

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ
«МУРМАНСКИЙ СТРОИТЕЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ ИМЕНИ Н.Е. МОМОТА»**

**РАССМОТРЕНО И
ОДОБРЕНО
Педагогическим советом
Протокол № 1
«07» февраля 2023 г.**

**СОГЛАСОВАНО
Генеральный директор
ООО «Суши-бар1»
/Р.О. Шавелев
«2» февраля 2023 г.**

**УТВЕРЖДАЮ
Директор
/В.А. Милиев
Приказ № 149
«01» марта 2023 г.**

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессия
43.01.01 Официант, бармен

Квалификации выпускника
Повар, кондитер

Форма обучения: очное
на базе основного общего образования

Основная профессиональная образовательная программа составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.01 «Официант, бармен», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. № 731 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 100114.01 Официант, бармен». с присвоением квалификаций **«Официант»**, **«Бармен»**, **«Буфетчик»**.

Организация – разработчик: ГАПОУ МО «Мурманский строительный колледж имени Н.Е. Момота»;

Разработчики:

ФИО	Должность
Бессонова Надежда Юрьевна	ГАПОУ МО «МСК имени Н.Е. Момота», зам. директора по УПР
Шкредова Мария Игоревна	ГАПОУ МО «МСК имени Н.Е. Момота», зам. директора по УВР
Хармич Екатерина Евгеньевна	ГАПОУ МО «МСК имени Н.Е. Момота», методист
Лобода Екатерина Александровна	ГАПОУ МО «МСК имени Н.Е. Момота», председатель ПЦК «Экономика, сервис и общественное питание», преподаватель
Егорова Ирина Александровна	ГАПОУ МО «МСК имени Н.Е. Момота», председатель ПЦК «Естественнонаучные дисциплины», преподаватель
Петрова Ольга Михайловна	ГАПОУ МО «МСК имени Н.Е. Момота», председатель ПЦК «Социально-гуманитарные дисциплины», преподаватель
Янченков Дмитрий Александрович	ГАПОУ МО «МСК имени Н.Е. Момота», руководитель физического воспитания, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
 - 1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы
 - 1.2. Нормативный срок освоения программы
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы
 - 2.1. Область профессиональной деятельности и соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям
 - 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции
 - 2.3. Специальные требования
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса
 - 3.1. Рабочий учебный план
 - 3.2. Календарный учебный график
 - 3.3. Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла
 - 3.4. Программа практики
4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы
 - 4.1. Перечень специальных помещений
 - 4.2. Оснащение баз практик
 - 4.5. Оснащение физкультурного комплекса
5. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы
 - 5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся
 - 5.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

1. Общие положения

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа ГАПОУ МО «МСК» по профессии 43.01.01 Официант, бармен представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по данной профессии.

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы (далее - программа) составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 г. № 731 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 100114.01 Официант, бармен»;
- Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);
- Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- 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. № 119 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Устав ГАПОУ МО «МСК».

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы по профессии при очной форме получения образования – на базе основного общего образования – 2 года 10 месяцев.

Наименование присваиваемых квалификаций соответствует приказу Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013 г. № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»:

Официант;

Бармен;

Буфетчик.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

2.1. Область профессиональной деятельности и соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

Область профессиональной деятельности выпускника:
реализация процесса обслуживания в организациях общественного питания.

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 учетно-отчетная документация;

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

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

Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям:

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Сочетание квалификаций
Обслуживание потребителей организаций общественного питания.	Обслуживание потребителей организаций общественного питания	осваивается
Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	осваивается

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

Профессиональные компетенции:

ВПД 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.

ВПД 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 торговотехнологическое 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.

Общие компетенции выпускника

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в

профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

2.3. Специальные требования

Основная профессиональная образовательная программа по профессии СПО предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общепрофессионального и профессионального разделов;
- физическая культура;
- учебная практика (производственное обучение);
- производственная практика;
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика (производственное обучение) и/или производственная практика.

Обязательная часть профессионального учебного цикла ППКРС должна 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.

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

3.1. Рабочий учебный план

Учебный план определяет следующие характеристики ОПОП по профессии:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей; распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;
- объем каникул по годам обучения.

Объем образовательной нагрузки распределяется следующим образом:

Общепрофессиональный цикл (348 часов):

ОП.01 Основы культуры профессионального общения – 113 ч

ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены – 63 ч

ОП.03 Товароведение пищевых продуктов – 60 ч

ОП.04 Правовые основы профессиональной деятельности - 62 ч

ОП.05 Безопасность жизнедеятельности – 50 ч

Профессиональный цикл (1214 часов):

МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании – 344 часов,

УП.01 Учебная практика – 324 часов.

ПМ.02 Производственная практика – 360 ч.

МДК.02.01 МДК.02.01 Организация и технология обслуживания в барах, буфетах – 311 ч

УП 02 Учебная практика – 180 часов,

ПП 02 Производственная практика - 540 часов.

3.2. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ОПОП по профессии 43.01.01 Официант, бармен, включая теоретическое обучение, практики, промежуточная и государственная итоговую аттестации, каникулы.

Реализация ППКРС осуществляется на государственном языке Российской Федерации. Продолжительность учебной недели - шестидневная. Занятия сгруппированы парами по 45 мин.

Учебная и производственная практики представляют собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью

3.3. Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла

Программы общепрофессиональных дисциплин

ОП.01 Основы культуры профессионального общения

ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены

ОП.03 Товароведение пищевых продуктов

ОП.04 Правовые основы профессиональной деятельности

ОП.05 Безопасность жизнедеятельности

Программы профессиональных модулей

Программа профессионального модуля ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания

Программа профессионального модуля ПМ.02 Организация и технология обслуживания в барах, буфетах

3.4. Программа практики

Практика представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практика проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются, как рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей, так и концентрированно в несколько периодов. Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются по каждому виду практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы

ГАПОУ МО «МСК» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренной учебным планом образовательного учреждения.

Материально-техническая база модернизирована в соответствии с проектом по обеспечению соответствия материально-технической базы образовательной организации современным требованиям, соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания по 1–2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда.

Образовательное учреждение предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными

учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Реализация ОПОП 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.

При использовании электронных изданий образовательное учреждение обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин. Мастерская «Бар» оснащена рабочими местами, всем необходимым оборудованием и инвентарем.

Образовательное учреждение обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Образовательное учреждение имеет необходимый перечень кабинетов и других помещений для реализации ОПОП по специальности.

4.1 Перечень специальных помещений

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

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:

спортивные залы – 3;
тренажерные залы – 2;
спортивный корт.

Залы:

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

4.2 Оснащение баз практик

Учебная практика реализуется в мастерских колледжа, которые оснащены оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудованием и инструментами, используемыми при проведении чемпионатов.

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

4.5 Оснащение физкультурного комплекса

Мячи, теннисные столы, лыжи Peltonen, Sable, крепления Rofejella, палки, ботинки, оборудование для баскетбола, волейбола, мини-футбола, общефизической подготовки, рабочее место преподавателя.

5. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

5.1 Контроль и оценка достижений обучающихся

ГАПОУ МО «Мурманский строительный колледж имени Н.Е. Момота», 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 квалификационным экзаменом, который проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители общественных организаций обучающихся.

Формы, методы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации разрабатываются по каждой дисциплине и профессиональному модулю и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Промежуточная аттестация может проводиться в форме демонстрационного экзамена.

Итоговый контроль учебных достижений обучающихся при реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах ОПОП СПО проводится в форме экзаменов и дифференцированных зачетов.

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

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

5.2 Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект, выпускная практическая квалификационная работа, письменная экзаменационная работа). Обязательное требование – соответствие тематики

выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.