Министерство образования и науки Кузбасса
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Новокузнецкий техникум пищевой промышленности»

РАССМОТРЕНО
на заседании
педагогического совета
Протокол *№ 01*
«28» 08 2020г.

УТВЕРЖДАЮ
директор техникума
_____ Г.А. Янкина
«31» 08 2020г.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

43.01.01. ОФИЦИАНТ, БАРМЕН

Новокузнецк
2020

Лист изменений

№ п\л	Дата	Структурный элемент ОППКРС	Ответственный	Описание характера внесенных изменений
1	28.10.2020	Раздел 4 «Условия реализации программы»	Старший методист Белинова О.А.	Учтены особенности применения дистанционных образовательных технологий и электронного обучения на период введения дополнительных мер по противодействию распространения новой коронавирусной инфекции (COV1D-I9)

1. АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ 43.01.01 ОФИЦИАНТ, БАРМЕН

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) *43.01.01 Официант, бармен* разработана ГПОУ НТПП на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии *43.01.01 Официант, бармен* с учетом запросов работодателей.

1.1.Нормативно правовая база разработки ППКРС 43.01.01 Официант, бармен:

1. -Федеральный Закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 100114.01 Официант, бармен, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №731 ред. от 09 апреля 2015 года, зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации (рег. №29595 от 20 августа 2013 года);
3. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 апреля 2015 года №390 "О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования, зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации (08.05.2015, рег. №37199);
4. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. N 413 (с изм. и доп. 29.12.2014 г., 31.12.2015 г., 29.06.2017 г.) (зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 г., N 24480);
5. -Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013г. № 464 (ред. 28.08.2020) (зарегистрировано в Минюсте РФ 30 июля 2013г., рег. N29200);
6. Положение о практической подготовке, утвержденное приказом Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 05.08.2020 г. № 885/390 (зарегистрировано в Минюсте РФ 11 сентября 2020г., рег. N 59778);
7. Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. N 968 (ред. 21.05.2020) (Зарегистрировано в Минюсте РФ 1 ноября 2013 г., рег. N 30306);
8. Устав ГПОУ НТПП.

1.2.**Нормативный срок освоения ППКРС *43.01.01 Официант, бармен*** базовой подготовки при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1.

Образовательная база приема	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения образовательной программы СПО базовой подготовки при очной форме получения образования
На базе основного общего образования	Официант, бармен	3 года 10 месяцев

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности:

Область профессиональной деятельности выпускника: по профессии 43.01.01 Официант, бармен: 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 учетно-отчетная документация;

кулинарная и кондитерская продукция, покупные товары и винно-водочные изделия;

технологии приготовления смешанных напитков, в том числе коктейлей, горячих напитков.

2.2. Требования результатам освоения ППКРС.

Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ППКРС. 2.2.1.Общие компетенции. Выпускник, освоивший ППКРС СПО, должен обладать общими компетенциями, включающимися в себя способность:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и спо- собов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итого- вый 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, руково- дством, клиентами.

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

2.3. Профессиональные компетенции. Выпускник, освоивший ППКРС СПО, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам деятельности:

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.

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.

3. СТРУКТУРА ПРОГРАММЫ *43.01.01 ОФИЦИАНТ, БАРМЕН*

Образовательная программа включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, программы учебной, производственной практики, программу преддипломной практики, фонды оценочных средств и др. методические материалы.

Учебный план по профессии *43.01.01 Официант, бармен* разработан на основании Федерального государственного образовательного стандарта по профессии.

Программы учебных дисциплин, профессиональных модулей разработаны в соответствии с локальными актами техникума.

В рамках общеобразовательной подготовки представлены рабочие программы следующих учебных дисциплин:

Базовые дисциплины

1. Русский язык
2. Литература
3. Иностранный язык
4. История
5. Обществознание
6. Естествознание
7. География
8. Физическая культура
9. Основы безопасности жизнедеятельности

Профильные дисциплины

1. Математика
2. Информатика и ИКТ
3. Право
4. Экономика

Предлагаемые образовательной организацией

1. Основы проектной деятельности
2. Эффективное поведение на рынке труда

3. Основы финансовой грамотности.

В рамках профессиональной подготовки представлены рабочие программы следующих учебных дисциплин и профессиональных модулей:

Общепрофессиональный учебный цикл

1. Основы культуры профессионального общения
2. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
3. Товароведение пищевых продуктов
4. Правовые основы профессиональной деятельности
5. Безопасность жизнедеятельности

Профессиональные модули

ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания

МДК.01.01 Организация и технология обслуживание в общественном питании

УП.01.01 Учебная практика

ПП.01.01. Производственная практика

ПМ.01.ЭК Квалификационный экзамен

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

МДК.02.01 Организация и технология обслуживание в барах, буфетах

УП.02.01 Учебная практика

ПП.02.01. Производственная практика

ПМ.02.ЭК Квалификационный экзамен

ФК.00 Физическая культура

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППКРС *43.01.01 Официант, бармен* (текущая и промежуточная аттестация) преподавателями и мастерами разработаны фонды оценочных средств, позволяющие оценить знаний, умения и освоенные компетенции

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Реализация образовательной программы обеспечивается учебно-методическими, дидактическими и наглядными материалами, учебно-методическими комплексами.

Студенты в течение всего периода обучения обеспечены доступом к электронным библиотечным системам «Юрайт», Znanium.com, «Лань», системе дистанционного обучения eFront.

Для самостоятельной подготовки, выполнения курсовых работ, проектов, рефератов и других учебных работ студентам обеспечен доступ к сети Интернет в классе открытого доступа ГПОУ НТПП.

Образовательная организация предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

На период введения дополнительных мер по противодействию распространению новой коронавирусной инфекции (COVID-19) образовательные программы реализуются с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий. Для

этого техникум обеспечивает доступ обучающихся через сайт техникума (https://gpou-ntpp.ru/) к электронной информационно-образовательной среде системе дистанционного обучения eFront, а также к электронным библиотечным системам «Юрайт», Znanium.com, «Лань». Также при организации учебных занятий используются сервисы для организации видеоконференцсвязи (Zoom, Skype и другие); электронная почта, мессенджеры.

Основными информационными образовательными ресурсами при применении ЭО и ДОТ являются учебные курсы, разработанные в системе дистанционного обучения на сайге техникума и электронные образовательные ресурсы, к которым обеспечен доступ обучающихся (по паролю).

Учебные курсы, создаваемые педагогами в системе дистанционного обучения eFront, обеспечивают организацию самостоятельной работы обучающихся, включая обучение и контроль знаний путем предоставления необходимых учебных материалов, разработанных на основе рабочих программ.