

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Мухамбеталиева Алсу Сабировна
Должность: Ведущий специалист отдела ИКО
Дата подписания: 25.02.2026 12:12:31
Уникальный программный ключ:
a704735d5ef2b8c07421001b4c1b162K051K941

**МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
"ПОВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ФИЗИЧЕСКОЙ
КУЛЬТУРЫ, СПОРТА И ТУРИЗМА"
(ФГБОУ ВО "Поволжский ГУФКСИТ")**

ПРИНЯТО
решением Ученого совета
ФГБОУ ВО «Поволжский ГУФКСИТ»,
протокол № 7 от «22» февраля 2023г.

УТВЕРЖДАЮ
И.о ректора  А.Р. Шарапов
«22» февраля 2023 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА**

Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессия
43.01.01 Официант, бармен

Квалификация выпускника
официант, бармен, буфетчик

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной
программы – 2 года 10 месяцев

Форма обучения: очная

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего
профессионального образования по профессии 43.01.01 (100114.01)
Официант, бармен, утверждённый приказом Министерства образования и
науки Российской Федерации от 02 августа 2013 г. N 731. (зарегистрирован в
Минюст России от 20 августа 2013г. № 29595)

Казань 2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	3
1.1 Общая характеристика ППКРС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен	3
1.2 Нормативные документы для разработки ППКРС по профессии 43.01.01 Официант, бармен	3
1.3 Общая характеристика ППКРС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен	4
1.4 Требования к абитуриенту	4
1.5 Перечень сокращений	4
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ППКРС ПО ПРОФЕССИИ 43.01.01 ОФИЦИАНТ, БАРМЕН	5
2.1 Область профессиональной деятельности выпускника	5
2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника	5
2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника	5
3. КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДАННОЙ ППКРС СПО	6
3.1. Общие компетенции	6
3.2. Профессиональные компетенции	6
4. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ППКРС СПО ПО ПРОФЕССИИ 43.01.01 ОФИЦИАНТ, БАРМЕН	13
4.1. График учебного процесса	13
4.2 Учебный план по профессии 43.01.01 Официант, бармен	14
4.3 Перечень рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей по профессии 43.01.01 Официант, бармен	14
4.4 Программы учебной и производственной практик	15
5. ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ППКРС СПО ПО ПРОФЕССИИ 43.01.01 ОФИЦИАНТ, БАРМЕН ППКРС	17
5.1. Кадровое обеспечение учебного процесса	17
5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса	17
5.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса	17
6. ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ КОЛЛЕДЖА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ	19
7. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ПО ПРОФЕССИИ 43.01.01 ОФИЦИАНТ, БАРМЕН	20
7.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация	20
7.2. Государственная (итоговая) аттестация выпускников по профессии	21

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Общая характеристика ППКРС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен

Настоящая основная профессиональная образовательная программа по профессии 43.01.01 Официант, бармен (далее – ОПОП) программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - ППКРС) по профессии 43.01.01 Официант, бармен реализуется Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего образования "Поволжским государственным университетом физической культуры, спорта и туризма" – (далее - ФГБОУ ВО "Поволжский ГУФКСиТ") на базе основного общего образования.

ППКРС представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ФГБОУ ВО "Поволжский ГУФКСиТ" с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

ППКРС регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержания, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин (модулей) а также программы учебной и производственной практик, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии и качества подготовки обучающихся.

1.2 Нормативные документы для разработки ППКРС по профессии 43.01.01 Официант, бармен

Нормативную правовую базу разработки ОПОП составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 №273-ФЗ (с изменениями и дополнениями);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации N 731 от 2 августа 2013 г. (с изменениями и дополнениями)
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от от 24 августа 2022 г. N 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 21 сентября 2022 г. N 70167) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
- Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Министерства просвещения РФ от 8 ноября 2021 г. N 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 115н "Об утверждении профессионального стандарта "Официант, бармен" (зарегистрирован в Минюсте России 11.04.2022 № 68146).
- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 14.04.2021 N 05-401 "О направлении методических рекомендаций" (вместе с "Методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования").
- Приказ Министерства просвещения РФ от 8 ноября 2021 г. N 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по

образовательным программам среднего профессионального образования" (с изменениями и дополнениями).

- Устав ФГБОУ ВО "Поволжский ГУФКСиТ"

1.3 Общая характеристика ППКРС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен

ППКРС имеет своей целью развития у обучающихся личностных качеств, а так же формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной профессии. Выпускник ФГБОУ ВО "Поволжского ГУФКСиТ" в результате освоения ППКРС по профессии 43.01.01 Официант, бармен будет профессионально готов к профессиональной деятельности на должностях, таких как: официант на предприятиях общественного питания; бармен на предприятиях общественного питания; бармен буфетчик на предприятиях общественного питания и др.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих ориентирована на реализацию следующих принципов:

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

Срок освоения ППКРС по профессии по профессии 43.01.01 Официант, бармен

Уровень образования необходимый для приема на обучение	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен Базовой подготовки в очной форме обучения
Основное общее образование	Официант, бармен	2 года 10 месяцев

1.4 Требования к абитуриенту

Лица, поступающие на обучение по ОПОП по профессии 43.01.01 «Официант, бармен» должны иметь документ государственного образца об основном общем образовании.

1.5 Перечень сокращений, используемых в тексте ПООП:

- ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;
- ПООП – примерная основная образовательная программа;
- МДК – междисциплинарный курс
- ПМ – профессиональный модуль
- ОК – общие компетенции;
- ПК – профессиональные компетенции.

РАЗДЕЛ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ППКРС ПО ПРОФЕССИИ 43.01.01 ОФИЦИАНТ, БАРМЕН

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника

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

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускника являются:

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

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника

Официант, бармен готовится к следующим видам деятельности:

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

Наименование основных видов деятельности:

- сервировка столов организации питания;
- встреча потребителей организации питания и прием заказов от них;
- подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания;
- обслуживание массовых мероприятий в организациях питания;
- обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками в баре;
- обслуживание потребителей организаций питания в буфете;
- проведение расчетов с потребителями в организации питания за выполненные заказы.

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

Официант, бармен, буфетчик.

Формы получения образования: допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Формы обучения: очная.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования: 2 год 10 месяцев.

РАЗДЕЛ 3. КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДАННОЙ ПКРС СПО

3.1. Общие компетенции

Официант, бармен должен обладать общими компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3.2. Профессиональные компетенции

Официант, бармен должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

1. Обслуживание потребителей организаций общественного питания:

ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.

ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.

ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.

2. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок:

ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.

ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.

ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.

ПК 2.4. Вести 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.

ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

Результаты освоения ОПОП в соответствии с целью основной профессиональной образовательной программы определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Уметь: подготавливать бар, буфет к обслуживанию; обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях; в том числе выездных;
		Знать: виды, типы и классы организаций общественного питания; Виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	Уметь: Соблюдать требования действующего законодательства и защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства
		Знать: подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; правила культуры обслуживания;
ОК 03	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Уметь: Соблюдать правила протокола и этикета; Применять различные средства и техники эффективного общения в профессиональной деятельности;
		Знать: Осуществлять приём заказа на блюда и напитки; Обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
ОК 04	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Уметь: Соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;
		Знать: Материально-техническую и информационную базу обслуживания; Материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Уметь: консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;

		производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;
		Знать: материально-техническую и информационную базу обслуживания;
ОК 06	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Уметь: соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;
		Знать: соблюдать личную гигиену; психологические особенности делового общения и его специфику в сфере;
ОК 07	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Уметь: Применять профессиональные знания входе использования обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; Владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы
		Знать: Организацию и порядок вызова граждан на воинскую службу и поступления на нее в добровольном порядке; Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО

Профессиональные компетенции		
ПК 1.1.	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.	Уметь: Подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос; осуществлять приём заказа на блюда и напитки; осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос; осуществлять приём заказа на блюда и напитки; соблюдать личную гигиену;
		Знать: Материально-техническую и информационную базу обслуживания; правила личной подготовки официанта к обслуживанию; виды, правила, последовательность и технику сервировки столов; способы расстановки мебели в торговом зале; правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;

		Иметь практический опыт: Выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;
ПК 1.2	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.	Уметь: Консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей; предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем; соблюдать личную гигиену; Знать: Виды, типы и классы организаций общественного питания; основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания; Иметь практический опыт: Рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов; подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами; расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей;
ПК 1.3	Обслуживать массовые банкетные мероприятия.	Уметь: Подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях; соблюдать личную гигиену; Знать: Методы организации труда официантов; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; способы подачи блюд; правила, очередность и технику подачи блюд и напитков; правила и технику уборки использованной посуды; порядок оформления счетов и расчёта с потребителем; кулинарную характеристику блюд; правила сочетаемости напитков и блюд; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;

		правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями; Иметь практический опыт: Встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
ПК 1.4	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.	Уметь: Соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями; соблюдать личную гигиену; Знать: Основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания; методы организации труда официантов; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; способы подачи блюд; правила, очередность и технику подачи блюд и напитков; правила и технику уборки использованной посуды; порядок оформления счетов и расчёта с потребителем; кулинарную характеристику блюд; правила сочетаемости напитков и блюд; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; Иметь практический опыт: Подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий; обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; применения передовых, инновационных методов и форм организации труда;
ПК 2.1.	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.	Уметь: Подготавливать бар, буфет к обслуживанию; соблюдать правила профессионального этикета; соблюдать правила личной гигиены;

		Знать: Виды и классификации баров; правила охраны труда; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями. Иметь практический опыт: Подготовка бара, буфета к обслуживанию; встречи гостей бара и приема заказа;
ПК 2.2	Обслуживать потребителей бара, буфета.	Уметь: Обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; Знать: Планировочные решения баров, буфетов; материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета; правила личной подготовки бармена обслуживанию; правила охраны труда; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями. Иметь практический опыт: Обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;
ПК 2.3	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания	Уметь: Эксплуатировать в процессе работы оборудования бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил; принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета; Знать: Планировочные решения баров, буфетов; материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета; правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета; Иметь практический опыт: Подготовка бара, буфета к обслуживанию;
ПК 2.4	Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.	Уметь: Осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете; оформлять необходимую отчетно-учетную документацию; Осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете; Оформлять необходимую отчетно-учетную документацию;

		Знать: Правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации; сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции; Иметь практический опыт: Оформления отчетно-финансовых документов;
ПК 2.5	Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.	Уметь: Готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления; соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете; Знать: Технология приготовления простых закусок Иметь практический опыт: Приготовления и подачи простых закусок;
ПК 2.6	Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.	Уметь: Производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию; Знать: Правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации; Иметь практический опыт: Оформления отчетно-финансовых документов;
ПК 2.7	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.	Уметь: Готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления; Знать: Характеристика алкогольных и безалкогольных напитков; правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию; виды и методы обслуживания в баре, буфете; технология приготовления смешанных и горячих напитков; Иметь практический опыт: Приготовления и подачи горячих напитков; приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;

РАЗДЕЛ 4. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ППКРС СПО ПО ПРОФЕССИИ 43.01.01 ОФИЦИАНТ, БАРМЕН

4.1. График учебного процесса

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ОПОП по профессии 43.01.01 Официант, бармен как:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- виды учебных занятий;
- распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения семестрам;
- распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведение государственной (итоговой) аттестации.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Обязательная аудиторная нагрузка обучающихся предполагает лекции, практические занятия. Соотношение часов между аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работой студентов составляет в целом по образовательной программе 50:50. Самостоятельные работы организуются в форме выполнения междисциплинарных проектов, подготовки рефератов, самостоятельное изучение отдельных дидактических единиц т.п.

Программа по профессии 43.01.01 Официант, бармен предусматривает изучение следующих учебных циклов и разделов.

Учебные циклы:

- Общеобразовательный цикл (ОУД),
- Общепрофессионального (ОП)
- Профессионального (П)

Разделы:

- учебная практика;
- производственная практика (по профилю профессии);
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы).

Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы по циклом составляет 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение.

Вариативная часть (30%) дает возможность расширение и углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получение дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжение образования.

Дисциплины вариативной части определены образовательным учреждением в соответствии с потребностями работодателей.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит междисциплинарный курс.

При освоении обучающимися профессиональных модулей проводится учебная практика и производственная практика (по профилю профессии).

Обязательная часть общепрофессионального цикла ППКРС СПО предусматривает изучение дисциплины: Безопасность жизнедеятельности.

4.2 Учебный план по профессии 43.01.01 Официант, бармен

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

Учебный план по специальности 43.01.01 Официант, бармен размещен на официальном сайте ФГБОУ ВО «Поволжский ГУФКСиТ» в сети «Интернет». Учебный план по специальности 43.01.01 Официант, бармен представлен на бумажном носителе в виде отдельного документа.

4.3 Перечень рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей по профессии 43.01.01 Официант, бармен

Индекс дисциплин, профессионального модуля, практики по ФГОС	Наименования циклов, дисциплин и профессиональных модулей, междисциплинарных курсов
ОУД	Общеобразовательный цикл
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	Иностранный язык
ОУД.04	Математика
ОУД.05	История
ОУД.06	Физическая культура
ОУД.07	Основы безопасности и защита Родины
ОУД.08	Информатика
ОУД.09	Химия
ОУД.10	Физика
ОУД.11	Биология
ОУД. Профильные дисциплины	
ОУД.01	Обществознание
ОУД.02	География
УД. Дополнительные дисциплины	
УД.01	Родной язык и родная литература
УД.02	Россия – моя история
ОП. Общепрофессиональный цикл	
ОП.01	Основы культуры профессионального общения
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
ОП.06	Сервисная деятельность
ОП.07	Кросс-культурные коммуникации
ОП.08	Введение в специальность

ОП.09	Техническое оснащение организации общественного питания и охраны труда
ПМ	Профессиональные модули
ПМ.01 МДК.01.01	Обслуживание потребителей организаций общественного питания Организация и технология обслуживания в общественном питании
ПМ.02 МДК.02.01	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок Организация и технология обслуживания в барах, буфетах

4.4. Программы учебной и производственной практик

Согласно п.7.14. ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен предусматривает следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика и производственная практика (по профилю практики) проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Учебная практика реализуется рассредоточено. Производственная практика реализуется концентрированно. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые студентами в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают навыки производственной деятельности и способствуют комплексному формированию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

ППКРС по профессии 43.01.01 Официант, бармен предусматривает прохождение учебной практики на базе университета с использованием кадрового и методического потенциала преподавателей и мастеров производственного обучения ФГБОУ ВО "Поволжский ГУФКСиТ".

Учебная практика предусмотрена графиком учебного процесса в первом и во втором семестре первого, второго, третьего курса в течение 19 недель в рамках профессиональных модулей

Целями учебной практики являются:

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
- развитие и накопление специальных навыков, изучение и участие в разработке организационно-методических и нормативных документов для решения отдельных задач по месту прохождения практики;
- усвоения приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных практических исследований;
- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности или в отдельных ее разделах.

Задачи учебной практики:

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

Аттестация по итогам учебной практики проводится на основании выполненных работ.

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

Основными задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся;

- развитие общих и профессиональных компетенций;
 - освоение современных производственных процессов, технологий;
 - адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных
- Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании

предоставленных отчетов и отзывов с мест прохождения практики. Базами производственной и преддипломной практики являются предприятия общественного питания.

Обучающиеся проходят практику по направлению колледжа на основе договоров с предприятиями.

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

РАЗДЕЛ 5. ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ППКРС СПО ПО ПРОФЕССИИ 43.01.01 ОФИЦИАНТ, БАРМЕН ППКРС

Фактическое ресурсное обеспечение ППКРС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен ППКРС обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям. Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на его выполнение.

5.1. Кадровое обеспечение учебного процесса

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

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

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

Педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сфере, и проходят стажировку в профессиональных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса

Реализация ППКРС по профессии 43.01.01 Официант, бармен обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературой по дисциплинам всех циклах, изданными за последние 5 лет.

Образовательное учреждение представляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет и электронной библиотеки издательства «Лань», «Юрайт» и др.

5.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Кабинеты:

-Русского языка и литературы;

- математики;
- естествознания;
- иностранного языка;
- физиологии питания, санитарии и гигиены;
- культуры профессионального общения;
- товароведения пищевых продуктов;
- безопасности жизнедеятельности;

- технического оснащения предприятий общественного питания и охрана труда;
- организации и технологии производства продукции общественного питания;
- организации обслуживания в общественном питании;

Лаборатории:

- кабинет химии;
- кабинет физики;
- кабинет биологии;

Мастерские:

- бар
- банкетный зал

Спортивный комплекс:

- спортивный зал;

Залы:

- библиотека , читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- актовый зал.

6. ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ КОЛЛЕДЖА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ.

В университете сформирована социокультурная среда, создающая условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствующая развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развития студенческого самоуправления. Участия обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

Основными формами социальной поддержки незащищенных обучающихся, реализующимися в ФГБОУ ВО "Поволжский ГУФКСиТ", являются:

1. Стипендиальное обеспечение обучающихся осуществляется через выплаты академических, социальных стипендий.

Академическая стипендия выплачивается при условии окончания промежуточной аттестации на «отлично» и «хорошо» восстановленные графики учебного процесса сроки.

Право на получения государственной стипендии имеет обучающийся, представивший в образовательное учреждение выдаваемую органом социальной защиты населения по месту жительства справку для получения государственной социальной помощи.

2. Материальная поддержка обучающегося. Нуждающимся обучающимся очной формы обучения оказывается материальная помощь.

3. Обучающиеся пользуются 50% льготой на проезд в электричках в течении всего календарного года при предъявлении студенческого билет в кассе железнодорожного вокзала.

Нормативно-правовая база организации воспитательного процесса:

- Устав ФГБОУ ВО "Поволжского ГУФКСиТ";
- правила внутреннего распорядка.

Колледж взаимодействует по вопросам развития студенческого самоуправления и активизации досуговой и спортивно-оздоровительной студенческой деятельности с администрацией города, спортивными организациями, образовательными учреждениями и средствами массовой информации. Взаимодействия осуществляются на основе планов совместных мероприятий и разовых договоренностей.

В воспитательных мероприятиях колледжа принимают систематическое участие родители и родственники обучающегося, представители местных органов управления, работодателя.

В рамках студенческого самоуправления создан студенческий совет. Органом студенческого самоуправления также является староста.

По инициативе студенческих органов самоуправления создано и активно работает волонтерское движение.

7. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ПО ПРОФЕССИИ 43.01.01 ОФИЦИАНТ, БАРМЕН

В соответствии ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен оценка качества освоения обучающимися основных профессиональных образовательных программ включает текущий контроль знаний, промежуточную государственную (итоговую) аттестацию обучающегося.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка уровня овладения компетенции.

7.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация

Текущий контроль знаний осуществляется в соответствии с рабочими программами дисциплин и профессиональных модулей.

Знания и умения выпускника определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «зачтено» («зачет»), которые указываются в приложении к диплому о среднем профессиональном образовании (п.28 Типового положения об ОУ СПО).

В журналах оценки проставляются цифрами «5», «4», «3», «2». В зачетных книжках -5(отлично), 4 (хорошо), 3(удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации доводятся до сведения обучающихся в течении первых двух месяцев от начала обучения.

Промежуточная аттестация обучающихся предусмотрена в форме экзаменов, экзаменов квалификационных, зачетов и дифференцированных зачетов.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов СПО по очной форме получения образования не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов - 10 без учета учебных и производственной практики.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений по этапным требованиям по профессии 43.01.01 Официант, бармен (текущая и промежуточная аттестация) колледж создает и утверждает фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации и позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Эти фонды включают контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, контрольных работ, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; рефератов, а так же иные формы контроля ,позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

С целью проверки сформированности компетенции готовности к выполнению определенного вида профессиональной деятельности по профессиональному модулю проводится экзамен (квалификационный).

Распределение форм промежуточной аттестации, по курсам и семестрам выглядит следующим образом:

ФГБОУ ВО "Поволжский ГУФКСиТ" создает условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов активно привлекаются преподаватели, читающие смежные дисциплины и работодатели.

7.2. Государственная (итоговая) аттестация выпускников по профессии 43.01.01 Официант, бармен

Государственная итоговая аттестация является обязательным компонентом ОПОП, проводится по завершению полного обучения по направлению подготовки.

Организация ГИА выпускников осуществляется в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ; ФГОС СПО по профессии 43.01.01 «Официант бармен».

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы. 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.