ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРГАНСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЯ

«КУРГАНСКИЙ ТЕХНИКУМ СЕРВИСА И ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ «КТСиТ»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.А.Егоров

« » 2021г.

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

ПРОФЕССИЯ

43.01.01 ОФИЦИАНТ, БАРМЕН

КВАЛИФИКАЦИЯ ВЫПУСКНИКА

ОФИЦИАНТ

БАРМЕН

БУФЕТЧИК

2021 г.

1

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.01** **Официант,** **бармен** (приказ Минобрнауки РФ №731 от 02 августа 2013 г., утв. Министерством юстиции №29595 от 20 августа 2013 г.).

**Разработчики:**

1. Тетенёва Е.В., заместитель директора по учебной работе ГБПОУ «КТСиТ»;
2. Васильева С.В., заместитель директора по учебно-методической работе ГБПОУ «КТСиТ»;
3. Алсараева Е.Л., преподаватель дисциплин профессионального цикла ГБПОУ «КТСиТ»;
4. Суханова С.А., преподаватель дисциплин профессионального цикла ГБПОУ «КТСиТ»;
5. Емельянова С.А., преподаватель дисциплин профессионального цикла ГБПОУ «КТСиТ»;
6. Тютикова Л.В., мастер производственного обучения ГБПОУ «КТСиТ»;
7. Губанова А.Н., мастер производственного обучения ГБПОУ «КТСиТ»;
8. Егоров А.П., преподаватель дисциплин общепрофессионального цикла ГБПОУ «КТСиТ»;
9. Богомолова Л.И., методист ГБПОУ «КТСиТ»

СОДЕРЖАНИЕ

1. **Общие положения** .....................................................................................................................

1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

1.2. Нормативный срок освоения программы

1. **Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

2.2. Виды деятельности и компетенции

2.3. Специальные требования

1. **Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса**

3.1. Базисный учебный план

3.2. Рабочий учебный план

3.3. Календарный учебный график

3.4. Рабочие программы дисциплин общепрофессионального учебного цикла

3.4.1. Рабочая программа дисциплины ОП.01 Основы культуры профессионального

общения

3.4.2. Рабочая программа дисциплины ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии

* гигиены

3.4.3.РабочаяпрограммадисциплиныОП.03 Товароведение пищевых продуктов

3.4.4. Рабочая программа дисциплины ОП.04 Правовые основы профессиональной

деятельности

3.4.5. Рабочая программа дисциплины ОП.05 Безопасность жизнедеятельности

3.5. Рабочие программы профессиональных модулей

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

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

3.6. Рабочая программа дисциплины ФК.00 Физическая культура

3.7. Рабочая программа учебной и производственной практик

1. **Материально-техническое обеспечение реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих**
2. **Кадровое обеспечение реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих**
3. **Оценка результатов освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

6.1 Контроль и оценка достижений обучающихся

6.2 Организация государственной итоговой аттестации выпускников

3

1. **ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

**1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) по профессии 43.01.01 Официант, бармен - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии **43.01.01** **Официант,** **бармен.**

Нормативную правовую основу разработки ППКРС составляют:

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

– федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (СПО) 100114.01 ОФИЦИАНТ, БАРМЕН (приказ Минобрнауки РФ №731 от 02 августа 2013 г., утв. Министерством юстиции №29595 от 20 августа 2013 г.);

- разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального/ среднего профессионального образования (Письмо Минобрнауки России от 20.10.2010 г. № 12-696)

*-* Приказа Минобрнауки России № 241 от 20 августа 2008 г. «О внесении изменений вфедеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом Министерства образования Российской Федерации от 9 марта 2004

* № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»;

*-* Постановления № 189 от 29 декабря 2010 г. «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;

-Рекомендаций ГАОУ ДПО ИРОСТ по формированию учебного плана образовательного учреждения начального/среднего профессионального образования по профессии начального/ специальности среднего профессионального образования (Письмо № 306 от 26 апреля 2011 г.);

* + Приказа Министра обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации №96/ 124 от 24.02.2010 г. «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах»;
  + Письма Главного управления образования от 02.05.2012 г. №1857/15.

**1.2. Нормативный срок освоения программы**

Нормативный срок освоения программы квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.01 Официант, бармен при очной форме получения образования:

\_ на базе основного общего образования – 2 года 10 месяцев

4

1. **ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ**

**КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

**2.1 Область и объекты профессиональной деятельности**

Область профессиональной деятельности выпускника:

реализация процесса обслуживания в организациях общественного питания.

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

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 учѐтно-отчѐтная документация;

кулинарная и кондитерская продукция, покупные товары и винно-водочные изделия; технологии приготовления смешанных напитков, в том числе коктейлей, горячих напитков.

**2.2 Виды деятельности и компетенции**

Виды п деятельности и профессиональные компетенции выпускника

Код Наименование

ВД 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.

ВД 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 учѐтно-отчѐтную документацию в соответствии с нормативными требованиями

ПК 2.5. Изготавливать определѐнный ассортимент кулинарной продукции

ПК 2.6 Производить расчѐт с потребителем, используя различные формы расчѐта

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

Общие компетенции выпускника

Код Наименование

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

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов еѐ

5

достижения, определѐнных руководителем.

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

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

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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

1. **ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

**3.1. Базисный учебный план**

**БАЗИСНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

по профессии начального профессионального образования

**100114.01 Официант, бармен**

основная профессиональная образовательная программа

начального профессионального образования

Квалификация: 43.

Официант

Бармен

Буфетчик

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе

среднего (полного) общего образования – 10 мес.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Индекс** | **Элементы учебного** | **Время** | **Макс. учебная** | **Обязательная** | | **Рекомен-** |
|  | **процесса, в т.ч. учебные** | **в** | **нагрузка** | **учебная** | | **дуемый** |
|  | **дисциплины,** | **неделях** | **обучающегося,** | **нагрузка** | | **курс** |
|  | **профессиональные модули,** |  | **час.** | **Всего** | **В том** | **изучения** |
|  | **междисциплинарные** |  |  |  | **числе** |  |
|  | **курсы** |  |  |  | **лаб. и** |  |
|  |  |  |  |  | **практ.** |  |
|  |  |  |  |  | **занятий** |  |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** |
|  | **Обязательная часть** | **16** | **864** | **576** | **378** |  |
|  | **циклов ОПОП и раздел** |  |  |  |  |  |
|  | **«Физическая культура»** |  |  |  |  |  |
| ***ОП.00*** | ***Общепрофессиональный*** |  | ***287*** | ***198*** | ***98*** |  |
|  | ***цикл*** |  |  |  |  |  |
| ОП.01 | Основы культуры |  |  |  |  | 1 |
|  | профессионального общения |  |  |  |  |  |
| ОП.02 | Основы физиологии |  |  |  |  | 1 |
|  | питания, санитарии и |  |  |  |  |  |
|  | гигиены |  |  |  |  |  |
| ОП.03 | Товароведение пищевых |  |  |  |  | 1 |
|  | продуктов |  |  |  |  |  |

6

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ОП.04 | Правовые основы |  |  |  |  | 1 |
|  | профессиональной |  |  |  |  |  |
|  | деятельности |  |  |  |  |  |
| ОП.04 | Безопасность |  |  | 32 | 24 | 1 |
|  | жизнедеятельности |  |  |  |  |  |
| ***П.00*** | ***Профессиональный цикл*** |  | ***497*** | ***338*** | ***240*** |  |
| **ПМ.01** | **Обслуживание** |  |  |  |  | **1** |
|  | **потребителей организаций** |  |  |  |  |  |
|  | **общественного питания** |  |  |  |  |  |
| МДК.01.01 | Организация и технология |  |  |  |  | 1 |
|  | обслуживания в |  |  |  |  |  |
|  | общественном питании |  |  |  |  |  |
| **ПМ.02** | **Обслуживание** |  |  |  |  | **1** |
|  | **потребителей за барной** |  |  |  |  |  |
|  | **стойкой, буфетом с** |  |  |  |  |  |
|  | **приготовлением** |  |  |  |  |  |
|  | **смешанных напитков и** |  |  |  |  |  |
|  | **простых закусок** |  |  |  |  |  |
| МДК.02.01 | Организация и технология |  |  |  |  | 1 |
|  | обслуживания в барах, |  |  |  |  |  |
|  | буфетах |  |  |  |  |  |
| **ФК.00** | **Физическая культура** |  | **80** | **40** | **40** | **1** |
|  | **Вариативная часть циклов** | **4** | **216** | **144** | **72** |  |
|  | **ОПОП** |  |  |  |  |  |
|  | **Всего по циклам и разделу** | **20** | **1080** | **720** | **450** |  |
|  | **«Физическая культура»** |  |  |  |  |  |
| **УП.00** | **Учебная практика** | **19** |  | **684** |  |  |
|  | **(производственное** |  |  |  |  |  |
|  | **обучение)** |  |  |  |  |  |
| **ПП.00** | **Производственная** |  |  |  |  |  |
|  | **практика** |  |  |  |  |  |
| **ПА.00** | **Промежуточная** | **1** |  |  |  |  |
|  | **аттестация** |  |  |  |  |  |
| **ГИА.00** | **Государственная** | **1** |  |  |  |  |
|  | **(итоговая) аттестация** |  |  |  |  |  |
| ГИА.01 | Защита выпускной | 1 |  |  |  |  |
|  | квалификационной работы |  |  |  |  |  |
| **ВК.00** | **Время каникулярное** | **2** |  |  |  |  |
|  | **Всего** | **43** |  |  |  |  |

**3.2. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

**3.3. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК**

**3.4. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО УЧЕБНОГО ЦИКЛА**

3.4.1. Рабочая программа дисциплины ОП.01 Основы культуры профессионального общения

3.4.2. Рабочая программа дисциплины ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии

* гигиены

3.4.3.РабочаяпрограммадисциплиныОП.03Товароведениепищевых

продуктов

3.4.4. Рабочая программа дисциплины ОП.04 Правовые основы профессиональной

7

деятельности

3.4.5 Рабочая программа дисциплины ОП.05 Безопасность жизнедеятельности

**3.5. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

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

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

**3.6 РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ ФК.00 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

**3.7. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК**

1. **МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

Материально-техническая база техникума позволяет обеспечить проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения. Материально-техническая база техникума соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ППКРС обеспечивает:

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

освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

Техникум обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объѐмом изучаемых дисциплин.

Техникум обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

**Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений Кабинеты:**

физиологии питания, санитарии и гигиены;

культуры профессионального общения;

товароведения пищевых продуктов;

безопасности жизнедеятельности;

организации обслуживания в общественном питании

**Лаборатории:**

технологии обслуживания в общественном питании

**Мастерские:**

бар;

банкетный зал.

**Спортивный комплекс:**

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

**Залы:**

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

8

1. **КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ППКРС**

Реализация программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.01 Официант, бармен обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения имеют на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла. Эти преподаватели и мастера производственного обучения проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

1. **ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ**

**ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

**6.1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ДОСТИЖЕНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программам дисциплин и профессиональных модулей, обеспечивает организацию и проведение текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения.

Обучение по дисциплине завершается промежуточной аттестацией, проводимой за счет времени, отведенного на дисциплину.

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители общественных организаций.

Формы, методы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для текущего и итогового контроля образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС). ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки обучающихся по ППКРС.

Основные показатели результатов подготовки, а также формы и методы контроля освоения общих и профессиональных компетенций приведены в программах дисциплин и модулей.

**6.2. ОРГАНИЗАЦИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ**

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является отсутствие академической задолженности и выполнение учебного плана в полном объѐме, а также представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчѐты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа) Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объѐму и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программам СПО, утверждѐнного Минобрнауки РФ (приказ №968 от 16 августа 2013 г.) и определѐнного в соответствии со статьѐй 59 Федерального Закона №273 «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г.