



**Министерство образования, науки и молодежи
Республики Крым
Судакский филиал Государственного бюджетного
профессионального образовательного учреждения Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»**

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий Судакским филиалом
ГБПОУ РК «РКИГ»
_____ А.Н. Жеребцов

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

43.01.01 Официант, бармен

Квалификация: **Официант, бармен, буфетчик**
Нормативный срок освоения программы: **1 год 10 месяцев**
Форма обучения: **очная**

г. Судак, 2026г.

Лист согласования

Образовательная программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 г. № 731 (ред. от 27.03.2025), в соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762, в редакции Приказа Минпросвещения России от 16.04.2026 № 274) на основании примерной основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования 43.01.01 Официант, бармен с учётом профессиональных стандартов: Официант, Бармен.

Организация-разработчик: Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

УТВЕРЖДЕНО

Председателем педагогического совета
Заведующий Судакского филиала
ГБПОУ РК «РКИГ»

_____ А.Н. Жеребцов
Протокол № __ «__» _____ 20__ г.

СОГЛАСОВАНО

АО ТОК «СУДАК»

Начальник отдела питания
_____ Н.В. Ушатова
«__» _____ 20__ г.

М.П.

СОГЛАСОВАНО

ООО «СИМФЕРО ХОРЕКА»

Директор

_____ Меджитов С.М.

«__» _____ 20__ г.

М.П.

Разработчик: Филонидова Елена Анатольевна, преподаватель, председатель МК.

СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЕ.....	4
2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОП СПО.....	7
3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА.....	10
4. КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА КАК СОВОКУПНЫЙ ОЖИДАЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ ОБУЧЕНИЯ ПО ЗАВЕРШЕНИЮ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	13
5 ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА.....	21
6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОП.....	24
7. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОП.....	26
8. ОРГАНИЗАЦИЯ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ГИА ВЫПУСКНИКОВ.....	32

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЕ

1.1. Образовательная программа среднего профессионального образования

Образовательная программа среднего профессионального образования (ОП СПО) профессии 43.01.01 «Официант, бармен», реализуется по программе базовой подготовки на базе основного общего образования.

В настоящей образовательной программе термины «образовательная программа» (ОП) и «основная профессиональная образовательная программа» (ОПОП) используются как равнозначные в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» и федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования.

ОП представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную Судакским филиалом ГБПОУ РК «РКИГ» с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013г. №731.

ОП регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, производственной практики, оценочные и методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ОП ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программ учебной и производственной практики, оценочных и методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

ОП реализуется в форме совместной образовательной, производственной, творческой, социокультурной, спортивно-оздоровительной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников СФ ГБПОУ РК «РКИГ».

1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП

Нормативную основу разработки ОП по профессии 43.01.01 «Официант, бармен» составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 731 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 100114.01 Официант, бармен» (с измен., Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 27 марта 2025 г. №239);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 г. №115н «Об утверждении профессионального стандарта "Официант, бармен"»;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 8 апреля 2021 г. N 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра

примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования» (с измен. приказ Министерства просвещения РФ от 9 августа 2022 г. N 709);

- Приказ Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 г. №762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в редакции Приказа Минпросвещения России от 16 апреля 2026 г. № 274, вступающей в силу с 1 сентября 2026 года);

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 16 апреля 2026 г. № 274 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762»;

- 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 изм. в ред. Приказов Минпросвещения РФ от 05.05.2022 N 311, от 19.01.2023 N 37, от 24.04.2024 N 272, от 22.11.2024 N 812);

- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (с изм. приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 18 ноября 2020 г. N 1430/652);

- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. N 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

- Приказ Минобрнауки России от 14.06.2023 № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» с изменениями на 05 ноября 2024г;

- Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации 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" (с изменениями на 25 марта 2025г);

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 12 августа 2022 г. № 732 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413»;

- Письмо Министерства просвещения РФ от 1 марта 2023 г. № 05-592 «О направлении рекомендаций по получению среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования»;

- Устав ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства» (ред. с изменениями, Приказ Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым №920 от 16.06.2025);
- Локальные нормативные акты.

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОП:

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОП – образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общие компетенции;

ЛР – личностные результаты;

ПК – профессиональные компетенции;

КИМ — контрольные измерительные материалы;

ГИА – государственная итоговая аттестация.

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОП СПО

2.1 Цель (миссия) ОП

Целью разработки основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки по профессии 43.01.01. «Официант, бармен» является методическое обеспечение реализации ФГОС СПО.

Целью реализации ОПОП является формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями профессионального стандарта и ФГОС СПО по данной профессии, отвечающих потребностям регионального рынка труда, с учетом достижений отраслевой науки, а также развитие у обучающихся личностных качеств.

Цель ОПОП СПО по подготовке 43.01.01. «Официант, бармен» состоит:

- в подготовке квалифицированного рабочего к успешной работе в сфере общественного питания;
- в создании условий для овладения компетенциями, способствующих социализации квалифицированного рабочего на рынке труда;
- в формировании социально-личностных качеств выпускников: целеустремленность, организованность, трудолюбие, коммуникабельность, умение работать в коллективе, ответственность за результат своей профессиональной деятельности, гражданственность, толерантность, способность самостоятельно приобретать и применять новые знания и умения.

Цели обучения сформированы на основании квалификационных требований к уровню подготовки выпускника, содержащихся в ФГОС СПО, конкретизированы и дополнены, исходя из специфики деятельности предприятий сферы общественного питания в Республике Крым.

2.2 Срок освоения ОПОП

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки по профессии 43.01.01. «Официант, бармен» при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приведены ниже в таблице.

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС	Наименование квалификации (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов)	Срок получения СПО по ППКРС в очной форме обучения
основное общее образование	Официант Бармен Буфетчик	1 год 10 месяцев

2.3 Трудоемкость ОПОП

Срок получения среднего профессионального образования по ППКРС в очной форме обучения составляет 95 недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам	60 недель
Учебная практика	6 недель
Производственная практика (по профилю специальности)	13 недель
Промежуточная аттестация	2 недели
Государственная итоговая аттестация	1 недели
Каникулы	13 недели
Итого	95 недель

2.4. Особенности разработки ОПОП

Особенностью освоения основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих 43.01.01 «Официант, бармен» является подготовка квалифицированного рабочего к успешной работе в сфере индустрии гостеприимства на основе гармоничного сочетания научной, фундаментальной и профессиональной подготовки кадров; создать условия для овладения универсальными и предметно-специализированными компетенциями, способствующими его социальной мобильности и устойчивости на рынке труда; сформировать социально-личностные качества выпускников: целеустремленность, организованность, трудолюбие, коммуникабельность, умение работать в коллективе, ответственность за конечный результат своей профессиональной деятельности, гражданственность, толерантность; повышение их общей культуры, способности самостоятельно приобретать и применять новые знания и умения.

В образовательном процессе с целью реализации компетентного подхода широко используются активные и интерактивные формы проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональной компетенций обучающихся, организован свободный доступ к ресурсам Интернет, используются мультимедийные средства обучения.

Особое внимание уделяется практике студентов, которая проходит в государственных и коммерческих учреждениях, предприятиях и организациях Республики Крым.

Тематика выпускных квалификационных работ определена совместно с потенциальными работодателями и направлена на удовлетворение запросов заказчиков. Оценка качества освоения ОПОП включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы, тематика которой соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

По завершению образовательной программы выпускникам выдаются дипломы государственного образца.

2.5. Требования к абитуриентам

Требования регламентируются Правилами приёма в ГБПОУ РК «РКИГ» «Правила приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования в Судакском филиале ГБПОУ РК «РКИГ» на 2026-2027 учебный год»

Лица, поступающие на обучение по ОПОП по профессии 43.01.01 «Официант,

бармен» должны иметь документ государственного образца об основном общем образовании.

2.6. Востребованность выпускников

Выпускники по профессии 43.01.01 «Официант, бармен» востребованы в любых организациях Республики Крым, занимающихся в индустрии гостеприимства.

2.7. Возможности продолжения образования выпускников

Выпускник, освоивший ОП по профессии 43.01.01 «Официант, бармен» подготовлен:

- к освоению ОП высшего образования по следующим направлениям подготовки по специальности: 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

2.8. Основные пользователи ОПОП

Основными пользователями ОП СПО являются:

- педагогический состав Судакского филиала ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства»;
- работодатели Республики Крым;
- методические цикловые комиссии;
- студенты, обучающиеся по профессии 43.01.01 «Официант, бармен»;
- администрация и коллективные органы управления;
- абитуриенты и их родители.

3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

3.1 Область профессиональной деятельности выпускника

К области профессиональной деятельности выпускника относятся:

- реализация процесса обслуживания в организациях общественного питания
- реализация процесса обслуживания за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.

3.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

3.3 Виды профессиональной деятельности выпускника

Обучающийся по профессии 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.

3.4. Задачи профессиональной деятельности

Официант, бармен должен:

иметь практический опыт:

- выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;
- встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;
- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;
- подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;
- расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей;
- подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;

обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;

обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;

применения передовых, инновационных методов и форм организации труда;

подготовки бара, буфета к обслуживанию;

встречи гостей бара и приёма заказа;

обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;

приготовления и подачи горячих напитков;

приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;

приготовления и подачи простых закусок;

принятия и оформления платежей;

оформления отчётно-финансовых документов;

подготовки бара, буфета к закрытию;

подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;

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;

обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;

консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;

осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;

соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;

предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем;

соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;

соблюдать личную гигиену;

подготавливать бар, буфет к обслуживанию;

обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;

принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;

готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;

эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;

готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;

соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;

производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;

осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;

оформлять необходимую отчётно-учётную документацию;
 соблюдать правила профессионального этикета;
 соблюдать правила личной гигиены;

знать:

виды, типы и классы организаций общественного питания;
 основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;
 материально-техническую и информационную базу обслуживания;
 правила личной подготовки официанта к обслуживанию;
 виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;
 способы расстановки мебели в торговом зале;
 правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;
 методы организации труда официантов;
 правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
 правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
 способы подачи блюд;
 правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;
 правила и технику уборки использованной посуды;
 порядок оформления счетов и 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.

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

виды и классификации баров;
 планировочные решения баров, буфетов;
 материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;
 правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;
 характеристику алкогольных и безалкогольных напитков;
 правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;
 виды и методы обслуживания в баре, буфете;
 технологию приготовления смешанных и горячих напитков;
 технологию приготовления простых закусок;
 правила ведения учётно-отчётной и кассовой документации;
 сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;
 правила личной подготовки бармена к обслуживанию;
 правила охраны труда;
 правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.

4. КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА КАК СОВОКУПНЫЙ ОЖИДАЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ ОБУЧЕНИЯ ПО ЗАВЕРШЕНИЮ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1 Общие компетенции

Выпускник по профессии 43.01.01 «Официант, бармен» должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

Код компетенции	Содержание общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации,
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере,
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осо-
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необ-
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном

4.2 Виды профессиональной деятельности, профессиональные компетенции

Выпускник по профессии 43.01.01 «Официант, бармен» должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Содержание профессиональной компетенции
Обслуживание потребителей организаций	ПК 1.1.	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.

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.
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 учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.
	ПК 2.5.	Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.
	ПК 2.6.	Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.
	ПК 2.7.	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

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

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Обслуживание потребителей организаций общественного питания	ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания. ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного	иметь практический опыт: <ul style="list-style-type: none"> • выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме; • встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню; • приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;

	<p>питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.</p> <p>ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.</p> <p>ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов; • подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами; • расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей; • подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий; • обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера; • обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; • применения передовых, инновационных методов и форм организации труда; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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; • обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях; • консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; • осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; • соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей; • предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем; • соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и
--	--	--

		<p>приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;</p> <ul style="list-style-type: none"> • соблюдать личную гигиену; знать: • виды, типы и классы организаций общественного питания; • основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания; • материально-техническую и информационную базу обслуживания; • правила личной подготовки официанта к обслуживанию; • виды, правила, последовательность и технику сервировки столов; • способы расстановки мебели в торговом зале; • правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе; • методы организации труда официантов; • правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; • правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; • способы подачи блюд; • правила, очередность, 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; <p>правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с</p> <ul style="list-style-type: none"> • гостями.
--	--	---

<p>Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.</p>	<p>ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.</p> <p>ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета</p> <p>ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговое-технологическое оборудование в процессе обслуживания.</p> <p>ПК 2.4. Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями</p> <p>ПК 2.5. Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции</p> <p>ПК 2.6. Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта</p> <p>ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.</p>	<p>иметь практический опыт: подготовка бара, буфета к обслуживанию;</p> <p>встречи гостей бара и приема заказа; обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;</p> <p>приготовления и подачи горячих напитков; приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей; приготовления и подачи простых закусок;</p> <p>принятия и оформления платежей; оформления отчетно-финансовых документов;</p> <p>подготовки бара, буфета к закрытию;</p> <ul style="list-style-type: none"> подготовки к обслуживанию выездного мероприятия; <p>уметь:</p> <p>подготавливать бар, буфет к обслуживанию;</p> <p>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;</p> <p>принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета; готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;</p> <ul style="list-style-type: none"> эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил; готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;
--	--	---

		<p>соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете; производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;</p> <p>осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете; оформлять необходимую отчетно-учетную документацию;</p> <p>соблюдать правила профессионального этикета;</p> <p>соблюдать правила личной гигиены; знать:</p> <p>виды и классификации баров;</p> <p>планировочные решения баров, буфетов;</p> <p>материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;</p> <p>правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;</p> <p>характеристика алкогольных и безалкогольных напитков;</p> <p>правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;</p> <p>виды и методы обслуживания в баре, буфете;</p> <p>технология приготовления смешанных и горячих напитков;</p> <p>технология приготовления простых закусок;</p> <p>правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации;</p> <p>сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;</p> <p>правила личной подготовки бармена к обслуживанию;</p> <ul style="list-style-type: none"> • правила охраны труда; <p>правила культуры обслуживания, протокола и этикета</p> <ul style="list-style-type: none"> • при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.
--	--	---

<p align="center">Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</p>	<p align="center">Код лич- ностных ре- зультатов реализации программы воспитания</p>
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
<p align="center">Личностные результаты</p>	

реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Принимающий осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; проявляющий отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР 13
Демонстрирующий готовность и способность к продолжению образования, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	ЛР 14
Проявляющий способность самостоятельно реализовать свой потенциал в профессиональной деятельности	ЛР 15

3.3. Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам

Матрица соответствия компетенций и формирующих их составных частей ОП представлена в Приложении 1.

5 ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

5.1 Календарный учебный график

Календарный учебный график, составная часть образовательной программы (ФЗ РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ, гл. 1, ст. 2, п. 9), определяющая:

- количество учебных недель;
- количество учебных дней;
- продолжительность каникул;
- даты начала и окончания учебных периодов/этапов.

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ОПОП профессии 43.01.01. Официант, бармен, включая практическую подготовку, теоретическое обучение, практику, промежуточную и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график приведен в Приложении 2.

5.2 Учебный план

В учебном плане определены следующие характеристики ОП по профессии 43.01.01 Официант, бармен:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень, последовательность изучения и объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим – междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- формы ГИА (обязательные и предусмотренные Судакским филиалом ГБПОУ РК «РКИГ»), их распределение по семестрам, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;
- объем каникул по годам обучения.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППКРС и консультации.

ОПОП профессии 43.01.01 Официант, бармен предполагает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательный – ОД;
- общепрофессиональный – ОП;
- профессиональный – ПП;
- учебная практика – УП;
- производственная практика – ПП;
- промежуточная аттестация – ПА;
- государственная итоговая аттестация ГИА.

Обязательная часть ППКРС составляет около 80 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть (около 20 процентов) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкуренто-

способности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

С этой целью вариативная часть реализована в объеме 216 часов, что составляет 20 % от общего объема учебных циклов.

ОПЦ Общепрофессиональный цикл 112 часа;

ОП.02 Основы физиологии питания, санитария, гигиена 10 часов;

ОП.03 Товароведение пищевых продуктов 8 часов;

ОП.04 Правовые основы профессиональной деятельности 3 часа;

ОП.06 Основы предпринимательской деятельности 72 часа

ОП 07 Техника поиска работы 54 часа;

ПЦ Профессиональный цикл 104 часа;

ПМ.01 Обслуживание потребителей организации общественного питания 44 часа;

МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании 44 часа;

ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок 60 часов;

МДК.02.01 Организация и технология обслуживания в барах, буфетах 25 часов.

Общепрофессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин, профессиональный учебный цикл состоит из профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности, соответствующими присваиваемым квалификациям.

В состав профессионального модуля входит один междисциплинарный курс. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и производственная практика.

Обязательная часть профессионального учебного цикла ППКРС предусматривать изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности". Объем часов на дисциплину "Безопасность жизнедеятельности" составляет 2 часа в неделю в период теоретического обучения (обязательной части учебных циклов), но не более 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Учебный процесс организован в режиме 5-дневной учебной недели, занятия группируются парами.

Компетентностно-ориентированный учебный план в бумажном формате представлен в Приложении 3, в электронном виде на сетевых информационных ресурсах Судакском филиале ГБПОУ РК «РКИГ».

5.3. Рабочие программы учебных дисциплин профессиональных модулей

Рабочие программы разрабатываются в соответствии с Положением по разработке рабочих программ учебных дисциплин, МДК, согласуются с методическими комиссиями и утверждаются заведующим Судакского филиала ГБПОУ РК «РКИГ». Рабочие программы профессиональных модулей разработаны в соответствии с Положением «О разработке и утверждению рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей в ГБПОУ РК «РКИГ», согласованы с работодателями и утверждены заведующим Судакским филиалом ГБПОУ РК «РКИГ».

5.4 Программы практик

Программы учебной, производственной практики разрабатываются на основе положения «О практической подготовке обучающихся в ГБПОУ РК «РКИГ» и являются приложением к ОП.

По профессии 43.01.01 Официант, бармен предусмотрены практики: учебная практика и производственная практика – 19 недель

Учебная и производственная практика проводится в каждом профессиональном модуле и является его составной частью. Задания на учебную практику, порядок ее проведения приведены в программах профессиональных модулей.

Производственная практика является завершающим этапом подготовки специалиста и направлена на достижение следующих целей:

- овладение обучающимися профессиональной деятельностью, развитие профессионального мышления;
- закрепление, углубление, расширение и систематизация знаний, закрепление практических навыков и умений, полученных при изучении дисциплин, определяющих специфику профессии;
- обучение навыкам решения практических задач при подготовке выпускной квалификационной работы;
- проверка профессиональной готовности к самостоятельной трудовой деятельности выпускника;
- сбор материалов к итоговой государственной аттестации. Практики закрепляют компетенции, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, помогают приобрести практический опыт выполнения профессиональных заданий, продолжают формировать общекультурные компетенции обучающихся.

Рабочие программы УД и ПМ представляются на бумажных носителях в Приложении № 9 к ОП.

5.5. Рабочая программа воспитания

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

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
- формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

Рабочая программа воспитания представлена в Приложении 4.

5.6. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в Приложении 5.

6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОП

6.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций

Основными видами контроля учебных достижений студентов (знаний, умений, общих и профессиональных компетенций) в рамках дисциплины или модуля в течение семестра являются текущий и промежуточный контроль.

Текущий контроль – это непрерывное осуществление проверки усвоения знаний, умений и применения профессиональных навыков, формирования общих и профессиональных компетенций.

Могут применяться следующие формы текущего контроля:

- устный опрос;
- письменный опрос;
- тестирование;
- контрольные работы;
- проверка выполнения домашних самостоятельных работ (рефератов, составление кроссвордов, создание презентаций);
- проверка заданий практических работ.

Промежуточный контроль по дисциплине, МДК – это форма контроля, проводимая по завершению изучения дисциплины, МДК в семестре. Время проведения и продолжительность промежуточного контроля устанавливается графиком учебного процесса.

В промежуточную аттестацию по дисциплине или МДК могут включаться следующие формы контроля:

- Экзамен;
- Дифференцированный зачет;

Для аттестации по учебной и производственной практике студентами представляются отчеты по выполнению заданий по практике, дневники о прохождении практики и характеристики с места прохождения практики.

Основные формы текущего контроля:

- устный опрос;
- письменная работа;
- тестирование (бланковое или компьютерное);
- презентация (индивидуальное или групповое представление выполненного задания);
- анализ деловых ситуаций (анализ текстовых, графических или табличных материалов; анализ вариантов решения проблемы, обоснование выбора оптимального варианта решения);
- комплексные задания, моделирующие реальные ситуации профессиональной деятельности. Формы проведения текущего контроля определяются учебной программой дисциплины.

Текущий контроль осуществляют все преподаватели, ведущие различные виды занятий по данной дисциплине. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Для аттестации по учебной и производственной практике студентами представляются отчеты по выполнению заданий по практике, календарные планы-графики о прохождении практики и характеристики с места прохождения практики. Аттестация по учебной и производственной практике проводится в форме защиты отчета по практике.

6.2 Фонды оценочных средств (ФОС) текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации

Для оценки обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разработаны и утверждены ОО СПО самостоятельно, а для государственной итоговой аттестации разработаны и утверждены после предварительного положительного заключения работодателей.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии «Официант, бармен» конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Оценочные средства для текущей и промежуточной аттестации обучающихся максимально приближены к условиям их будущей профессиональной деятельности.

Контроль знаний, обучающихся проводится по следующей схеме;

- текущая аттестация знаний в семестре;
- промежуточная аттестация в форме дифзачетов и экзаменов (в соответствии с учебными планами);
- государственная итоговая аттестация.

В связи с вступлением в силу с 1 сентября 2026 года изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности (Приказ Минпросвещения России № 762 в редакции Приказа № 274), термины, используемые для обозначения оценочных средств, приводятся в соответствие с актуальной нормативной базой. При разработке и обновлении оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена применяется термин «контрольные измерительные материалы» (далее - КИМ).

Фонды оценочных средств представлены в форме текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся СФ ГБПОУ РК «РКИГ» в Приложении 6

7. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОП

7.1. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Материально-техническая база Судакского филиала ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства» обеспечивает проведение всех видов учебных занятий, практических работ, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной и производственной практик, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и пожарным нормам.

В колледже, согласно требованиям ФГОС профессии 43.01.01 «Официант, бармен» для организации учебного процесса имеются:

Кабинеты и учебные лаборатории:

Кабинеты:

1. Физиологии питания и санитарии и гигиены;
2. Культуры профессионального общения
3. Товароведения пищевых продуктов;
4. Безопасности жизнедеятельности;
5. Организация обслуживания в общественном питании

Мастерские:

1. Бар

Спортивный комплекс

Спортивный зал

Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий

Стрелковый тир или место для стрельбы

Залы:

1. Библиотека; читальный зал с выходом в сеть Интернет;

7.2 Перечень профессиональных лабораторий, мастерских и других помещений, используемых для организации учебного процесса ОП.

Наименование учебных кабинетов, лабораторий, мастерских	Номер кабинета	Адрес учебного корпуса
Кабинет «Социально-экономических дисциплин»	1	РК, г. Судак, ул. Гагарина, 39
Кабинет «Организации обслуживания в общественном питании; технологии обслуживания в общественном питании», Мастерская «Учебный бар»	2	РК, г. Судак, ул. Гагарина, 39
Кабинет «Товароведения продовольственных товаров; товароведения пищевых продуктов; технологии кулинарного и кондитерского производства»	7	РК, г. Судак, ул. Гагарина, 21
Кабинет «Физиология питания, санитарии и гигиены»	8	РК, г. Судак, ул. Гагарина, 21
Кабинет «Русского языка, литературы и иностранного языка»	3	РК, г. Судак, ул. Гагарина, 39

Кабинет «Математики»	6	РК, г. Судак, ул. Гагарина, 21
Кабинет «Информатики и информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности»	5	РК, г. Судак, ул. Гагарина, 21
Кабинет физического воспитания	10	РК, г. Судак, ул. Гагарина, 45
Кабинет «Безопасность жизнедеятельности и Защиты Родины»	9	РК, г. Судак, ул. Гагарина, 39
Кабинет «Охрана труда»	4	РК, г. Судак, ул. Гагарина, 39

7.3. Учебно-методические и информационное обеспечение образовательного процесса

Реализация ОП по профессии 43.01.01. «Официант, бармен» обеспечивается доступом обучающихся к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню учебных дисциплин и профессиональных модулей ОП

Каждый обучающийся обеспечивается не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу.

Библиотечный фонд включает печатные и/или электронные издания основной и дополнительной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет. Библиотечный фонд помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 50 обучающихся.

Основная профессиональная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ОП.

Реализация основных профессиональных образовательных программ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы.

7.3. Организация практической подготовки обучающихся

Практическая подготовка – форма организации образовательной деятельности при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю соответствующей образовательной программы

Практическая подготовка в Судакский филиале ГБПОУ РК «РКИГ» регламентируется положением «О практической подготовке обучающихся в ГБПОУ РК «РКИГ».

Реализация ОП (отдельных её частей) предполагает обязательную учебную и производственную практику. Объем практической подготовки устанавливаются от общего объема учебной нагрузки по соответствующему циклу:

Название модуля		Учебная практика	Производственная практика
МДК.01.01	Организация и техноло-	108	180

гия обслуживания в общественном питании		
МДК.02.01 Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	108	288

Учебная практика и производственная практика проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Основными базами практики являются: ООО «Голицынская усадьба», ТОК «Судак», ООО «Общепит» и т.д. с которыми заключены договорные отношения. Базы практики предоставляют возможность обучающимся прохождения практики в соответствии с учебным планом.

Руководство практикой от предприятия осуществляют наставники, определенные из числа высококвалифицированных работников организации, помогающие обучающимся овладеть умениями и навыками. Оборудование рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию вида деятельности и давать возможность обучающемуся овладеть всеми профессиональными компетенциями.

7.4. Организация воспитательной работы с обучающимися

Условия организации воспитания определяются образовательной организацией.

Выбор форм организации воспитательной работы основывается на анализе эффективности и практическом опыте.

Для реализации Программы воспитания определены следующие формы работы с обучающимися:

- информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания и т.д.)
- массовые и социокультурные мероприятия;
- спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;
- деятельность творческих объединений;
- психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;
- профориентационной мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);
- опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

Программа и календарный план воспитательной работы представлены в Приложении 4 и Приложении 5.

В Судакском филиале ГБПОУ РК «РКИГ» сформирована социокультурная среда, направленная на всестороннее развитие и социализацию обучающихся, укрепления их нравственных, гражданских качеств, сохранения здоровья; способствующая развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

Главной целью внеучебной работы с обучающимися является создание соответствующих условий для их активной жизнедеятельности, гражданского самоопределения и самореализации, для максимального удовлетворения потребностей в интеллектуальном, духовном, культурном, творческом и нравственном развитии.

Основными задачами формирования внеучебной деятельности Судакского филиала ГБПОУ РК «РКИГ» являются:

- формирование у обучающихся духовно-нравственных и культурных ценностей и потребностей, этических норм и общепринятых правил поведения в обществе;
- формирование у обучающихся гражданской позиции и патриотического сознания, правовой и политической культуры;
- создание условий для творческой самореализации личности, обеспечения досуга обучающихся во внеучебное время;
- воспитание здорового образа жизни;
- формирование личностных качеств, необходимых для эффективной профессиональной деятельности, конкурентоспособности будущих специалистов в изменяющихся условиях;
- формирование и развитие умений и навыков управления коллективом в различных формах студенческого самоуправления;
- сохранение и преумножение культурных традиций Колледжа, обеспечение преемственности;
- формирование чувства корпоративности и солидарности.

Базовыми принципами организации социокультурной среды для обучающихся являются:

- принцип индивидуализации, предполагающий определение индивидуальной траектории развития каждого обучающегося, включение его в различные виды деятельности с учетом его особенностей, раскрытие потенциала личности, как в учебной, так и во внеучебной работе;
- предоставление возможности каждому обучающемуся самореализоваться и раскрыть себя;
- принцип гуманистической ориентации, направленной на признание человека высшей социальной ценностью, уважительного отношения к каждому человеку, а также обеспечения свободы совести, вероисповедания и мировоззрения;
- принцип социальной адекватности, требующий соответствия содержания и средств образования социальной ситуации, в которой организуется образовательный процесс;
- принцип сотрудничества, предусматривающий объединение целей, обучающихся и педагогов, организацию совместной жизнедеятельности, общение, взаимопонимание и взаимную поддержку.

В Судакском филиале ГБПОУ РК «РКИГ» реализуются следующие направления воспитательной работы:

- гражданско-патриотическое воспитание;
- правовое воспитание, профилактика безнадзорности, правонарушений, наркомании и алкоголизма, курения, борьба с курением;
- воспитание толерантной культуры, профилактика экстремизма, нигилизма, ксенофобии у обучающихся;
- нравственно-эстетическое воспитание;
- спортивно-оздоровительная работа;
- формирование конкурентоспособных качеств, ориентации на успех и лидерство;
- наставничество.

Созданная в Судакском филиале ГБПОУ РК «РКИГ» социокультурная среда способствует развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления.

Студенческое самоуправление нацелено на формирование ответственной позиции обучающегося в пространстве Судакского филиала ГБПОУ РК «РКИГ», навыков сотрудничества и партнерства, формирование проектных команд обучающихся, направленных на решение задач Судакского филиала ГБПОУ РК «РКИГ» (умение работать в команде, умение строить коммуникацию, умение разрабатывать и реализовывать проектную деятельность).

Реализуемая модель студенческого самоуправления базируется на предоставлении возможностей каждому обучающемуся самореализоваться, стать участником общественно значимой деятельности, раскрыть свой потенциал в общественно-культурной и спортивной жизни обучающихся Судакского филиала ГБПОУ РК «РКИГ».

Для повышения эффективности организации внеучебного времени обучающихся, обеспечение Судакском филиале ГБПОУ РК «РКИГ» разработаны программы дополнительного профессионального образования по различным направлениям подготовки.

В рамках внеаудиторной работы для обучающихся организуется посещение музеев. В Судакском филиале ГБПОУ РК «РКИГ» ведётся психолог консультационная работа по адаптации студентов первого курса к новой системе обучения, ориентации в правах и обязанностях, культурному совершенствованию, налаживанию доброжелательных отношений между преподавателями и обучающимися. Данную работу проводят, педагог-психолог, социальный педагог, кураторы групп. Обучающимся на бюджетной основе назначается государственная академическая стипендия.

Кроме того, могут быть назначены другие виды стипендии: специальные государственные стипендии Правительства Российской Федерации; государственные социальные стипендии; именные стипендии; персональные стипендии. Обучающиеся Судакского филиала ГБПОУ РК «РКИГ» поощряются грамотами, благодарностями, материальной поддержкой за активное участие в научной, общественной, спортивной и культурно-массовой работе.

Преподаватели Судакского филиала ГБПОУ РК «РКИГ» строят свою работу с обучающимися на основе индивидуального подхода, с учетом интересов и способностей каждого, проводят работу по вовлечению обучающихся к участию в олимпиадах, конференциях, выставках, спортивных соревнованиях, поддерживают постоянную связь с родителями или законными представителями. Участие обучающихся в олимпиадах, конкурсах в течение периода обучения является обязательным.

7.5. Кадровое обеспечение

Реализация ОПОП обеспечивается научно-педагогическими кадрами ОО СПО, имеющими высшее профессиональное образование, как правило, базовое или образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, ПМ и систематически занимающиеся научной и научно-методической деятельностью. В тексте приводятся следующие сведения: общая численность преподавателей, привлекаемых к реализации ОПОП СПО по профессии 43.01.01 «Официант, бармен», составляет 13 чел., в том числе, имеющих опыт педагогической деятельности 12 чел., молодых специалистов 1 чел.; преподаватели высшей квалификационной категории 2 чел.; преподаватели первой квалификационной категории 1 чел.; специалисты 4 чел., кандидат –наук -1 чел.

Состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по ОП СПО по профессии «Официант, бармен», приведен в тарификационном списке (Приложение 7).

7.6. Финансовые условия реализации образовательной программы

Финансовое обеспечение реализации ОПОП осуществляется в объеме не ниже базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги по реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ СПО по профессии с учетом корректирующих коэффициентов.

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации ОПОП осуществляется в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ СПО по профессиям/специальностям и укрупненным группам профессий/специальностей, утвержденной Минобрнауки России 27.11.2015 № АП-114/18вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации ОП включают в себя затраты на оплату труда с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 07.05.2012 № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

8. ОРГАНИЗАЦИЯ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ГИА ВЫПУСКНИКОВ

8.1. Государственная итоговая аттестация выпускников

Государственная итоговая аттестация является обязательным компонентом ОП, она 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; Приказом Минпросвещения России от 24 августа 2022 г. № 762 (в редакции Приказа Минпросвещения России от 16 апреля 2026 г. № 274) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»; Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 (в редакции Приказа Минпросвещения России от 22.05.2026 № 351) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»; Уставом ГБПОУ РК «РКИГ» и на основе утвержденного локального акта «Положение о государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ РК «РКИГ».

В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по ППКРС.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, выдаются документы установленного образца.

8.2. Контрольные измерительные материалы для проведения государственной итоговой аттестации

Контрольные измерительные материалы для государственной итоговой аттестации разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

Контрольные измерительные материалы для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

Задания для демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных оператором демонстрационного экзамена базового и профильного уровней по образовательным программам среднего профессионального образования (Институт развития профессионального образования) при условии наличия соответствующих профессиональных стандартов и материалов.

Контрольные измерительные материалы для проведения ГИА приведены в Приложении 8.

