
	Организация приема, хранения и использования продуктов, сырья, оборудования и инвентаря бара и зала организации питания			
	Контроль условий хранения и соблюдения норм расхода напитков, барной продукции			
	Контроль эксплуатации оборудования и инвентаря			
	Умения:			
	Формировать отчеты по использованию продуктов, сырья в специализированных программах учета			
	Прогнозировать и рассчитывать потребность в заказе продуктов, сырья, инвентаря, необходимых для бесперебойного обслуживания гостей организации питания			
	Составлять заявки на продукты, сырье, оборудование и инвентарь для бара и зала организации питания			
	Формировать отчеты по использованию продуктов, сырья в специализированных программах учета			
	Прогнозировать и рассчитывать потребность в заказе продуктов, сырья, инвентаря, необходимых для бесперебойного обслуживания гостей организации питания			
	Составлять заявки на продукты, сырье, оборудование и инвентарь для бара и зала организации питания			

	Знания:
	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Инструменты планирования, организации и контроля деятельности подчиненных
	Условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре
	Условия хранения столовой посуды, столовых приборов
	Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов
	Правила безопасной эксплуатации оборудования и инвентаря в организации питания
	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
ПКд 3.2 Организация работы бригады официантов/барменов	Навыки:
	Разработка текущих и оперативных планов работы по обслуживанию гостей в зале организации питания
	Разработка текущих и оперативных планов работы по обслуживанию гостей в баре организации питания
	Координация выполнения заданий работниками бригады официантов, барменов
	Умения:
	Разрабатывать график работы членов бригады официантов, барменов
	Проводить вводный и текущий инструктаж членов бригады официантов, барменов
	Распределять задания между работниками бригады официантов, барменов
	Определять потребность в обучении работников бригады официантов, барменов
	Использовать мобильные терминалы и специализированные приложения для координации выполнения заданий
	Проводить обучение членов бригады официантов/барменов на рабочем месте
	Управлять конфликтными ситуациями с гостями организации питания
	Знания:
	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Технологии и стили обслуживания гостей в организациях питания
	Инструменты планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных
	Теории межличностного и делового общения, общения с гостями, переговоров, конфликтологии малой группы
	Методы разрешения конфликтных ситуаций
	Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов
	Правила эксплуатации мобильных терминалов и специализированных приложений, программ учета и контроля
	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
ПКд 3.3 Контроль работы подчиненных и подготовка	Навыки:
	Контроль качества обслуживания гостей организации питания
	Разработка мероприятий по повышению качества обслуживания и эффективности работы подчиненных

отчетности о работе бригады официантов/барменов	Формирование отчетов о результатах выполнения текущих и оперативных планов за отчетный период
	Умения:
	Производить входной, текущий и итоговый контроль работы по обслуживанию гостей организации питания
	Пользоваться компьютером с применением специализированного программного обеспечения
	Использовать мобильные терминалы и специализированные приложения для контроля выполнения заданий
	Выявлять отклонения от плана в работе и определять причины их возникновения
	Знания:
	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Технологии контроля посредством специализированного программного обеспечения
	Технологии управления персоналом
	Технологии управления изменениями в организации
	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Учебный план (приложение 6)

5.2. Календарный учебный график (приложение 7)

5.3. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

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

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

Рабочие программы профессиональных модулей и учебных дисциплин ОПОП приведены в Приложениях 1, 2 к ОПОП.

5.4. Рабочая программа воспитания и примерный календарный план воспитательной работы

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

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы по профессии представлены в Приложении 5.

5.5. Практическая подготовка

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

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется, в том числе на рабочем месте предприятия работодателя, при проведении практических и лабораторных занятий, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;
- может включать в себя отдельные лекции, семинары, которые предусматривают передачу обучающимся в формате демонстрации (моделирования) практических компонентов учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

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

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций (работодателей) на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией (работодателем).

5.6. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа) в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен (Приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 № 731) и Порядком проведения ГИА, утвержденным Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800»

Программа ГИА представлена в приложении 4.

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

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

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

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

Кабинеты:

- правовых дисциплин;
- культуры профессионального общения;
- физиологии питания, санитарии и гигиены;
- товароведения пищевых продуктов;
- безопасности жизнедеятельности;
- организации обслуживания в общественном питании.

Мастерские/зоны по видам работ:

- бар;
- банкетный зал.

Спортивный комплекс

- спортивный зал
- уличная спортивная площадка с МАФами

Залы:

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

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

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

Организация образовательного процесса с применением электронного обучения (ЭО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ) осуществляется в соответствии с Положением о применении ЭО и ДОТ в АНО СПО "МКПО", утвержденным приказом Директора Колледжа. Настоящая ОПОП спроектирована с учетом установленных Положением требований к разделению синхронного и асинхронного взаимодействия, а также ограничений на использование дистанционных технологий при проведении практической подготовки.

Колледж гарантирует соответствие кадрового состава: все педагогические работники, участвующие в реализации ОПОП с применением ЭО и ДОТ, прошли обучение по программам повышения квалификации в области создания электронных курсов и работы в LMS-системах.

Реализация образовательной программы с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий не допускается.

Модель организации образовательного процесса с применением ЭО и ДОТ

Реализация образовательной программы с применением ЭО и ДОТ базируется на функционировании Электронной информационно-образовательной среды (ЭИОС) Колледжа, которая обеспечивает:

- доступ обучающихся к электронным учебным материалам, учебно-методическим комплексам (УМК) дисциплин и МДК в режиме 24/7;
- синхронное взаимодействие (онлайн-лекции, вебинары, групповые чаты) и асинхронное взаимодействие (форумы, проверка домашних заданий, электронное тестирование);
- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и текущего контроля в электронном журнале;
- доступ к Электронно-библиотечным системам (ЭБС) - Юрайт / Лань / Знаниум.

Идентификация личности обучающегося:

Доступ к ЭИОС осуществляется через индивидуальную пару "логин-пароль", выдаваемую обучающемуся при зачислении. При проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации в дистанционном формате верификация личности обучающегося осуществляется посредством обязательного включения видеокамеры во время онлайн-тестирования или использования учетных записей, интегрированных с ЕСИА.

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

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

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности реализации процесса обслуживания в организациях общественного питания, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: реализация процесса обслуживания в организациях общественного питания, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

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

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

Финансовое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы в АНО СПО «МКПО» осуществляется в соответствии со статьей 54 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» исключительно за счет средств физических и (или) юридических лиц по договорам об оказании платных образовательных услуг. Реализация программы за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации или местных бюджетов не предусматривается.

Стоимость обучения по образовательной программе определяется Колледжем самостоятельно на основе расчета плановой себестоимости (калькуляции затрат), необходимой для обеспечения высокого качества образовательного процесса в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

Расчеты финансового обеспечения включают в себя:

- затраты на оплату труда педагогических работников и мастеров производственного обучения в соответствии со штатным расписанием Колледжа и требованиями Трудового кодекса РФ;
- затраты на приобретение расходных материалов, сырья и инвентаря для проведения лабораторно-практических занятий в учебных мастерских («Бар», «Банкетный зал»);
- затраты на обеспечение и поддержку функционирования Электронной информационно-образовательной среды (ЭИОС) и лицензионного программного обеспечения;
- общехозяйственные и коммунальные расходы, связанные с содержанием учебных площадей и материально-технической базы Колледжа.

Локальные нормативные акты Колледжа (приказы Директора об установлении стоимости обучения на соответствующий учебный год) утверждаются с учетом обеспечения финансовой устойчивости образовательной программы и покрытия ее фактической себестоимости».