

**КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
АВТОНОМНОЙ НЕКОММЕРЧЕСКОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ОРГАНИЗАЦИИ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

УТВЕРЖДЕНО

Ученым советом

протокол от «10» ноября 2025 г. № 4

Ректор А.Р. Набиева



**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
ПО ПРОФЕССИИ**

43.01.01 Официант, бармен

уровень образования, необходимый для приема на обучение
основное общее образование

Квалификация выпускника:
Официант, бармен, буфетчик

Форма обучения - очная

для набора 2026 года

Образовательная программа среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен – Казань: Казанский кооперативный институт (филиал), 2025.

Образовательная программа среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 100114.01 Официант, бармен, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 № 731; профессионального стандарта «Официант, бармен», утвержденного приказом Минтруда России от 09.03.2022 № 115н.

Образовательная программа разработана совместно с представителями работодателей:

Общество с ограниченной ответственностью «Галерея» (ООО «Галерея»)

Директор

М.П.



А.Г. Голяшева

обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры естественных дисциплин, сервиса и туризма от «24» сентября 2025 г., протокол №1.

одобрена Научно-методическим советом Казанского кооперативного института (филиала) от «26» сентября 2025 г., протокол №1.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	4
1.1. Нормативные документы для разработки образовательной программы	4
1.2. Перечень сокращений, используемых в тексте ОП СПО:	5
2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	6
3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА.....	13
3.1 Область профессиональной деятельности выпускников	13
3.2 Профессиональные стандарты	13
4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	14
4.1 Общие компетенции	14
4.2. Профессиональные компетенции	17
4.3. Матрица компетенций выпускника	23
5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	25
5.1. Рабочий учебный план.....	25
5.2. Календарный учебный график	25
6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	25
6.1 Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы.....	25
6.2 Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы ...	26
6.3 Требования к практической подготовке обучающихся	27
6.4 Требования к организации воспитания обучающихся.....	28
6.5 Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.	28
7. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ	29
8. ФОРМИРОВАНИЕ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ.....	31
8.1 Демонстрационный экзамен.....	31
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	33

ПРИЛОЖЕНИЯ.

1. Учебный план
2. Календарный учебный график
3. Рабочие программы общеобразовательных дисциплин
4. Рабочие программы дисциплин
5. Рабочие программы профессиональных модулей
6. Рабочие программы междисциплинарных курсов
7. Рабочие программы практик
8. Программа государственной итоговой (итоговой) аттестации
9. Рабочая программа воспитания
10. Календарный план воспитательной работы

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Настоящая основная профессиональная образовательная программа по профессии среднего профессионального образования 43.01.01 Официант, бармен (далее ОПОП СПО) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 100114.01 Официант, бармен, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 № 731.

ОПОП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования.

1.1. Нормативные документы для разработки образовательной программы

Нормативную правовую основу разработки ОПОП СПО составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 № 731 (ред. от 27.03.2025) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 100114.01 Официант, бармен" (Зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 N 29595);
- приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся».

Для программ, реализуемых на базе основного общего образования:

- приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 № 371 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования»;

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 № 413;

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 № 371 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования».

Содержание образовательной программы разрабатывается с учетом следующих документов:

Инструкция об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной

службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах, утв. Приказом Министра обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 24 февраля 2010 г. № 96/134;

Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 14.06.2024 № 05-1971 «О направлении рекомендаций» (вместе с «Рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования»).

Образовательная программа среднего профессионального образования разработана с учетом профессионального стандарта 33.013 Официант, бармен, утвержденного приказом Минтруда России от 09.03.2022 № 115н.

1.2. Перечень сокращений, используемых в тексте ОП СПО:

ФГОС - федеральный образовательный стандарт; ОП –образовательная программа;

СПО – среднее профессиональное образование; ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции; ПС – профессиональные стандарты; ОТФ - обобщённая трудовая функция; ТФ – трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл; ОП – общепрофессиональный цикл; П – профессиональный цикл;

МДК – междисциплинарный курс; ПМ – профессиональный модуль;

ОП – общепрофессиональная дисциплина;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ГИА – государственная итоговая аттестация.

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Образовательная программа среднего профессионального образования (далее – ОП СПО) определяет объем и содержание образования, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности по реализации основной профессиональной образовательной программы (код наименования).

Образовательная программа по профессии 43.01.01 Официант, бармен реализуемая в Казанском кооперативном институте (филиале) автономной некоммерческой образовательной организацией высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации», представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную институтом, с учетом требований регионального рынка труда, профессионального стандарта 33.013 Официант, бармен, утвержденного приказом Минтруда России от 09.03.2022 № 115н.

Образовательная программа по профессии 43.01.01 Официант, бармен определяет цели, объем и содержание образования, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности по реализации основной образовательной программы и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя:

- учебный план;
- календарный учебный график;
- рабочие программы дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей;
- программы учебной и производственной практик;
- программу государственной итоговой аттестации;
- оценочные материалы;
- рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы
- методические материалы, обеспечивающие реализацию программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии..

Образовательная программа ежегодно обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, программ практик, методических материалов.

Образовательная программа реализуется в совместной образовательной и воспитательной деятельности обучающихся и работников института.

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии.

Реализация ОП по профессии осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

Цель образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.01 Официант, бармен – создание, поддержание и ежегодное

обновление условий, обеспечивающих качественную подготовку в соответствии с требованиями современного рынка труда, запросов работодателей, с учетом особенностей развития региона, современной науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы, а также требований соответствующих профессиональных стандартов Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации.

В области обучения, целью образовательной программы по профессии. 43.01.01 Официант, бармен является: подготовка рабочего, служащего по информационным системам, обладающего профессиональными и общими компетенциями, позволяющими эффективно адаптироваться на современном рынке труда, способного к саморазвитию и самообразованию, к выстраиванию собственной траектории карьерного роста, и способного успешно работать в подразделениях (службах) технического обеспечения предприятий и организаций различных отраслей и форм собственности.

В области воспитания, целью образовательной программы по профессии. 43.01.01 Официант, бармен, является формирование общих компетенций и социально-личностных качеств, обучающихся: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданственности, коммуникабельности, толерантности, умений работать в коллективе.

Образовательная программа по профессии. 43.01.01 Официант, бармен ориентирована на реализацию следующих задач:

- обеспечение практикоориентированной подготовки обучающихся;
- формирование личности, обладающей современным цивилизованным подходом к окружающей действительности, владеющей важнейшими элементами духовной и социальной культуры, характеризующимися гуманным, высоконравственным отношением к людям и ценностям окружающего мира;
- формирование у обучающихся потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования по программам высшего образования;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.

В Казанском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации осуществляется подготовка квалифицированных рабочих, служащих на базе основного общего образования с реализацией в пределах ОП федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, в том числе с учетом профиля получаемого профессионального образования.

В соответствии Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой специальности среднего профессионального образования (Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 14 апреля 2021 № 05-401) определен профиль получаемого профессионального образования – технологический.

Подготовка по данной образовательной программе осуществляется в очной форме обучения.

Срок получения среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен в очной форме обучения приводится в Таблице.

Таблица - Срок получения среднего профессионального образования по профессии

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС	Срок получения СПО по ППКРС в очной форме обучения
основное общее образование	1 год 10 месяцев

В соответствии с приказом Министерства просвещения России от 14 июля 2023 года № 534 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» и федеральным государственным образовательным стандартом по профессии, при освоении программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.01 Официант, бармен, выпускнику присваивается квалификация – официант, бармен, буфетчик.

Учебный план образовательной программы разработан на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен, с учетом федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, реализуемого в пределах ППКРС.

Учебный план определяет следующие характеристики ППКРС:

объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;

перечень учебных предметов, дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);

последовательность изучения учебных предметов, 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 предметам, дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;

сроки прохождения и продолжительность преддипломной практики; объемы времени, отведенные на защиту дипломной работы, демонстрационного экзамена в рамках государственной итоговой аттестации; продолжительность каникул по годам обучения.

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается согласно календарному учебному графику на учебный год.

Образовательный процесс включает в себя: обязательные аудиторные и практические занятия, в том числе в форме практической подготовки практики, экзаменационная сессия, государственная итоговая аттестация, каникулы. Учебный год делится на семестры, которые завершаются экзаменационными сессиями. Учебные занятия группируются парами, академический час для всех

видов аудиторных занятий устанавливается продолжительностью 45 минут.

ППКРС предусматривает изучение следующих учебных циклов:

общепрофессионального;

профессионального

и разделов:

физическая культура;

учебная практика;

производственная практика;

промежуточная аттестация;

государственная итоговая аттестация.

Общеобразовательный цикл состоит из общеобразовательных дисциплин, общепрофессиональный цикл состоит из дисциплин.

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 или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и (или) производственная практика.

Обязательная часть общепрофессионального учебного цикла ППКРС предусматривает изучение следующих 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.

Освоение профессионального цикла предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

Дисциплина «Физическая культура» реализуется в соответствии с требованиями ФГОС СПО. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплин с учетом состояния здоровья.

Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем предусматривает следующие виды учебных занятий лекция, практическое занятие, лабораторное занятие, консультации; учебная и производственная практики. Практические, лабораторные занятия по дисциплинам, междисциплинарным курсам, практики проводятся в том числе в форме практической подготовки.

Самостоятельная работа предусматривает выполнение практических заданий, изучение учебной и дополнительной литературы, подготовки докладов, конспектов, сообщений и рефератов, проектов и т.п., предусмотренных рабочими программами дисциплин (модулей).

Обязательная часть ППКРС составляет около 80% от общего объема времени, отведенного на ее освоение. Вариативная часть программы по учебным циклам составляет около 20% от общего объема времени, отведенного на освоение ППКРС.

Трудоемкость программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих звена по профессии представлена в Таблице.

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы, в академических часах
Общий объем образовательной программы:	
на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования	2952

Общеобразовательный учебный цикл ППКРС сформирован в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (Приказ министерства просвещения Российской Федерации от 01.02.2024 №62).

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение, распределено на изучение обязательных общеобразовательных дисциплин, общеобразовательные дисциплины профиля обучения.

В первый год обучения обучающиеся получают общеобразовательную подготовку, направленную на достижение личностных, метапредметных и предметных результатов освоения.

В учебном плане предусмотрено выполнение индивидуального проекта, как особой формы образовательной деятельности обучающихся, в рамках профильной учебной дисциплины. Результатом работы является разработанный проект (информационный, творческий, социальный, прикладной, инновационный, конструкторский), который выносится на защиту.

Умения и знания, полученные обучающимися, при освоении дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин общепрофессионального цикла, а также отдельных МДК профессионального цикла ООП - ППКРС

Учебный план профессии 43.01.01 Официант, бармен представлен в приложении 1.

Календарный учебный график устанавливает, с учетом реализации в пределах ППКРС федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, последовательность и продолжительность реализации ОП 43.01.01 Официант, бармен по периодам осуществления видов учебной деятельности, включая обучение по учебным циклам и практикам, промежуточную и государственную итоговую аттестации, каникулы. Календарный учебный график представлен в приложении 2.

В состав программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.01 Официант, бармен входят рабочие программы общеобразовательных дисциплин, дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практики (в том числе преддипломной практики), программы воспитания.

Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей составлены

педагогическими работниками кафедр Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации в соответствии с требованиями ФГОС СПО:

Рабочие программы учебных дисциплин общеобразовательного цикла составлены в соответствии с требованиями ФГОС СОО.

Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии составлены в соответствии с ФГОС СПО.

Практическая подготовка является важной составной частью процесса подготовки квалифицированных рабочих, служащих и ориентирована на профессиональную подготовку обучающихся, включая формирование общих и профессиональных компетенций.

Практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В Казанском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации реализуется подход непрерывной практической подготовки обучающихся в соответствии с Положением о практической подготовке обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена, утвержденным приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства просвещения Российской Федерации от 05 августа 2020 года № 885/390 «О практической подготовке обучающихся».

При реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная и производственная практика проводятся в рамках профессиональных модулей в целях освоения обучающимися профессиональных компетенций, соответствующих видам профессиональной деятельности. Учебные практики по соответствующим профессиональным модулям проводятся преподавателями на учебной базе практики кафедры техники и технологии общественного питания.

Производственная практика проводится концентрированно в несколько периодов в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Промежуточная аттестация по всем видам практик проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций в форме дифференцированного зачета с защитой письменного отчета о прохождении практики.

При организации практической подготовки профильные организации создают условия для реализации компонентов образовательной программы, предоставляют оборудование и технические средства обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся.

Прохождение производственных практик осуществляется на основе либо долгосрочных договоров между Казанским кооперативным институтом (филиалом) и соответствующих профильных организаций.

В состав программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии входят программы учебной и производственной практики, каждая из которых составлена в соответствии с ФГОС СПО.

3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

3.1 Область профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности выпускника в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен: реализация процесса обслуживания в организациях общественного питания.

Соответствие видов деятельности, профессиональных модулей присваиваемой квалификации – Официант, бармен, буфетчик представлено в таблице.

Таблица – Соответствие видов деятельности, профессиональных модулей присваиваемой квалификации - Официант, бармен, буфетчик:

Наименование видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификации
		Официант, бармен, буфетчик
Обслуживание потребителей организаций общественного питания	Обслуживание потребителей организаций общественного питания	осваивается
Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.	осваивается

3.2 Профессиональные стандарты

Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке образовательной программы:

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	33.013 Официант, бармен	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. № 115н	ОТФ А Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	ТФ А/01.3 Прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос и доставку в организации питания
				ТФ А/02.3 Обслуживание гостей в холле организации питания
				ТФ А/03.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации питания
				ТФ А/04.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре организации питания
			ОТФ В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	ТФ В/01.4 Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки
				ТФ В/02.4 Обслуживание гостей в зале организации питания
				ТФ В/03.4 Обслуживание гостей в баре организации питания

				ТФ В/04.4 Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий
				ТФ В/05.4 Проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1 Общие компетенции

Код ОК	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения:
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части
		определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		методы работы в профессиональной и смежных сферах
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
		Умения:
		определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации
		выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска
		оценивать практическую значимость результатов поиска
		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации
		современные средства и устройства информатизации,

		порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
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	Умения:
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		применять современную научную профессиональную терминологию
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
		определять источники достоверной правовой информации
		составлять различные правовые документы
		находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать
		оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
		основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности
		правила разработки презентации
		основные этапы разработки и реализации проекта
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умения:
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	психологические основы деятельности коллектива
		психологические особенности личности
		Умения:
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке
		проявлять толерантность в рабочем коллективе
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	Знания:
		правила оформления документов
		правила построения устных сообщений
		особенности 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	Умения:
		проявлять гражданско-патриотическую позицию
		демонстрировать осознанное поведение
		описывать значимость своей профессии
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции
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	традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
		значимость профессиональной деятельности по

		профессии
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения:
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии
		организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
		Знания:
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических условий региона
		правила поведения в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения:
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	средства профилактики перенапряжения
		Умения:
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности

		особенности произношения
		правила чтения текстов профессиональной направленности

4.2. Профессиональные компетенции

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.	Навыки:
		оценке наличия запасов столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов;
		составлении заявок на пополнение ассортимента посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов;
		получении из столовой посуды, приборов и столового белья;
		сервировке столов с учетом стандартов организации питания;
		обучении помощников официанта на рабочих местах технологиям сервировки столов;
		контроле предварительной сервировки столов.
		Умения:
		оценивать наличие столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов, и прогнозировать потребность в них;
		оценивать качество сервировки столов;
		организовывать обучение помощников официанта на рабочих местах правилам сервировки столов;
		осуществлять контроль выполнения помощниками официанта предварительной сервировки столов;
		соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила.
		Знания:
		виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов;
		технологии сервировки столов;
		материально-техническую базу обслуживания;
		санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре;
		технологии наставничества и обучения на рабочих местах.

	ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.	Навыки: предложении потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков; рекомендации потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков; приеме, оформлении и уточнении заказа потребителей организации питания; передаче заказа потребителей организации питания в основное производство, в буфет, в бар. Умения: соблюдать правила этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, стойкой бара, в буфете, подаче меню; предлагать потребителям блюда и напитки, предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания; консультировать потребителей по выбору блюд, вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; осуществлять прием заказа на блюда и напитки; размещать заказ, подготовленный с учетом требований потребителя. Знания: правила оформления и передачи заказа в производство, в бар, буфет; характеристику блюд, продуктов и напитков, включенных в меню; правила сочетаемости напитков, продуктов и блюд; правила культуры обслуживания потребителей, протокола и этикета обслуживания в организации питания; информационные механизмы обслуживания; требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
	ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.	Навыки: подаче аперитива и закусок на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях; подаче блюд на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях; подаче напитков на торжественных, официальных приемах и мероприятиях;

		Умения:
		подавать закуски, блюда и напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях.
		Знания:
		особенности подачи закусок, блюд и напитков на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях
	ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания	Навыки:
		сервировке стола с учетом вида массового мероприятия;
		замене и сборе использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях.
		Умения:
		сервировать столы с учетом вида массового мероприятия;
		встречать, принимать потребителей на массовых мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях;
		Знания:
		требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания и выездных мероприятиях.
Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.	ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.	Навыки:
		предложении потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков;
		приеме, оформлении и уточнении заказа потребителей организации питания;
		передаче заказа потребителей организации питания в основное производство и бар, буфет;
		досервировке стола по меню заказа потребителей организации питания.
		Умения:
		соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, подаче меню;
		осуществлять прием заказа на блюда и напитки;
		размещать заказ потребителя.
		Знания:
		правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания;
		информационную базу обслуживания в организации питания.

	ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.	Навыки:
		рекомендации потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков;
		передаче заказа потребителей организации питания в основное производство, бар, буфет;
		Умения:
		предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания;
		консультировать потребителей по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;
		Знания:
		характеристику блюд, изделий и напитков, включенных в меню;
		правила сочетаемости напитков и блюд;
		требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
	ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.	Навыки:
		получении блюд из основного производства организации питания;
		получении напитков, фруктов и других продуктов в бар, буфет;
		Умения:
		соблюдать правила ресторанного этикета при обслуживании потребителей;
		контролировать своевременность приготовления и оформление блюд перед подачей на стол;
		Знания:
	ПК 2.4. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.	нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
		требования к качеству, температуре блюд и напитков при подаче.
		Навыки:
		подаче холодных закусок;
		подаче горячих закусок;
		подаче первых блюд;
		подаче вторых блюд;
		подаче сладких блюд, десертов и других кондитерских изделий;
		подаче горячих напитков;
		подаче алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков;
		Умения:
		подавать потребителю заказанные блюда и напитки разными способами;

		Знания:
		методы подачи блюд и напитков в организациях питания;
		правила и очередность подачи блюд и напитков.
	ПК 2.5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.	Навыки:
		проведении заключительных операций по подготовке блюда и презентации в присутствии потребителей;
		замене использованной посуды, приборов и столового белья.
		Умения:
		порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей;
		проводить презентации в присутствии потребителей;
		Знания:
		правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей;
		виды инструментов и оборудования, используемых для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей;
		правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов
	ПК 2.6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.	Навыки:
		подготовке зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания;
		Умения:
		производить работы по подготовке зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания;
		Знания:
		нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие проведение массовых мероприятий в организации питания;
	ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.	назначение массовых мероприятий, проводимых в организациях питания.
		Навыки:
		подготовке помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на массовых выездных мероприятиях;
		Умения:
		производить работы по подготовке помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на массовых выездных

		мероприятиях;
		Знания:
		правила подготовки к проведению массовых мероприятий в организациях питания и при выездном обслуживании;

4.3. Матрица компетенций выпускника

Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции
Обслуживание потребителей организаций общественного питания.	ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.	33.013	ОТФ А Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания
	ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.	33.013	ОТФ А Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания
			ОТФ В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков
	ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.	33.013	ОТФ А Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания
			ОТФ В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков
	ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.	33.013	ОТФ А Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания
			ОТФ В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков
	ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.	33.013	ОТФ А Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания
Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.	ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.	33.013	ОТФ В

			Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков
	ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.	33.013	ОТФ А Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания
	ПК 2.4. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.	33.013	ОТФ А Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания
	ПК 2.5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.	33.013	ОТФ В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков
	ПК 2.6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.	33.013	ОТФ В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков
	ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.	33.013	ОТФ В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков

5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Рабочий учебный план

Учебный план, утвержденный ректором Российского университета кооперации, определяет качественные и количественные характеристики ППКРС, в том числе: объёмные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам; перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик); последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей; виды учебных занятий; иные виды учебной деятельности обучающихся; распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам; объёмные показатели подготовки и проведения государственной итоговой аттестации, проведение демонстрационного экзамена в структуре процедур государственной итоговой аттестации

5.2. Календарный учебный график

Календарный учебный график ежегодно утверждается ректором Российского университета кооперации, отражает последовательность реализации ППКРС по профессии 43.01.01 Официант, бармен, включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую аттестации, каникулы.

6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1 Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы

Образовательная организация, реализующая ППКРС по профессии 43.01.01 Официант, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений:

Кабинеты:

физиологии питания, санитарии и гигиены;

культуры профессионального общения;

товароведения пищевых продуктов;

безопасности жизнедеятельности;

организации обслуживания в общественном питании.

Лаборатории:

технологии обслуживания в общественном питании.

Мастерские:

бар;
банкетный зал.
Спортивный комплекс:
спортивный зал;
Залы:
библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
актовый зал.

Реализации ОП СПО обеспечивается комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:

лицензионное программное обеспечение для совместной работы с офисными документами лицензионное программное обеспечение для работы с документами лицензионное программное обеспечение для работы с документами в формате PDF.

Помещения для самостоятельной и воспитательной работы обучающихся оснащены специальным оборудованием; компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду

6.2 Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

Реализация ППКРС должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППКРС. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

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

Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Образовательная организация должна предоставить обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными организациями, в том числе образовательными организациями, и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям), видам практики,

видам государственной итоговой аттестации;

Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными учебными изданиями, адаптированными при необходимости для обучения указанных обучающихся.

6.3 Требования к практической подготовке обучающихся

Практическая подготовка при реализации образовательных программ среднего профессионального образования направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке квалифицированных рабочих, служащих, путем расширения компонентов (частей) образовательных программ, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям специалистов, рабочих.

Образовательная организация самостоятельно проектирует реализацию образовательной программы и ее отдельных частей (дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО и специфики получаемой профессии.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки: - реализуется при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности; - предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным; - может включать в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки может быть организована на любом курсе обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка организуется в учебных, учебно-производственных лабораториях, мастерских, учебных полигонах, учебных базах практики и иных структурных подразделениях, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) могут быть оценены в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации.

6.4 Требования к организации воспитания обучающихся

Воспитание обучающихся при освоении ими основной образовательной программы осуществляется на основе включаемых в настоящую образовательную программу рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (приложение).

В разработке рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы принимают участие советы обучающихся, советы родителей, представители работодателей и (или) их объединений (при их наличии).

6.5 Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация ППКРС должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

7. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

Организация образовательного процесса лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов осуществляется в соответствии со статьей 79 «Организация получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья федеральным» федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. ФЗ-273; Приказом Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 октября 2024 г. N 518 «Об утверждении методических рекомендаций по подбору рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидам с учетом нарушенных функций организма и ограничений их жизнедеятельности»; Приказом Министерства образования и науки РФ № 1309 от 09.11.2015 г. «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи»; Методическими рекомендациями по внедрению единых требований к наличию специалистов, обеспечивающих комплексное сопровождение образовательного процесса обучающихся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья при получении среднего профессионального образования и профессионального обучения (Письмо Министерства просвещения РФ от 2 марта 2022 г. N 05-249 "О направлении методических рекомендаций")

В университете создаются специальные условия для получения среднего профессионального образования лицам с ограниченными возможностями здоровья и инвалидам.

Создание безбарьерной среды в университете направлено на потребности следующих категорий, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья: с нарушениями зрения, с нарушениями слуха, с ограничением двигательных функций.

Во время проведения занятий, осуществления текущего контроля промежуточной аттестации и государственной итоговой аттестации в группах, где обучаются инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, используется звукоусиливающая аппаратура, мультимедийные и другие средства для повышения уровня восприятия учебной информации обучающимися с различными нарушениями здоровья.

Прохождение практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся, а также с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы.

Места прохождения практик для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья определяются с учетом состояния их здоровья и требований по доступности.

Прохождение практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах.

Адаптация настоящей ППКРС проводится в целях обеспечения права инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на получение среднего профессионального образования.

Инвалид, указавший в заявлении при поступлении о желании обучаться по адаптированной образовательной программе, должен предъявить индивидуальную программу реабилитации или абилитации (ИПРА) инвалида с рекомендацией об обучении по данной специальности, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда.

Лицо с ОВЗ, указавшее в заявлении при поступлении о желании обучаться по адаптированной образовательной программе, должно предъявить заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения.

По личному заявлению поступившего на обучение по ППКРС СПО инвалида, лица с ОВЗ, возможно его обучение по индивидуальному учебному плану.

При необходимости (обоснованной на основании рекомендаций социальной экспертизы или психолого-медико педагогической комиссии), срок получения образования может быть увеличен не более чем на 1 год по сравнению с указанным в разделе 1 настоящей ППКРС

При обучении инвалида, лица с ОВЗ по адаптивной образовательной программе, в учебный план включается адаптационная дисциплина.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ образовательной организацией установлен особый порядок освоения дисциплины СОО.01.04 «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья – занятие в общей группе, но выполнение заданий, учитывающих тип и степень нарушения здоровья обучающегося.

Оснащение учебных аудиторий должно отвечать особым образовательным потребностям обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Учебные аудитории должны быть оснащены оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения для обучающихся с различными видами ограничений здоровья. Учебная аудитория, в котором обучаются лица с нарушением слуха, должна быть оборудована индукционными системами (индукционными петлями).

Для слабовидящих обучающихся в учебной аудитории предусматривается наличие компьютерной техники для просмотра учебной информации при помощи видео-увеличителей, использование клавиатуры со шрифтом Брайля.

Для обучающихся с нарушением опорно-двигательного аппарата учебная аудитория должна быть оборудована адаптивными партами с регулировкой высоты.

Вышеуказанное оснащение устанавливается в учебных аудиториях при наличии обучающихся по адаптированной образовательной программе с учетом имеющегося типа нарушений здоровья у обучающегося.

При необходимости предоставляются бесплатно специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература.

Организация практики обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ. Форма проведения учебной и производственной практики для обучающихся по адаптированной образовательной программе устанавливается с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ. При определении мест прохождения практической подготовки для данной категории обучающихся необходимо учитывать рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащейся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

При необходимости для прохождения практической подготовки инвалидами создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с требованиями, утвержденными приказом Министерства труда России от 19.11.2013 г. № 685н.

8. ФОРМИРОВАНИЕ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ

Освоение образовательной программы завершается государственной итоговой (итоговой) аттестацией, которая проводится в форме, установленной ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен в форме демонстрационного экзамена

8.1 Демонстрационный экзамен

Демонстрационный экзамен проводится базового и профильного уровня на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО.

Демонстрационный экзамен проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания, разрабатываемых ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования», осуществляющим организационно-техническое и информационное обеспечение прохождения выпускниками ГИА в форме демонстрационного экзамена, по профессии среднего профессионального образования, отдельному виду деятельности.

Комплект оценочной документации включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий, которые включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени.

Комплекты оценочной документации для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня разрабатываются ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» с участием организаций-партнеров, отраслевых и профессиональных сообществ.

Уровни демонстрационного экзамена, конкретные комплекты оценочной документации, выбранные образовательной организацией, исходя из содержания реализуемой образовательной программы, из размещенных на официальном сайте ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» в сети «Интернет» единых оценочных материалов, включаются в программу ГИА.

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Изменения в образовательную программу рассмотрены и одобрены
на заседании Научно-методического совета Университета «_____» _____
20__г. протокол № ____, Ученого совета Университета «_____» _____
20__г. протокол № ____

Изменения в образовательную программу рассмотрены и одобрены
на заседании Научно-методического совета Университета «_____» _____
20__г. протокол № ____, Ученого совета Университета «_____» _____
20__г. протокол № ____

Изменения в образовательную программу рассмотрены и одобрены
на заседании Научно-методического совета Университета «_____» _____
20__г. протокол № ____, Ученого совета Университета «_____» _____
20__г. протокол № ____