



МУП «Комбинат  
школьного питания  
№2»

ООО «Комбинат  
общественного  
питания»

Министерство образования и науки Хабаровского края  
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«КОМСОМОЛЬСКИЙ-НА-АМУРЕ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»  
(КГБ ПОУ ККТиС)

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа**  
*подготовки квалифицированных рабочих, служащих*

**Профессия**  
**43.01.01 Официант, бармен**

На базе среднего общего образования

Форма обучения очная

**Квалификация (и) выпускника**

Официант, бармен, буфетчик

Одобрено на заседании педагогического совета:

протокол № 6 от 19.03. 2026г.

Утверждено Приказом КГБ ПОУ ККТиС

Приказ № 01 от 20.03. 2026 г.

Согласовано с предприятием-работодателем  
ООО «Комбинат общественного питания»

МУП «Комбинат школьного питания №2»



И.В. Мальчикова  
И.В. Мальчикова

И.В. Мальчикова

И.В. Мальчикова

2026 год

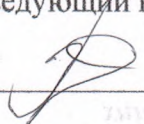
Основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее ОПОП-П) по профессии разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 100114.01(43.01.01) Официант, бармен, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 № 731 (в редакции приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 №389, приказа Минпросвещения России от 13.07.2021 № 450, ред. от 03.07.2024 № 464), зарегистрированным в Минюсте России 20.08.2013 г. № 29595 (далее - ФГОС, ФГОС СПО).

ОПОП-П определяет объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 «Официант, бармен», планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности.

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 «Официант, бармен» рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Общественного питания и товароведения»

Протокол № 7 от «16» 03 2026

Заведующий кафедрой

  
В.Н. Искандарова

Организация-разработчик: КГБ ПОУ «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Разработчики:

Губанова А.В., заместитель директора по учебной работе КГБ ПОУ ККТиС

Винник Е.В., заместитель директора по учебно-производственной работе КГБ ПОУ ККТиС

Шпунтенко А. В., заместитель директора по воспитательной работе КГБ ПОУ ККТиС

Цевелёва М. С., начальник научно-методического отдела КГБ ПОУ ККТиС

Искандарова В. Н., заведующая кафедрой «Общественного питания и товароведения» КГБ ПОУ ККТиС

Зарайкина Н. С., преподаватель КГБ ПОУ ККТиС

Плаксина И. С., преподаватель КГБ ПОУ ККТиС

Игнатенко М. В., мастер производственного обучения КГБ ПОУ ККТиС

Перечень работодателей - представители кластера, участвующие в разработке данной ОПОП-П:

Мальчикова И.В, директор МУП «Комбинат школьного питания №2»

Таскаева О.А., ООО «Комбинат общественного питания»

## Содержание

Раздел 1. Общие положения .....	4
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы .....	4
1.2. Нормативные документы .....	4
1.3. Перечень сокращений .....	5
Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы .....	6
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника .....	7
3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников: реализация процесса обслуживания в организациях общественного питания .....	7
3.2. Профессиональные стандарты .....	7
3.3. Осваиваемые виды деятельности .....	9
Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы .....	10
4.1. Общие компетенции .....	10
4.2. Профессиональные компетенции .....	14
4.3. Матрица компетенций выпускника .....	22
Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы .....	25
5.1. Учебный план .....	25
5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы .....	27
5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте) .....	28
5.4. Календарный учебный график .....	28
5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей .....	35
5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы .....	35
5.7. Практическая подготовка .....	35
5.8. Государственная итоговая аттестация .....	35
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы .....	36
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы .....	36
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий .....	37
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы .....	37
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы .....	38
Перечень приложений к ОПОП-П:	
Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей	
Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин	
Приложение 3. Материально-техническое оснащение	
Приложение 4. Программа государственной итоговой аттестации	
Приложение 5. Рабочая программа воспитания	

## Раздел 1. Общие положения

### 1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее - ОПОП-П) по профессии разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 г. № 731 (в редакции приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 № 389, приказа Минпросвещения России от 13.07.2021 № 450, ред. от 03.07.2024 № 464) (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

ОПОП-П определяет объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, требования к результатам освоения образовательной программы, условия реализации образовательной программы.

Основная профессиональная образовательная программа (далее - образовательная программа), реализуемая на базе основного общего образования, разработана образовательной организацией на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования, а также с учетом получаемой профессии среднего профессионального образования.

### 1.2. Нормативные документы

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

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен (Приказ Минобрнауки России от 02 августа 2013 г. № 731);

Приказ Минпросвещения России от 13.07.2021 г. № 450 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

Приказ Минпросвещения России от 03.07.2024 г. № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

Примерная образовательная программа «Профессионалитет» по профессии 43.01.01 Официант, бармен;

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 г. № 762);

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 года № 800 (ред. от 22.11.2024) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (далее – Порядок);

Положение о практической подготовке обучающихся (Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020);

Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534);

Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением

исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (приказ Минпросвещения России от 13.12.2023 N 932);

Постановление Правительства Российской Федерации от 13 октября 2020 г. № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;

Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022г. №115н «Об утверждении профессионального стандарта «Официант, бармен»;

Локальные нормативные документы Колледжа:

Устав КГБ ПОУ ККТиС

Положение об организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования в КГБ ПОУ ККТиС;

Положение о порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в КГБ ПОУ ККТиС;

Положение о практической подготовке обучающихся;

Положение об организации и проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования;

Положение о режиме учебных занятий и расписании

### 1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП-П:

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

ДПБ – дополнительный профессиональный блок

ОПОП-П – основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет»;

П– профессиональный цикл;

ПП- производственная практика;

ПС – профессиональный стандарт;

ТФ – трудовая функция;

УМК – учебно-методический комплект;

УП – учебная практика;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

## Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные	
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	<i>отрасль Профсоюзов «Туризм и сфера услуг»</i>	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	<i>Приказ Минтруда России от 09.03.2022 N 115н "Об утверждении профессионального стандарта "Официант, бармен" (Зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 N 68146)</i>	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	<i>Требуются (оформление санитарной медицинской книжки для прохождения производственной практики)</i>	
Реквизиты ФГОС СПО	<i>Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от «02» августа 2013 г. № 731.</i>	
Квалификация (-и) выпускника	<i>Официант, бармен, буфетчик</i>	
в т.ч. дополнительные квалификации	-	
Направленности (при наличии)	-	
Нормативный срок реализации на базе ОО	<i>1 год 10 месяцев</i>	
Нормативный объем образовательной программы на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования	2952	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	<i>1 год 10 месяцев</i>	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	20 %	
Форма обучения	очная	
<b>Структура образовательной программы</b>	<b>Объем, в ак.ч.</b>	<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>
Обязательная часть образовательной программы	2736	1712
общеобразовательные дисциплины	1476	751
общепрофессиональный цикл	198	88
профессиональный цикл	1022	837
в т.ч. практика:	684	684
- учебная	324	324
- производственная	360	360

Физическая культура	40	36
Вариативная часть образовательной программы	<b>144</b>	<b>72</b>
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	<b>144</b>	<b>72</b>
<i>ОП.06 Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания</i>	44	10
<i>ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания</i>	100	62
<i>В том числе Производственная практика</i>	36	36
Государственная итоговая аттестация	<b>36</b>	-
Промежуточная аттестация	<b>36</b>	
Всего	<b>2952</b>	<b>1784</b>

### Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников: реализация процесса обслуживания в организациях общественного питания.

#### 3.2. Профессиональные стандарты

*Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ОПОП-П:*

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	Профессиональный стандарт "Официант, бармен"	Приказ Минтруда России от 09.03.2022 N 115н "Об утверждении (Зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 N 68146)	А Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков С Руководство деятельностью официантов, барменов по обслуживанию гостей организации питания D Организация процессов обслуживания гостей организации питания блюдами и напитками	А/01.3 Прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос и доставку в организации питания А/02.3 Обслуживание гостей в холле организации питания А/03.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации питания А/04.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре организации питания

				<p>V/01.4 Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки</p> <p>V/02.4 Обслуживание гостей в зале организации питания</p> <p>V/03.4 Обслуживание гостей в баре организации питания</p> <p>V/04.4 Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий</p> <p>V/05.4 Проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы</p> <p>C/01.5 Заказ, получение, организация хранения и использования продуктов, сырья, оборудования и инвентаря в зале и баре организации питания</p> <p>C/02.5 Организация работы бригады официантов/барменов</p> <p>C/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады официантов/барменов</p> <p>D/01.6 Планирование процессов обслуживания гостей организации питания</p> <p>D/02.6 Организация и координация процессов обслуживания гостей организации питания</p> <p>D/03.6 Контроль и оценка результатов процессов обслуживания гостей организации питания</p>
--	--	--	--	--

## 3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
<i>Обслуживание потребителей организаций общественного питания.</i>	ПМ.01 Обслуживание потребителей организации общественного питания
<i>Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.</i>	ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок
<i>Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания</i>	ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания

## Раздел 4. Требования к результатам 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	<p><b>Умения:</b></p> <p>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части</p> <p>определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы</p> <p>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах</p> <p>оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить</p> <p>структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях</p> <p>основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте</p> <p>методы работы в профессиональной и смежных сферах</p> <p>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<p><b>Умения:</b></p> <p>определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации</p> <p>выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> <p>использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>приемы структурирования информации</p>

		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	<p><b>Умения:</b></p> <p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>применять современную научную профессиональную терминологию</p> <p>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи</p> <p>определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования</p> <p>презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности</p> <p>определять источники достоверной правовой информации</p> <p>составлять различные правовые документы</p> <p>находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать</p> <p>оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>современная научная и профессиональная терминология</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности</p> <p>правила разработки презентации</p> <p>основные этапы разработки и реализации проекта</p>
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<p><b>Умения:</b></p> <p>организовывать работу коллектива и команды</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>психологические основы деятельности коллектива</p> <p>психологические особенности личности</p>
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с	<p><b>Умения:</b></p> <p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке</p> <p>проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p><b>Знания:</b></p>

	учетом особенностей социального и культурного контекста	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	<b>Умения:</b>
		проявлять гражданско-патриотическую позицию
		демонстрировать осознанное поведение
		описывать значимость своей профессии
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		<b>Знания:</b>
		сущность гражданско-патриотической позиции
		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	<b>Умения:</b>
		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
		<b>Знания:</b>
		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	<b>Умения:</b>
		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
		<b>Знания:</b>
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии
		средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<b>Умения:</b>
		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
		<b>Знания:</b>
		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.	<b>Навыки:</b>
		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.
		<b>Умения:</b>
		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.
		<b>Знания:</b>
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.		
<b>Навыки:</b>		

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

		<p><b>Умения:</b> подавать закуски, блюда и напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях.</p> <p><b>Знания:</b> особенности подачи закусок, блюд и напитков на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях</p>
	<p>ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания</p>	<p><b>Навыки:</b> сервировке стола с учетом вида массового мероприятия; замене и сборе использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях.</p> <p><b>Умения:</b> сервировать столы с учетом вида массового мероприятия; встречать, принимать потребителей на массовых мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях;</p> <p><b>Знания:</b> требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания и выездных мероприятиях.</p>
	<p>ПК 1.5. Управлять работой официантов, барменов и других работников по обслуживанию потребителей</p>	<p><b>Навыки:</b> координация выполнения заданий работниками бригады официантов, барменов контроль качества обслуживания гостей организации питания координация деятельности персонала в процессе обслуживания гостей организации питания</p> <p><b>Умения:</b> распределять задания между работниками бригады официантов, барменов управлять конфликтными ситуациями с гостями организации питания производить входной, текущий и итоговый контроль работы по обслуживанию гостей организации питания пользоваться компьютером с применением специализированного программного обеспечения определять способы распределения заданий между сотрудниками, передачи полномочий и ответственности разрешать конфликтные ситуации</p>

		<p><b>Знания:</b></p> <p>нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>теории межличностного и делового общения, общения с гостями, переговоров,</p> <p>конфликтологии малой группы</p> <p>методы разрешения конфликтных ситуаций</p> <p>технологии контроля посредством специализированного программного обеспечения</p> <p>технологии управления персоналом</p> <p>современные способы обслуживания в организациях питания</p>
<p>Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.</p>	<p>ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>подготовка бара, буфета к обслуживанию</p> <p>подготовка бара, буфета к закрытию</p> <p>подготовка к обслуживанию выездного мероприятия</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>подготавливать бар, буфет к обслуживанию</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>виды и классификации баров</p> <p>планировочные решения баров, буфетов</p> <p>материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета</p> <p>правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию</p> <p>правила личной подготовки бармена к обслуживанию</p>
	<p>ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>встреча гостей бара и приема заказа</p> <p>обслуживание потребителей алкогольными и прочими напитками</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных</p> <p>принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета</p>

		соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете
		соблюдать правила профессионального этикета
		<b>Знания:</b>
		характеристика алкогольных и безалкогольных напитков
		виды и методы обслуживания в баре, буфете
		правила охраны труда
		правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии
	ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.	<b>Навыки:</b>
		приготовление и подача горячих напитков
		приготовление и подача смешанных напитков и коктейлей
		<b>Умения:</b>
		эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил
		<b>Знания:</b>
		правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета
	ПК 2.4. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.	<b>Навыки:</b>
		оформление отчетно-финансовых документов
		<b>Умения:</b>
		осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете
		оформлять необходимую отчетно-учетную документацию
		сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции
		<b>Знания:</b>
		правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации
	ПК 2.5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.	<b>Навыки:</b>
		приготовление и подача простых закусок
		<b>Умения:</b>
		готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления
		соблюдать правила личной гигиены
		<b>Знания:</b>
		технология приготовления простых закусок

	<p>ПК 2.6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.</p>	<p><b>Навыки:</b> принятие и оформление платежей</p> <p><b>Умения:</b> производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию</p> <p><b>Знания:</b> правила и порядок расчетов с потребителем, оформления платежей по счетам</p>
	<p>ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.</p>	<p><b>Навыки:</b> приготовление и подача горячих напитков приготовление и подача смешанных напитков и коктейлей</p> <p><b>Умения:</b> готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления</p> <p><b>Знания:</b> характеристика алкогольных и безалкогольных напитков технология приготовления смешанных и горячих напитков</p>
<p>Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания</p>	<p>ПК. 3.1 Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт</p>	<p><b>Навыки:</b> Рекомендации гостям организации питания по выбору блюд и напитков в организации питания</p> <p><b>Умения:</b> - выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков; - консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами - презентовать программы акций и мероприятий по стимулированию продаж блюд и напитков в организации питания</p> <p><b>Знания:</b> - Характеристику блюд и напитков, включенных в меню; - Правила сочетаемости напитков и блюд; - Правила обслуживания, протокола, и этикета обслуживания гостей организации питания. - Экономику, менеджмент и маркетинг, делопроизводство, подготовку отчетности организаций питания</p>
		<p><b>Навыки:</b> - Передача заказа гостей организации питания на кухню и в бар</p>

	ПК 3.2 Выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы автоматизации	организации питания - Проведение кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ
		<b>Умения:</b> - Пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки; - Заносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах организации питания; - Использовать электронное меню, интерактивный стол в организации питания.
		<b>Знания:</b> - Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов; - Порядок и процедуру передачи заказа на кухню и в баре - Использовать электронное меню, интерактивный бар - Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт проводить оформление счета для оплаты принимать оплату в наличной и безналичной формах

4.3.1. Матрица соответствия видов деятельности по ФГОС СПО, видам деятельности по запросу работодателя видам профессиональной деятельности по профессиональным стандартам, квалификационным справочникам с учетом отраслевой специфики

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
ВД по ФГОС СПО	ВД.01 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	ТФ А/03.3

		ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.	33.013	<i>ОТФ В</i>	<i>ТФ В/01.04</i> <i>ТФ В/02.4</i>
		ПК 1.3 Обслуживать массовые банкетные мероприятия.	33.013	<i>ОТФ В</i>	<i>ТФ В/02.4</i>
		ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.	33.013	<i>ОТФ С</i>	<i>ТФ В/04.4</i> <i>ТФ В/05.4</i>
ВД 02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.		ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.	33.013	<i>ОТФ А</i>	<i>ТФ А/04.3</i>
		ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.	33.013	<i>ОТФ В</i>	<i>ТФ В/03.4</i>
		ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.	33.013	<i>ОТФ С</i>	<i>ТФ С/01.5</i>
		ПК 2.4. Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.	33.013	<i>ОТФ С</i>	<i>ТФ С/02.5</i> <i>ТФ С/03.5</i>
		ПК 2.5. Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.	33.013	<i>ОТФ D</i>	<i>ТФ D/01.6</i>
		ПК 2.6. Производить расчёт	33.013	<i>ОТФ В</i>	<i>ТФ В/05.4</i>

		с потребителем, используя различные формы расчёта.			
		ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.	33.013	<i>ОТФ D</i>	<i>ТФ D/02.6</i>
ВД по запросу работодателя	ВД 02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.	ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.	33.013	<i>ОТФ C</i>	<i>ТФ C/01.5</i>
		ПК 2.4. Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.	33.013	<i>ОТФ C</i>	<i>ТФ C/02.5</i> <i>ТФ C/03.5</i>
		ПК 2.6. Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.	33.013	<i>ОТФ B</i>	<i>ТФ B/05.4</i>

## 4.3. Матрица компетенций выпускника

## 4.3.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП-П по профессии 43.01.01 Официант, бармен

Индекс	Наименование	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)																							
		Общие компетенции (ОК)									Профессиональные компетенции (ПК)														
		01	02	03	04	05	06	07	08	09	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	3.1	3.2	
<b>Общеобразовательный цикл</b>																									
БД.01	Русский язык				0	0				0	0	0	0	0			0		0						
БД.02	Литература	0	0	0	0	0	0			0	0	0	0	0	0		0		0						
БД.03	История	0	0		0	0	0					0													
БД.04	Обществознание	0	0	0	0	0	0					0	0	0			0								





## Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

### 5.1. Учебный план

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Максимальная учебная нагрузка	Самостоятельная	Всего	Объем образовательной программы в акад. часах			Промежуточная аттестация	Обязательная часть	Вариативная часть	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам			
						В том числе практических занятий	Учебные занятия	Практика				Курс 1		Курс 2	
												Семестр 1	Семестр 2	Семестр 3	Семестр 4
<b>ОД</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>		<b>1476</b>	<b>32</b>	<b>1444</b>	<b>751</b>	<b>1416</b>		<b>18</b>	<b>1476</b>		<b>502</b>	<b>694</b>	<b>168</b>	<b>112</b>
БД.01	Русский язык	ДЗ	72		72	36	72			72		42	30		
БД.02	Литература	ДЗ	108		108	54	108			108		40	68		
БД.03	История	ДЗ	136	8	120	46	128			136		54	82		
БД.04	Обществознание	ДЗ	72		72	36	72			72				32	40
БД.05	География	ДЗ	72		72	36	72			72				30	42
БД.06	Иностранный язык	ДЗ	144		144	144	144			144		40	54	20	30
БД.07	Информатика	ДЗ	144		144	104	144			144		70	74		
БД.08	Физическая культура	З, ДЗ	72		72	68	72			72		32	40		
БД.09	Основы безопасности и защиты Родины	ДЗ	68	6	62	43	62			68		68			
БД.10	Физика	ДЗ	108		108	16	108			108		38	70		
БД.11	Биология	Э	72	6	64	22	58		6	72			72		
БД.12	Индивидуальный проект	ДЗ	32		32	24	32			32		16	16		
ПД.01	Математика	ДЗ, Э	232	6	222	68	218		6	232		56	90	86	
ПД.02	Химия	ДЗ, Э	144	6	134	54	128		6	144		46	98		

<b>ОП</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		<b>347</b>	<b>105</b>	<b>242</b>	<b>98</b>	<b>242</b>			<b>287</b>	<b>60</b>	<b>60</b>	<b>62</b>		<b>225</b>
ОП.01	Основы культуры профессионального общения	ДЗ	60	18	42	28	42			60		60			
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ	62	20	42	8	42			62			62		
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов	ДЗ	61	19	42	26	42			61					61
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	58	18	40	20	40			58					58
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	46	14	32	6	32			46					46
ОП.06	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания		60	16	44	10	44				60				60
<b>Профессиональный цикл</b>			<b>Э</b>	<b>215</b>	<b>1122</b>	<b>899</b>	<b>402</b>	<b>720</b>	<b>42</b>	<b>1217</b>	<b>156</b>	<b>104</b>	<b>150</b>	<b>474</b>	<b>609</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Обслуживание потребителей организации общественного питания</b>	ДЗ	<b>646</b>	<b>80</b>	<b>566</b>	<b>490</b>	<b>170</b>	<b>396</b>	<b>18</b>	<b>664</b>	<b>156</b>	<b>104</b>	<b>150</b>	<b>392</b>	
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании	ДЗ	250	80	170	94	170			250		104	78	68	
УП.01.01	Учебная практика	ДЗ	180		180	180		180		180			72	108	
ПП.01.01	Производственная практика	ДЗ	216		216	216		216		216				216	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю								18	18					
<b>ПМ.02</b>	<b>Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок</b>	Э	<b>535</b>	<b>79</b>	<b>456</b>	<b>347</b>	<b>168</b>	<b>288</b>		<b>553</b>				<b>82</b>	<b>453</b>
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах и буфетах	ДЗ	247	79	168	59	168			247				82	165
УП.02.01	Учебная практика	ДЗ	144		144	144		144		144					144
ПП.02.01	Производственная практика	ДЗ	144		144	144		144		144					144
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю								18	18					

<b>ПМ.03</b>	<b>Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания</b>	<b>Э</b>	<b>156</b>	<b>56</b>	<b>100</b>	<b>62</b>	<b>64</b>	<b>36</b>			<b>156</b>				<b>156</b>		
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания	ДЗ	60	30	30	10	30				60				60		
МДК.03.02	Системы автоматизации в ресторанном бизнесе	ДЗ	60	26	34	16	34				54				60		
ПП.03.01	Производственная практика	ДЗ	36		36	36		36	6		36				36		
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю										6						
<b>ФК.00</b>	<b>Физическая культура</b>	<b>ДЗ</b>	<b>80</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>36</b>	<b>40</b>				<b>80</b>				<b>40</b>		
<b>Промежуточная аттестация</b>					42												
<b>Государственная итоговая аттестация</b>					36						36						
<b>Итого</b>					<b>3312</b>	<b>392</b>	<b>2920</b>	<b>1784</b>	<b>2100</b>	<b>720</b>	<b>60</b>	<b>3096</b>	<b>216</b>	<b>666</b>	<b>834</b>	<b>358</b>	<b>662</b>

#### 5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Максимальное количество часов	Категория 1. ПОП-П/работодатель 2. ЦОМ/проект	Обоснование
1	ОП.06 Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	60	1	<i>Введен в учебный план работодателем – ООО «Комбинат общественного питания». Обоснование: В целях формирования умения управлять рабочим коллективом, обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда.</i>
2	ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	156	1	<i>Введен в учебный план работодателем – МУП «Комбинат школьного питания №2». Обоснование: В целях формирования навыков маркетинговых исследований в области общественного питания и обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда.</i>
<b>Итого</b>		216		-

## 5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения	Ответственный от предприятия
1.	<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ</b>  Подготовка посуды, приборов, белья к обслуживанию. Предварительная сервировка столов. Прием заказа на блюда и напитки. Консультирование гостей по составу и методам приготовления блюд.  Прием заказов на бронирование столика и продукции на вынос.	ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания	216	3	Предприятия общественного питания города (Зал ресторана)	Таскаева О.А. Воробьева В.В.
2.	<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ</b>  Оформление витрины и барной стойки с учетом товарного соседства. Подбор посуды, инвентаря. Получение буфетной продукции. Приготовление кулинарной продукции для буфета. Работа на оборудовании для приготовления напитков. Отработка техники налива основных напитков.	ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	144	4	Предприятия общественного питания города (Барная стойка)	Таскаева О.А. Воробьева В.В.

3.	<p><b>Производственная практика</b> <b>Виды работ</b></p> <p>Проведение анализа потребностей в продукции и услугах общественного питания. Отработка навыков консультирования покупателей. Выявление конкурентов предприятия. Оценка конкурентоспособности продукции и услуг предприятия. Отработка навыков проведения маркетинговых исследований на предприятиях общественного питания. Разработка предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности</p>	<p>ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания</p>	36	4	<p>Предприятия общественного питания города (Администрация ресторана)</p>	<p>Таскаева О.А. Воробьева В.В.</p>
4.	<p><b>Производственная практика</b> <b>Виды работ</b></p> <p>Работа в системе автоматизации предприятия: внесение и изменение данных, работа с информацией. Отработка навыков по оформлению документации в системе автоматизации</p>	<p>МДК 03.02 Системы автоматизации в ресторанном бизнесе ПП.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания</p>				

5.	<p><b>Практическое занятие Тема</b> Организация обслуживания посетителей</p> <p><b>Виды работ</b> Подготовка торгового зала к открытию. Отработка навыков предварительной сервировки к завтраку, обеду, ужину</p>	МДК 01.01. Организация и технология обслуживания в общественном питании	2	2	Торговый зал ресторана	Старший официант
6.	<p><b>Практическое занятие Тема</b> Обслуживание массовых банкетных мероприятий</p> <p><b>Виды работ</b> Отработка навыков обслуживания потребителей организаций общественного питания на банкетных мероприятиях</p>	МДК 01.01. Организация и технология обслуживания в общественном питании	3	3	Банкетный зал ресторана	Старший официант
7.	<p><b>Практическое занятие Тема</b> Характеристика напитков</p> <p><b>Виды работ</b> Приготовление и подача кофейных напитков</p>	МДК 01.01. Организация и технология обслуживания в общественном питании	2	3	Барная стойка	Бармен

8.	<p><b>Экскурсия</b></p> <p><b>Тема</b></p> <p>Правила и последовательность подготовки бара и буфета к обслуживанию (<i>организация рабочего места бармена, буфетчика</i>)</p>	МДК 02.01. Организация и технология обслуживания в барах и буфетах	2	4	Барная стойка	Бармен
9.	<p><b>Практическое занятие</b> <b>Тема</b></p> <p>Оснащение бара и буфета оборудованием, инвентарем, посудой <b>Виды работ</b> Отработка навыков пользования посудой бара и буфета. Овладение приемами разлива напитков из бутылок. Овладение техники работы с джиггером</p>	МДК 02.01. Организация и технология обслуживания в барах и буфетах	2	4	Барная стойка	Бармен
10.	<p><b>Практическое занятие</b> <b>Тема</b></p> <p>Технология приготовления безалкогольных коктейлей</p> <p><b>Виды работ</b> Приготовление и подача безалкогольных коктейлей.</p>	МДК 02.01. Организация и технология обслуживания в барах и буфетах	3	4	Барная стойка	Бармен

11.	<p><b>Практическое занятие Тема</b> Технология приготовления и подачи оригинальных коктейлей</p> <p><b>Виды работ</b> Приготовление и подача оригинальных коктейлей. Особенности приготовления и презентации фантазийных</p>	МДК 02.01. Организация и технология обслуживания в барах и буфетах	3	4	Барная стойка	Бармен
12.	<p><b>Практическое занятие Тема</b> Методы маркетинга</p> <p><b>Виды работ</b> Составление анкет и проведение опросов. Анализ результатов опроса</p>	МДК.03.01 Маркетинг в организациях общественного питания	2	4	Стойка администратора	Администратор
13.	<p><b>Практическое занятие Тема</b> Обслуживание в зале <b>Виды работ</b></p> <p>Оформление заказа, резерв банкета, дисконтная система в программе iiko</p>	МДК.03.02 Системы автоматизации в ресторанном бизнесе	2	4	Стойка администратора, барная стойка	Администратор, бармен



## Сводные данные по бюджету времени

## 2. СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ

Курс	Обучение по циклам и разделу 'Физическая культура'						Промежуточная аттестация			Практики						ГИА	Каникулы	Всего	Студентов, обучающихся по плану	Количество групп
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Учебная практика			Производственная практика			Проведение				
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий				нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.					
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.				
I	38 2/3	1392	17	612	21 2/3	780	1/3		1/3	2		2					11	52		
II	20 2/3	744	7 1/3	264	13 1/3	480	1 1/3	2/3	2/3	7	3	4	11	6	5	1	2	43		
<b>Всего</b>	<b>59 1/3</b>	<b>2136</b>	<b>24 1/3</b>	<b>876</b>	<b>35</b>	<b>1260</b>	<b>1 2/3</b>	<b>2/3</b>	<b>1</b>	<b>9</b>	<b>3</b>	<b>6</b>	<b>11</b>	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>13</b>	<b>95</b>		

### 5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) является составной частью образовательной программы и определяет содержание дисциплины (модуля), запланированные результаты обучения, составные части учебного процесса, формы и методы организации учебного процесса и контроля знаний обучающихся, учебно-методическое и материально-техническое обеспечение учебного процесса по соответствующей дисциплине (модулю).

Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам (модулям) должна обеспечивать формирование у выпускника всех компетенций, установленных ФГОС СПО.

Рабочие программы профессиональных модулей и дисциплин, включая профессиональные модули и дисциплины по запросу работодателя, приведены в Приложениях 1, 2 к ОПОП-П.

### 5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

Цель рабочей программы воспитания – развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы по профессии являются частью программы воспитания образовательной организации и представлены в Приложении 5.

### 5.7. Практическая подготовка

Практическая подготовка при реализации образовательных программ СПО направлена на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции по профилю образовательной программы путем расширения компонентов (частей) образовательной программы, предусматривающих моделирование реальных условий или смоделированных производственных процессов, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется, в том числе на рабочих местах «Комбинат школьного питания №2», «Комбинат общественного питания» при проведении практических занятий, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;

- включает в себя отдельные лекционного типа, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется на 1 и 2 курсах обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (на рабочих местах) «Комбинат школьного питания №2», «Комбинат общественного питания» на основании договора о практической подготовке обучающихся.

### 5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА

оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО.

Для государственной итоговой аттестации разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и оценочные материалы.

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

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

По требованию работодателя Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в форме демонстрационного экзамена.

Программа ГИА включает общие сведения; описание организации и проведения демонстрационного экзамена. Программа ГИА представлена в приложении 4.

## **Раздел 6. Условия реализации образовательной программы**

### **6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы:**

6.1.1. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО.

Состав материально-технического и учебно-методического обеспечения, используемого в образовательном процессе, определяется в Приложении 3 и рабочих программах дисциплин (модулей).

6.1.2. Перечень специальных помещений для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой

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 и зоны по видам работ:

- бар;
- банкетный зал.

Спортивный комплекс:

- спортивный зал;
- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
- стрелковый тир (электронный).

Залы:

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

6.1.3. Перечень материально-технического обеспечения и перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения представлен в Приложении 3.

### 6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

Программа сочетает обучение в образовательной организации и на рабочем месте на базе работодателя с широким использованием в обучении цифровых технологий.

При реализации образовательной программы применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

Не допускается реализация образовательной программы с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.

### 6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО.

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: реализация процесса обслуживания в организациях общественного питания, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы осваивают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки «Комбинат школьного питания №2», «Комбинат общественного питания», а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы составляет 25 %.

Сведения о педагогических (научно-педагогических) работниках, участвующих в реализации образовательной программы, и лицах, привлекаемых к реализации образовательной программы на иных условиях

№ п/п	ФИО (при наличии) специалиста-практика	Наименование организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, в которой работает специалист-практик по основному месту работы или на условиях внешнего совместительства	Занимаемая специалистом -практиком должность	Общий трудовой стаж работы специалиста-практика в организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся
1	Костецкая Екатерина Сергеевна	ИП Костецкая Е.С.	Руководитель	4 года
2	Буш Анна Сергеевна	ООО КОП	Начальник отдела кадров	11 лет

3	Маринина Екатерина Юрьевна	ИП Костецкая Е.С.	Бармен	3 года
4	Игнатенко Марианна Васильевна	КГБ ПОУ ККТиС	Мастер производстве нного обучения	3 года
5	Зарайкина Наталья Станиславовна	КГБ ПОУ ККТиС	Преподавател ь	9 лет

#### 6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы в соответствии с направленностью и квалификацией осуществляются в соответствии с Перечнем и составом стоимостных групп профессий и специальностей по государственным услугам по реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования – программ подготовки квалифицированных рабочих и служащих, итоговые значения и величина составляющих базовых нормативов затрат по государственным услугам по стоимостным группам профессий и специальностей, отраслевые корректирующие коэффициенты и порядок их применения, утверждаемые Минпросвещения России ежегодно.

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», включает в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

#### Расчет нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы 43.01.01 Официант, бармен

№	Составляющие нормативных затрат	Размеры составляющих нормативных затрат на одного обучающегося в год
1	2	3
	<b>Нормативные затраты, непосредственно связанные с оказанием государственной услуги:</b>	<b>55675,00</b>
1.	На оплату труда и начисления на выплаты по оплате труда персонала, принимающего непосредственное участие в оказании государственной услуги	53085,00

2.	На приобретение материальных запасов, потребляемых в процессе оказания государственной услуги	2590,00
3.	Иные затраты	
	<b>Нормативные затраты на общехозяйственные нужды и на содержание имущества:</b>	<b>9323,71</b>
1.	На оплату труда и начисления на выплаты по оплате труда персонала, не принимающего непосредственное участие в оказании государственной услуги	2255,00
2.	На содержание объектов недвижимого и движимого имущества	2065,00
3.	На приобретение услуг связи	600,00
4.	На приобретение транспортных услуг	280,00
5.	На оплату коммунальных услуг	2130,00
6.	На оплату налогов	350,00
7.	На приобретение прочих услуг	1643,71
	<b>Рентабельность</b>	<b>7,29</b>
	<b>ИТОГО</b>	<b>65000,00</b>

Материально-техническое оснащение специальных помещений для реализации образовательной программы,  
включая программное обеспечение

1. Материально-техническое оснащение

1.1. Оснащение кабинетов

Кабинет 303 «Физиология питания, санитария и гигиена»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Посадочные места по количеству обучающихся: стол ученический Стулья ученические	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	ОП.02
2	Рабочее место преподавателя: стол.стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	
3	Ноутбук	ТС	Специализированное	Диагональ не менее 10", Базовая частота процессора не менее 1,1 ГГц/ DDR3 не менее 4 GB/ HDD 250Gb	
4	Компьютерная мышь	ТС	Специализированное	Интерфейс: USB Разрешение dpi: 1000	
5	Учебно-методический комплекс для преподавателя и обучающихся	УМК	Основное		
6	электронные средства обучения/интерактивные пособия / онлайн курсы (по предметной области)	УМК	Специализированное		
7	демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Специализированное		

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
Кабинет 310А «Культуры профессионального общения»					ОП.01
1	Посадочные места по количеству обучающихся: стол ученический Стулья ученические	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	
2	Рабочее место преподавателя: стол. стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	
3	Компьютер в сборе (системный блок, монитор) или моноблок/ноутбук, клавиатура, мышь	ТС	Специализированное	Диагональ 40 см с разрешением 1366х768 точек, процессор с частотой 2400 МГц, 2 ядра. Объем оперативной памяти 4 Гб. Объем жесткого диска 500 Гб. Оптический привод DVD-RW. Наличие беспроводной связи WiFi + Bluetooth. Card Reader SD, SDHC, SDXC, Camera. Имеются встроенные колонки и микрофон. Установлена операционная система Windows 10 Professional	
4	Учебно-методический комплекс для преподавателя и обучающихся	УМК	Основное		
5	электронные средства обучения/интерактивные пособия / онлайн курсы (по предметной области)	УМК	Специализированное		
6	демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Специализированное		

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
Кабинет 119 «Товароведение пищевых продуктов»					
1	Посадочные места по количеству обучающихся: стол ученический Стулья ученические	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	
2	Рабочее место преподавателя: стол. стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	
3	Ноутбук	ТС	Специализированное	Диагональ не менее 10", Базовая частота процессора не менее 1,1 ГГц/ DDR3 не менее 4 GB/ HDD 250Gb	
4	Компьютерная мышь	ТС	Специализированное	Интерфейс: USB Разрешение dpi: 1000	
5	Учебно-методический комплекс для преподавателя и обучающихся	УМК	Основное		
6	электронные средства обучения/интерактивные пособия / онлайн курсы (по предметной области)	УМК	Специализированное		
7	демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Специализированное		
Кабинет 403 «Безопасность жизнедеятельности»					
1	Посадочные места по количеству обучающихся: стол ученический Стулья ученические	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	ОП.03
2	Рабочее место преподавателя: стол. стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	
3	Ноутбук	ТС	Специализированное	Диагональ не менее 10", Базовая частота процессора не менее 1,1 ГГц/ DDR3 не менее 4 GB/ HDD 250Gb	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
4	Компьютерная мышь	ТС	Специализированное	Интерфейс: USB Разрешение dpi: 1000	ОП.05
5	Учебно-методический комплекс для преподавателя и обучающихся	УМК	Основное		
6	электронные средства обучения/интерактивные пособия / онлайн курсы (по предметной области)	УМК	Специализированное		
7	демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Специализированное		
<b>Кабинет 305 «Организация обслуживания в общественном питании»</b>					
1	Посадочные места по количеству обучающихся: стол ученический Стулья ученические	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	
2	Рабочее место преподавателя: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	
3	Ноутбук	ТС	Специализированное	Диагональ не менее 10", Базовая частота процессора не менее 1,1 ГГц/ DDR3 не менее 4 GB/ HDD 250Gb	
4	Компьютерная мышь	ТС	Специализированное	Интерфейс: USB Разрешение dpi: 1000	
5	Учебно-методический комплекс для преподавателя и обучающихся	УМК	Специализированное	Интерфейс: USB Разрешение dpi: 1000	
6	электронные средства обучения/интерактивные пособия / онлайн курсы (по предметной области)	УМК	Основное		
7	демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Специализированное		
<b>Кабинет 304 «Правовые основы профессиональной деятельности»</b>					
1	Посадочные места по количеству обучающихся: стол ученический Стулья ученические	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	ОП.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
2	Рабочее место преподавателя: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	
3	ЖК-панель	ТС	Специализированное	самсунг	
4	Ноутбуки – 14 шт.	ТС	Специализированное		
5	МФУ лазерный, черно-белый	ТС	Специализированное	Технология печати лазерная Цветность печати черно-белая Скорость черно-белой печати 24 Максимальный формат печати А3 Автоматическая двусторонняя печать есть Разрешение печати 1200х1200	

#### 1.2. Оснащение Мастерской «Ресторанный сервис»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Часы настенные	Оборудование	специализированное	механические	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
2	Барный органайзер	Оборудование	специализированное	деревянный	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
3	Джигер	Оборудование	специализированное	30/50 мл	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
4	Мерный стакан	Оборудование	специализированное	150 мл	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
5	Совок для льда	Оборудование	специализированное	металл	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
6	Мельница для льда	Оборудование	специализированное	Ручная мельница для льда фраппе Probar	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
7	Ice bucket / Ведерко для льда	Оборудование	специализированное	3 литра	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
8	Шипцы для льда	Оборудование	специализированное	металл	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
9	Барные коврик	Оборудование	специализированное	~ 10/40 см	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
10	Доска разделочная	Оборудование	специализированное	20/30	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
11	Барный поднос	Оборудование	специализированное	прорезиненный, диаметр - 20 см	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
12	Шейкер классический	Оборудование	специализированное	материал - нержавеющая сталь	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
13	Бостонский шейкер	Оборудование	специализированное	материал - нержавеющая сталь	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
14	Смесительный стакан	Оборудование	специализированное	Материал - стекло, объем - 1 л.	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
15	Стрейнер	Оборудование	специализированное	материал - нержавеющая сталь	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
16	Мадлер	Оборудование	специализированное	материал - нержавеющая сталь	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
17	Барная ложка	Оборудование	специализированное	материал - нержавеющая сталь	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
18	Пинцет барный	Оборудование	специализированное	материал - нержавеющая сталь	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
19	Нарзанник	Оборудование	специализированное	материал - нержавеющая сталь	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
20	Сквизер	Оборудование	специализированное	материал - нержавеющая сталь	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
21	Нож барный	Оборудование	специализированное	12 см	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
22	Рокс (олд фешенд)	Оборудование	специализированное	200 мл.	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
23	Хайбол	Оборудование	специализированное	200 мл	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
24	Харикейн (бокал для Пино Колады)	Оборудование	специализированное	450 мл	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
25	Бокал для Мартини (коктейльная рюмка)	Оборудование	специализированное	100 мл	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
26	Гейзеры	Оборудование	специализированное	материал - нержавеющая сталь. Резина	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
27	Миска стеклянная	Оборудование	специализированное	Диаметр 10 см.	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
28	Миска стеклянная	Оборудование	специализированное	Диаметр 20 см.	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
29	Миска стеклянная	Оборудование	специализированное	Диаметр 30 см.	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
30	Кофе машина, 1-2 группы, полуавтомат	Оборудование	специализированное	Кофемашина эспрессо GCM- 322. Система быстрый пар; наличие парового крана для приготовления капучино (капучинатор); Подогреватель чашек; Кран	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				для кипятка; Система автоматического заполнения бойлера; Независимые манометры для водяного насоса и котла.	
31	Кофемолка - электрическая	Оборудование	специализированное	Кофемолка Kitfort Полупрофессиональная, с отдельным бункером для молотого кофе	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
32	Темпер	Оборудование	специализированное	диаметр 56/57 мм = диаметру холдера	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
33	Поднос официанта	Оборудование	специализированное	круглый, прорезиненный, диаметр - 30 см	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
34	Кувшин	Оборудование	специализированное	1 литр	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
35	Пара для эспрессо (чашка с блюдцем)	Оборудование	специализированное	Из одной коллекции, материал - фарфор белый	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
36	Пара для капучино (чашка с блюдцем)	Оборудование	специализированное	Из одной коллекции, материал - фарфор белый	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
37	Бокал для кофе По-ирландски (Irish)	Оборудование	специализированное	250 мл	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
38	Ложка для эспрессо	Оборудование	специализированное	материал - нержавеющая сталь	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
39	Чайная ложка	Оборудование	специализированное	материал - нержавеющая сталь	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
40	Сахарница	Оборудование	специализированное	Фарфор	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
41	Питчер	Оборудование	специализированное	150 мл	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
42	Питчер	Оборудование	специализированное	300 мл	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
43	Питчер	Оборудование	специализированное	500 мл	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
44	Разделочная доска	Оборудование	специализированное	30/40 пластик	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
45	Металлический поднос	Оборудование	специализированное	круглый, диаметр 30 см	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
46	Нож для фруктов	Оборудование	специализированное	10 см.	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
47	Нож для фруктов	Оборудование	специализированное	12 см.	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
48	Кулер для льда	Оборудование	специализированное	Ведро для шампанского, вина, объем 3 л	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
49	Подставка для кулера	Оборудование	специализированное	материал - металл, высота 90 см	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
50	Бокал для шампанского	Оборудование	специализированное	объем 150 мл	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
51	Столовый прибор (вилка, ложка)	Оборудование	специализированное	материал - нержавеющая сталь	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
52	Минаж (соль/перец)	Оборудование	специализированное	материал - фарфор, белый	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
53	Пара чайная (чашка с блюдцем)	Оборудование	специализированное	материал - фарфор, белый	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
54	Бокал для коньяка (снифтер)	Оборудование	специализированное	объем 150 мл	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
55	Тарелка пирожковая	Оборудование	специализированное	диаметр 14 см	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
56	Тарелка основная	Оборудование	специализированное	Диаметр 30 см	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
57	Тарелка закусочная	Оборудование	специализированное	Диаметр 20 см	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
58	Салфетки текстильные	Оборудование	специализированное	льняные 50x50 см	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
59	Ручник	Оборудование	специализированное	льняные 40x70	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
60	Скатерти	Оборудование	специализированное	для стола коробки	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
61	Мусорные ведра	Оборудование	специализированное	материал - пластик, объем - 30 л	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
62	Стол прямоугольный (банкетный, складной)	Мебель	специализированное	столешница ЛДСП, каркас - сталь, длина/ширина/высота - 1500/760/760	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
63	Стеллаж	Мебель	специализированное	на усмотрение организатора	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
64	Стулья барные	Мебель	специализированное	на усмотрение организатора	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
65	Стол коктейльный круглый (складной)	Мебель	специализированное	диаметр 500-700, высота 1000	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
66	Чехол на коктейльный стол	Мебель	специализированное	Спандекс, плотность 200 г/м	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
67	Стойка барная	Мебель	специализированное	длина/ширина рабочей поверхности/ ширина контактной столешницы/общая высота/высота рабочей зоны 1200-1800/600/450/1250/1000	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
68	Стол производственный	Мебель	специализированное	Для кофемашины и кофемолки	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
69	Стойка ограждения с канатом	Мебель	специализированное	материал нержавеющей сталь, хромированная.	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
70	Стойка администратора	Мебель	специализированное	высота 100см, полукруглая, материал ЛДСП, пластик	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
71	Аптечка	Мебель	специализированное	Аптечка ФЭСТ производственная	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
72	Огнетушитель углекислотный	Мебель	специализированное	ОУ- 2	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
73	Стол подсобный	Мебель	специализированное	размер 700х700 см	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
74	Аудиосистема с пультом	ТС	специализированное	Активная акустическая система: 700 Вт (для звукового сопровождения)	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
75	Микрофон	ТС	специализированное	РАДИОМИКРОФОН с креплением (Головной)	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
76	Учебно-методический комплекс для преподавателя и обучающихся	УМК			ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
77	электронные средства обучения/интерактивные пособия / онлайн курсы (по предметной области)	УМК			ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
78	демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК			ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03

1.3. Оснащение спортивного комплекса/зал  
Спортивный комплекс

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
1	Гимнастические скамейки	Мебель	Основное	Стандартные. Дерево	
2	Тренажеры силовые	Оборудование	Специализированный	Спортивный	
3	Теннисные столы (4 шт)	Мебель	Специализированный	Стандартный. Дерево	
4	Маты гимнастические	Оборудование	Основное	Спортивные. Поролон	
5	Стенка гимнастическая	Оборудование	Основное	Встроенная, дерево	
6	Щиты баскетбольные				

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
7	Кольца баскетбольные	Оборудование	Основное	Встроенные, дерево	
8	Перекладина навесная	Оборудование	Основное	Встроенные, корзина-металл, сетка	
9	Брусья навесные	Оборудование	Основное	Спортивная	
10	Сетка волейбольная	Оборудование	Основное	Спортивная	
11	Комплект учебно-методической документации.	Оборудование	Основное	Спортивная	
12	Мячи волейбольные. баскетбольные	Оборудование	Основное	Спортивная	
13	Ноутбук	ТС	Специализированный	Диагональ не менее 10", Базовая частота процессора не менее 1,1 ГГц/ DDR3 не менее 4 GB/ HDD 250Gb	
14	Комплект учебно-методической документации.	УМК	Основное		

1.4. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы

*Читальный зал / библиотека / актовый зал*

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Столы	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см	
2	Стулья	Мебель	Основное	Стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	
3	Стеллажи книжные открытые	Мебель	Основное	Стеллаж 1300х450х1800мм	
4	Рабочее место библиотекаря	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): 110х60х75 см Стул (ШхГхВ): 460*450*820 мм	
5	ПК в сборе (10 шт)	ТС	специализированное	Монитор диагональ не менее 17", разрешение не менее 800х600, частота не менее 60 Гц, Процессор базовая частота не менее 1,1 ГГц/ DDR3 не менее 4 GB/ HDD 250Tb	
6	Книжный фонд	УМК	специализированное	15678	

*актовый зал*

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Кресла мягкие (Посадочные места – 250)	Мебель	Основное		
2	Акустическая система	ТС	специализированное	JBL, 300 Вт	
3	Акустическая система	ТС	специализированное	Саундкинг, 100 Вт	
4	Микрофоны	ТС	специализированное	SURE, 2 шт	
5	Микрофоны	ТС	специализированное	Синхайзер. 6 шт.	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
6	Микшерный пульт	ТС	специализированное	Ямаха.	

2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения.

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Количество	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)
1	Офисный пакет приложений (программное обеспечение предназначено для обработки электронной документации на ПК)	25	ОП.03, ОП.04, ОП.06, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03
2			

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ  
Краевое государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»  
(КГБ ПОУ ККТИС)

Согласовано  
ООО «Комбинат школьного питания  
№ 2» специалист по питанию  
*Воробьева* В.В. Воробьева  
«18» 03 2026г.



УТВЕРЖДАЮ  
Директор КГБ ПОУ ККТИС  
А. Горбунова  
2026 г.

**ПРОГРАММА  
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**по профессии**


**43.01.01 «Официант, бармен»  
(Очная форма обучения)**

Комсомольск-на-Амуре  
2026

Программа государственной итоговой аттестации разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 100114.01(43.01.01) Официант, бармен, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 № 731 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 августа 2013 г., регистрационный № 29595), с изменениями, внесенными приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 апреля 2015 г. № 389 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 8 мая 2015 г., регистрационный № 37216) и приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 13 июля 2021 г. № 450 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 октября 2021г) приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 27 апреля 2024 г. №289, приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03 июля 2024 г. № 464.

Программа государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.09 Повар, кондитер рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Общественного питания и товароведения».

Протокол № 7 от «16» 03 2026  
Заведующий кафедрой

 В.Н. Искандарова

Организация-разработчик: краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Разработчики:

Губанова А.В., заместитель директора по учебной работе краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса».

Винник Е.В., заместитель директора по учебно-производственной работе краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса».

Искандарова В.Н., заведующая кафедрой «Общественного питания и товароведения» краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса».

Программа Государственной итоговой аттестации по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.01 «Официант, бармен» обсуждена и утверждена Педагогическим советом колледжа.

Протокол № 6 от «19» 03 2026

## Содержание

Пояснительная записка.....	4
1 Паспорт программы государственной итоговой аттестации .....	6
1.1 Область применения программы государственной итоговой аттестации.....	6
1.2 Цели и задачи государственной итоговой аттестации .....	6
1.3 Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации....	7
1.4 Вид и сроки проведения государственной итоговой аттестации .....	7
2 Организация проведения демонстрационного экзамена.....	7
3. Оценивание результатов государственной итоговой аттестации.....	10
4. Организация работы и состав государственной экзаменационной комиссии .....	12
5. Порядок подачи и рассмотрения апелляции .....	12
6. Информационное обеспечение государственной итоговой аттестации .....	14
7. Особенности проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов ...	14
Приложение № 1 Оценочные материалы демонстрационного экзамена профильного уровня.....	16
Приложение 2 Материально-техническое обеспечение центра проведения демонстрационного экзамена.....	23
Приложение № 3 Инструкция по технике безопасности .....	40
Приложение № 4 Образец задания ДЭ.....	41
Приложение № 5 Протокол перевода баллов в оценки.....	43
Приложение № 6 Сводный Протокол заседания государственной экзаменационной комиссии .....	44
Приложение № 7 Лист ознакомления обучающихся с программой государственной итоговой аттестации.....	45
Приложение № 8 Заявление обучающихся о допуске к сдаче ГИА в форме ДЭ.....	46
Приложение № 9 Форма согласия на обработку персональных данных (для совершеннолетнего выпускника)..	47
Приложение № 10 Форма согласия родителя (законного представителя) на обработку персональных данных несовершеннолетнего выпускника.....	48

## Пояснительная записка

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с требованиями:

- Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 100114.01(43.01.01) Официант, бармен, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 № 731 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 августа 2013 г., регистрационный № 29595), с изменениями, внесенными приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 апреля 2015 г. № 389 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 8 мая 2015 г., регистрационный № 37216) и приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 13 июля 2021 г. № 450 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 октября 2021г.);
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 года № 800 (ред. от 22.11.2024) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказа ФГБОУ ДПО ИРПО от 22 июня 2023 года № П-291 «О введении в действие Методики организации и проведения демонстрационного экзамена»;
- Устава КГБ ПОК ККТиС;
- Локальных актов колледжа.

Государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.01 «Официант, бармен», соответствующей требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, в т. ч. уровень сформированности общих и профессиональных компетенций.

При разработке программы государственной итоговой аттестации определены:

- форма и вид государственной итоговой аттестации;
- сроки проведения государственной итоговой аттестации;
- требования к выпускной квалификационной работе;
- условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника.

Проведение государственной итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена позволяет решить целый комплекс задач:

- ориентирует каждого преподавателя и обучающегося на высокий конечный результат;
- позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки специалиста и объективность оценки подготовленности выпускников;
- систематизирует знания, умения и опыт, полученные обучающимися во время обучения и во время прохождения производственной практики;
- расширяет полученные знания за счет изучения новейших практических разработок и проведения исследований в профессиональной сфере.

Программа государственной итоговой аттестации ежегодно обновляется на заседании кафедры «Общественного питания и товароведения» и утверждается приказом колледжа после её обсуждения на педагогическом совете при непосредственном участии работодателей, председателей ГЭК.

Перечень сокращений, используемых в тексте программы государственной итоговой аттестации:

СПО - среднее профессиональное образование;  
ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;  
КГБ ПОУ ККТиС - краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»  
ГИА - государственная итоговая аттестация;  
ГЭК - государственная экзаменационная комиссия;  
ПА - промежуточная аттестация  
ДЭ - демонстрационный экзамен  
ДЭ БУ - демонстрационный экзамен базового уровня  
ДЭ ПУ- демонстрационный экзамен профильного уровня  
КОД - комплект оценочной документации  
ОМ - оценочный материал  
ЦПДЭ - центр проведения демонстрационного экзамена  
ПК – профессиональные компетенции;  
ОК – общие компетенции;  
ВПД - виды профессиональной деятельности

## 1 Паспорт программы государственной итоговой аттестации

### 1.1 Область применения программы государственной итоговой аттестации

Программа государственной итоговой аттестации – является частью основной профессиональной образовательной программой в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен, в части освоения видов профессиональной деятельности (далее – ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций (далее – ПК):

Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные компетенции
Обслуживание потребителей организаций общественного питания	ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.
	ПК 1.2 Обслуживать потребителей организаций общественного 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. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.
	ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.
	ПК 2.3 Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово- технологическое оборудование в процессе обслуживания
	ПК 2.4 Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями
	ПК 2.5 Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции
	ПК 2.6. Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.
	ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.
Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	ПК. 3.1 Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт
	ПК 3.2 Выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы автоматизации

Предметом государственной итоговой аттестации выпускника по основным профессиональным образовательным программам на основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования является оценка качества подготовки выпускников, которая осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

### 1.2 Цели и задачи государственной итоговой аттестации

Целью государственной итоговой аттестации является комплексная оценка качества и уровня подготовки выпускника, а также соответствие его подготовки требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.01.01 Официант, бармен требованиям работодателей. В то же время, ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе в области профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению

(торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен при реализации программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих установлена форма государственной итоговой аттестации: выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа.

При реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования учитывается сформированность общих компетенций, таких как:

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.».

Оценивание уровня освоения общих компетенций обеспечивается адекватностью содержания, технологий и форм государственной итоговой аттестации.

1.3 Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации

Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию:

всего – 36 часов (1 неделя), в том числе:

демонстрационный экзамен – 1 неделя.

1.4 Вид и сроки проведения государственной итоговой аттестации

Вид - демонстрационный экзамен.

Объем времени и сроки, отводимые на выполнение демонстрационного экзамена:

Демонстрационный экзамен: с 22 июня 2028 по 28 июня 2028.

Оценка квалификации выпускников осуществляется при участии работодателей.

2. Организация проведения демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен (далее – ДЭ)– оценка результатов обучения методом наблюдения за выполнением трудовых действий на рабочем месте.

Особенности демонстрационного экзамена:

– добровольность участия на основании заявления выпускника;

– оценка компетенций методом наблюдения за процессом выполнения задания в процессе работы;

– комплексная оценка.

Демонстрационный экзамен проводится по двум уровням:

– базовый уровень проводится на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО;

– профильный уровень проводится по решению колледжа на основании заявлений выпускников (Приложение 8) на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся.

Демонстрационный экзамен базового и профильного уровня проводится в соответствии с комплектом оценочной документации КОД Том 1, утвержденный приказом ФГБОУ ДПО ИРПО (Приложение 1).

Формат, порядок организации и проведения демонстрационного экзамена, включая требования к процедурам и участникам, регламентированы положением об организации и проведении демонстрационного экзамена в рамках промежуточной аттестации и государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.

Центр проведения демонстрационного экзамена (далее – ЦПДЭ) – аккредитованная площадка, оснащенная для выполнения заданий демонстрационного экзамена в соответствии с установленными требованиями по компетенции (Приложение 2).

Экспертная группа демонстрационного экзамена – группа экспертов, оценивающих выполнение заданий демонстрационного экзамена.

Принципы проведения: открытость, публичность, доверительная атмосфера.

Этапы демонстрационного экзамена:

- проверка и настройка оборудования сертифицированными экспертами;
- инструктаж;
- экзамен;
- подведение итогов;
- оглашение результатов.

Документы для проведения демонстрационного экзамена:

- техническое описание заданий для ДЭ (описание объема работы, его формата и структуры, нормы времени, выбор оборудования и материалов);
- инфраструктурные листы (список материалов, оборудования и всех предметов, необходимых для экзамена);
- критерии оценки экзамена по отдельным компетенциям (профессиям);
- индивидуальный оценочный лист экзаменуемого;
- шкалы приведения балловой системы к оценочной;
- протоколы ДЭ и ГИА;
- документация по охране труда и технике безопасности.

При проведении демонстрационного экзамена в составе государственной экзаменационной комиссии создается экспертная группа из числа лиц, приглашенных из

сторонних организаций и обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей профессии или специальности среднего профессионального образования или укрупненной группы профессий и специальностей, по которой проводится демонстрационный экзамен. Экспертная группа во главе с главным экспертом, назначается приказом колледжа не позднее чем, за 3 (три) месяца до начала демонстрационного экзамена.

Количественный состав экспертов определяется в соответствии с требованиями, предусмотренными выбранным КОД по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп. Колледж организует регистрацию всех заявленных участников и обеспечивает заполнение всеми участниками личных кабинетов на площадке формирования цифрового паспорта компетенций не позднее, чем за 2 (два) месяца до начала демонстрационного экзамена. При этом обработка и хранение персональных данных проводится в соответствии с Федеральным законом от 27 июля 2006 г. № 152-ФЗ «О персональных данных». (Приложения 9, 10)

Участники демонстрационного экзамена должны ознакомиться с подробной информацией о плане проведения экзамена с обозначением обеденных перерывов и времени завершения экзаменационных заданий/модулей, ограничениях времени и условий допуска к рабочим местам, включая условия, разрешающие участникам покинуть рабочие места и площадку, информацию о времени и способе проверки оборудования, информацию о пунктах и графике питания, оказании медицинской помощи, о характере и диапазоне санкций, которые могут последовать в случае нарушения правил и плана проведения экзамена.

Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, выпускников с требованиями охраны труда и безопасности производства (Приложение 3).

Выпускники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в центре проведения экзамена. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

После получения экзаменационного задания (Приложение 4) и дополнительных материалов к нему, участникам демонстрационного экзамена предоставляется время на ознакомление, а также вопросы, которое не включается в общее время проведения экзамена и составляет не менее 15 минут. К выполнению экзаменационных заданий участники демонстрационного экзамена приступают после указания Главного эксперта.

Участник демонстрационного экзамена, нарушивший правила поведения на экзамене и/или чье поведение, мешает процедуре проведения экзамена, получает предупреждение с занесением в протокол учета времени и нештатных ситуаций, который подписывается Главным экспертом и всеми членами экспертной группы. Потерянное время при этом не компенсируется участнику демонстрационного экзамена, нарушившему правило. После повторного предупреждения участник демонстрационного экзамена удаляется с площадки, вносится соответствующая запись в протоколе с подписями Главного эксперта и всех членов экспертной группы.

Оценка не должна выставляться в присутствии участника демонстрационного экзамена, если иное не предусмотрено оценочной документацией по компетенции.

Результаты выполнения выпускниками заданий демонстрационного экзамена подлежат фиксации экспертами экспертной группы в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации и задания демонстрационного экзамена.

Подписанный главным экспертом и членами экспертной группы и заверенный членом государственной экзаменационной комиссии итоговый протокол передается в ГЭК, копия - главному эксперту для включения в пакет отчетных материалов.

В случае удаления из центра проведения экзамена выпускника, лица, привлеченного к проведению демонстрационного экзамена, или присутствующего в центре проведения экзамена, главным экспертом составляется акт об удалении. Результаты государственной итоговой аттестации выпускника, удаленного из центра проведения экзамена, аннулируются государственной экзаменационной комиссией (далее – ГЭК), и такой выпускник признаётся ГЭК не прошедшим государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине.

Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, в том числе не явившиеся для прохождения ГИА без уважительных причин (далее - выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине) и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, могут быть допущены образовательной организацией для повторного участия в ГИА не более двух раз.

Дополнительные заседания ГЭК организуются в установленные колледжем сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления выпускником, не прошедшим ГИА по уважительной причине.

Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, отчисляются из образовательной организации и проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

Выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, в том числе не явившимся для прохождения ГИА по уважительной причине (далее - выпускники, не прошедшие ГИА по уважительной причине), предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из образовательной организации.

Выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, в том числе не явившимся для прохождения ГИА по уважительной причине (далее - выпускники, не прошедшие ГИА по уважительной причине), предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из образовательной организации.

Для прохождения ГИА выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, восстанавливаются в колледж на период времени, установленный колледжем самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

### 3. Оценивание результатов государственной итоговой аттестации

В соответствии с положениями пункта 60 Порядка проведения ГИА СПО результаты проведения ГИА оцениваются с проставлением одной из отметок: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

С 2026 года в соответствии с КОД используется следующее распределение значений максимальных баллов в зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ:

<b>Вид аттестации</b>	<b>Уровень ДЭ</b>	<b>Составная часть КОД (инвариантная/ вариативная часть)</b>	<b>Максимальный балл</b>
Промежуточная аттестация (ПА)	-		25

Государственная итоговая аттестация (ГИА)	базовый	инвариантная часть	50
	профильный		75
	профильный	вариативная часть	25
	профильный	совокупность инвариантной и вариативной частей	100

Для перевода баллов, выставленных экспертами в ходе оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена, проводимого в рамках государственной итоговой аттестации для выпускников КГБ ПОУ ККТиС, применяется следующая шкала перевода:

Оценка	Неудовлетворительно «2»	Удовлетворительно «3»	Хорошо «4»	Отлично «5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00-49,99%	50,00-64,99%	65,00-89,99%	90,00-100%

Соответствие полученного количества баллов демонстрационного экзамена в пятибалльную оценку по шкале перевода:

Оценка	Неудовлетворительно «2»	Удовлетворительно «3»	Хорошо «4»	Отлично «5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00-49,99 %	50,00-64,99 %	65,00-89,99 %	90,00-100 %
Количество баллов, полученных при сдаче ДЭ в рамках промежуточной аттестации (максимальный балл 25)	0-12,4	12,5-16,2	16,3-22,4	22,5-25
Количество баллов, полученных при сдаче ДЭ базового уровня (максимальный балл 50)	0-24,9	25-32,4	32,5-44,9	45-50
Количество баллов, полученных при сдаче ДЭ профильного уровня (максимальный балл 75)	0-37,4	37,5-48,6	48,7-67,4	67,5-75
Количество баллов, полученных при сдаче ДЭ профильного уровня с вариативной частью – (максимальный балл 100)	0-49,9	50-64,9	65-89,9	90-100

Членами экспертной группы оформляется Протокол перевода баллов в оценки (Приложение 5)

Баллы выставляются в сводном протоколе проведения демонстрационного экзамена, который подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы (Приложение 6).

Подписанный членами экспертной группы и утвержденный главным экспертом протокол проведения демонстрационного экзамена далее передается в ГЭК для выставления оценок по итогам ГИА.

Оригинал протокола проведения демонстрационного экзамена передается на хранение в составе архивных документов в архив колледжа

Статус победителя, призера чемпионатов профессионального мастерства, проведенных ФГБОУ ДПО ИРПО и участника национальной сборной России по профессиональному мастерству выпускника по профилю осваиваемой образовательной программы среднего профессионального образования засчитывается в качестве, оценки

"отлично" по демонстрационному экзамену в рамках проведения ГИА по данной образовательной программе среднего профессионального образования.

В случае досрочного завершения ГИА выпускником по независящим от него причинам результаты ГИА оцениваются по фактически выполненной работе, или по заявлению такого выпускника ГЭК принимается решение об аннулировании результатов ГИА, а такой выпускник признается ГЭК не прошедшим ГИА по уважительной причине.

Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов ГЭК, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК, в случае его отсутствия заместителем ГЭК и секретарем ГЭК и хранится в архиве колледжа.

#### 4. Организация работы и состав государственной экзаменационной комиссии

В целях определения соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по профессии 43.01.01 Официант, бармен соответствующим требованиям ФГОС СПО государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией.

Государственная экзаменационная комиссия формируется из педагогических работников колледжа, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности выпускников по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом колледжа. Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам. Председателем государственной экзаменационной комиссии утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

Государственная экзаменационная комиссия действует в течение одного календарного года.

Для проведения демонстрационного экзамена в составе государственной экзаменационной комиссии создается экспертная группа, которую возглавляет главный эксперт для организации оценивания выполнения студентами заданий демонстрационного экзамена. Количество экспертов и состав экспертной группы определяются колледжем на основе условий, указанных в комплекте оценочной документации для демонстрационного экзамена профессии 43.01.01 Официант, бармен. Состав экспертной группы утверждается приказом по колледжу.

#### 5. Порядок подачи и рассмотрения апелляции

По результатам ГИА выпускник, участвовавший в государственной ГИА, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения ГИА и (или) несогласии с ее результатами (далее - апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию колледжа.

Апелляция о нарушении порядка проведения ГИА подается непосредственно в день проведения ГИА.

Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Состав апелляционной комиссии утверждается колледжем одновременно с утверждением состава ГЭК.

Апелляционная комиссия состоит из председателя, не менее пяти членов из числа педагогических работников колледжа, не входящих в данном учебном году в состав ГЭК и секретаря.

Председателем апелляционной комиссии является директор колледжа, либо лицо, исполняющее в установленном порядке обязанности директора колледжа.

Секретарь избирается из числа членов апелляционной комиссии.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей). Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения ГИА апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения ГИА выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат ГИА;

- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения ГИА выпускника подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В последнем случае результат проведения ГИА подлежит аннулированию, в связи с этим, протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные колледжем.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите ВКР, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию ВКР, протокол заседания ГЭК и заключение председателя ГЭК о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при сдаче государственного экзамена, секретарь ГЭК, не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции, направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, письменные ответы выпускника (при их наличии) и заключение председателя ГЭК о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного экзамена, в том числе в виде демонстрационного экзамена.

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГИА.

Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК.

Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве колледжа.

## 6. Информационное обеспечение ГИА

Информационное обеспечение ГИА:

1. Программа государственной итоговой аттестации.
2. Федеральные законы и нормативные документы.
3. Литература по профессии
4. Периодические издания по профессии
5. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения согласно Приложения 2.

Для проведения демонстрационного экзамена

1. Комплект оценочных средств (КОД)
2. Акт результатов проверки готовности ЦПДЭ
3. Лист регистрации
4. Протокол о регистрации лиц, допущенных в ЦПДЭ, ознакомление их с требованиями ОТ и ТБ
5. Протокол об ознакомлении участников с требованиями ОТ и БП
6. Протокол распределения рабочих мест между участниками ДЭ
7. Протокол распределения обязанностей между членами экспертной группы ДЭ
8. Протокол об ознакомлении участников ДЭ с оценочными материалами и заданием
9. Портфолио выпускника

7. Особенности проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов проводится ГИА с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение ГИА для выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении ГИА;

- присутствие в аудитории, ЦПДЭ тьютора, ассистента, оказывающих выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, общаться с членами ГЭК, членами экспертной группы);

- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудиторию, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов:

а) для слепых:

задания для выполнения, а также инструкция о порядке ГИА, комплект оценочной документации, задания демонстрационного экзамена оформляются рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;

письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;

г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

по их желанию государственный экзамен может проводиться в устной форме;

д) также для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов создаются иные специальные условия проведения ГИА в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии (далее - ПМПК), справкой, подтверждающей факт установления инвалидности, выданной федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы (далее - справка).

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала ГИА подают в образовательную организацию письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении ГИА с приложением копии рекомендаций ПМПК, а дети-инвалиды, инвалиды - оригинала или заверенной копии справки, а также копии рекомендаций ПМПК при наличии.

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА****Том 1**

(Комплект оценочной документации)

<b>Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования</b>	43.01.01 (100114.01) Официант, бармен
<b>Наименование квалификации (наименование направленности)</b>	Официант, бармен, буфетчик
<b>Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии (специальности) среднего профессионального образования (ФГОС СПО):</b>	ФГОС СПО по профессии 43.01.01 (100114.01) Официант, бармен, утвержденный приказом Минобрнауки РФ от 02.08.2013 № 731.
<b>Виды аттестации:</b>	Государственная итоговая аттестация
	Промежуточная аттестация
<b>Уровни демонстрационного экзамена:</b>	Базовый
	Профильный
<b>Шифр комплекта оценочной документации:</b>	КОД 43.01.01

Требование к продолжительности ДЭ.

<b>Вид аттестации</b>	<b>Уровень ДЭ</b>	<b>Составная часть КОД (инвариантная/вариативная)</b>	<b>Продолжительность ДЭ<sup>1</sup></b>
ПА	-	Инвариантная часть	<b>1 ч. 30 мин.</b>
ГИА	базовый	Инвариантная часть	<b>2 ч. 00 мин.</b>
ГИА	профильный	Инвариантная часть	<b>3 ч. 00 мин.</b>
ГИА	профильный	Совокупность инвариантной и вариативной частей	<b>не более 4 ч. 30 мин.</b>

Требования к содержанию КОД.

<b>ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД</b>		
<b>Вид деятельности/ Вид профессиональной деятельности</b>	<b>Перечень оцениваемых ОК/ПК</b>	<b>Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)</b>
Обслуживание потребителей организаций общественного питания	ПК: Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.	Навык: выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме
	ПК: Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.	Навык: встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню
		Навык: приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания
		Умение: осуществлять приём заказа на блюда и напитки
		Умение: осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами
		Умение: соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями
		Навык: рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов
		Умение: консультировать гостей по составу
		и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами
	ОК: Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	Умение: соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей
		Умение: соблюдать личную гигиену

Содержательная структура КОД

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ПА	ГИА А ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ
<b>Инвариантная часть КОД</b>					
Обслуживание потребителей организаций общественного питания	ПК: Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.	Навык: выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме	■	■	■
	ПК: Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.	Навык: встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню	■	■	■
		Навык: приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания	■	■	■
		Умение: осуществлять приём заказа на блюда и напитки	■	■	■
		Умение: осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами	■	■	■
		Умение: соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями	■	■	■
		Навык: рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов	■	■	■

		Умение: консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами	■	■	■
	ОК: Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	Умение: соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей	■	■	■
		Умение: соблюдать личную гигиену	■	■	■
Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	ПК: Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию	Навык: подготовка бара, буфета к обслуживанию		■	■
	ПК: Обслуживать потребителей бара, буфета	Навык: встречи гостей бара и приёма заказа		■	■
		Навык: обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками		■	■
		Умение: принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета		■	■
	ПК: Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговое-технологическое оборудование в процессе обслуживания	Умение: эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил		■	■
	ПК: Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки	Навык: приготовление и подача смешанных напитков и коктейлей		■	■
		Навык: приготовления и подачи горячих напитков			■

		Уметь: соблюдать правила профессионального этикета			■
		Уметь: соблюдать правила личной гигиены			■
Обслуживание потребителей организаций общественного питания	ПК: Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.	Навык: подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий			■
	ПК: Обслуживать массовые банкетные мероприятия	Навык: обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера			■
<b>Вариативная часть КОД</b>					
<p>Вариативная часть КОД формируется образовательными организациями на основе реализуемой основной образовательной программы СПО и с учетом квалификационных требований, заявленных конкретными организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся.</p> <p>Рекомендации по формированию вариативной части КОД, вариативной части задания и критериев оценивания для ДЭ ПУ представлены в приложении № 1 к Тому 1 оценочных материалов.</p>					■

Требования к оцениванию.

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/ вариативная часть)	Максимальный балл
ПА	ДЭ	Инвариантная часть	26 из 26
ГИА	ДЭ БУ		50 из 50
	ДЭ ПУ		80 из 80
ГИА	ДЭ ПУ	Вариативная часть	20 из 20
ГИА	ДЭ ПУ	Совокупность инвариантной и вариативной частей	100 из 100

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ  
(инвариантная часть КОД) в рамках ГИА

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Баллы
1	Обслуживание потребителей организаций общественного питания	Выполнение подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.	<b>11,00</b>
		Обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.	<b>16,00</b>
		Организация собственной деятельности, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	<b>4,00</b>
		Обслуживание массовых банкетных мероприятий	<b>9,00</b>
2	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	Выполнение подготовки бара, буфета к обслуживанию	<b>4,00</b>
		Обслуживание потребителей бара, буфета	<b>10,00</b>
		Эксплуатация инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования в процессе обслуживания	<b>5,00</b>
		Изготовление смешанных напитков, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки	<b>21,00</b>
<b>ИТОГО</b>			<b>80,00</b>

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная и вариативная части КОД) в рамках ГИА

<b>№ п/п</b>	<b>Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)</b>	<b>Критерий оценивания<sup>7</sup></b>	<b>Баллы</b>
1	Обслуживание потребителей организаций общественного питания	Выполнение подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.	<b>11,00</b>
		Обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.	<b>16,00</b>
		Организация собственной деятельности, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	<b>4,00</b>
		Обслуживание массовых банкетных мероприятий	<b>9,00</b>
2	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	Выполнение подготовки бара, буфета к обслуживанию	<b>4,00</b>
		Обслуживание потребителей бара, буфета	<b>10,00</b>
		Эксплуатация инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования в процессе обслуживания	<b>5,00</b>
		Изготовление смешанных напитков, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки	<b>21,00</b>
<b>ИТОГО (инвариантная часть)</b>			<b>80,00</b>
<b>ВСЕГО (вариативная часть)<sup>8</sup></b>			<b>20,00</b>
<b>ИТОГО (совокупность инвариантной и вариативной частей)</b>			<b>100,00</b>

## Материально-техническое обеспечение центра проведения демонстрационного экзамена

1. Зоны площадки									
Наименование зоны площадки					Код зоны площадки				
Рабочее место участника ДЭ					А				
Общая площадка участников					Б				
Рабочее место экспертов и главного эксперта					В				
2. Инфраструктура рабочего места участника ДЭ									
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На 1 раб. место/На 1 участника)	Количество			Единица измерения	Код зоны площадки
					ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ		
Перечень оборудования									
1.	Стеллаж	Деревянный. Не менее 6 полок (секций)	31.09.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
2.	Стол прямоугольный	Размер не менее 120*60, не более 150*80	31.09.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
3.	Стол обеденный 2х-местный.	На усмотрение образовательной организации	31.09.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
4.	Стул	Мягкое сидение	31.09.12	На 1 раб. место	2	2	2	шт	А
5.	Барная стойка	Высота: не менее 110 см. Длина: не менее 110 см. Глубина рабочей поверхности: не менее 60 см.	31.09.13	На 1 раб. место	-	1	1	шт	А
6.	Стул барный	На усмотрение образовательной организации	31.01.11	На 1 раб. место	-	2	2	шт	А

7.	Стол для кофемашины	На усмотрение образовательной организации	31.09.11	На 1 раб.место	-	-	1	шт	А
8.	Кофемашина полуавтоматическая с 1-порционным и 2-порционным холдерами	Пластик/нержавеющая сталь, паровой кран, подогрев чашек, кран для кипятка, система автоматического заполнения бойлера.	27.51.24	На 1 раб.место	-	-	1	шт	А
9.	Кофемолка электрическая	С дозатором молотого кофе	27.51.21	На 1 раб.место	-	-	1	шт	А
10.	Темпер	Материал основания – нержавеющая сталь	28.14.11	На 1 раб.место	-	-	1	шт	А
11.	Скатерть для прямоугольного стола	Ткань белая, гладкая, без рисунка. Размеры соответствуют формуле: Длина скатерти, см. = длина столешницы + высота стола *2 Ширина скатерти, см. = ширина столешницы + высота	13.92.13	На 1 раб.место	2	2	2	шт	А
12.	Скатерть для обеденного стола	Размеры определяются с учетом размеров столешницы	13.92.13	На 1 раб.место	1	1	1	шт	А
13.	Салфетки текстильные	Ткань белая, гладкая. Размер 45*45	13.92.13	На 1 раб.место	10	10	10	шт	А
14.	Ручник	Ткань х/б. Размер, см.: 60*40	13.92.13	На 1 раб.место	1	2	2	шт	А
15.	Полотенце вафельное	45*100	13.92.13	На 1 раб.место	1	1	1	шт	А
16.	Подставка под бумажные салфетки	На усмотрение образовательной организации	31.09.11	На 1 раб.место	1	1	1	шт	А

17.	Прибор для специй	Солонка + перечница. На усмотрение образовательной организации	25.99.12	На 1 раб.место	1	1	1	шт	А
18.	Блендер	Стационарный. Объем чаши: не менее 1 литра	27.51.21	На 1 раб.место	-	1	1	шт	А
<b>Перечень инструментов</b>									
1.	Коврик для темпера	На усмотрение образовательной организации	22.19.72	На 1 раб.место	-	-	1	шт	А
2.	Тарелка основная	Диаметр 24-26 см.	23.41.11	На 1 раб.место	5	5	5	шт	А
3.	Тарелка закусочная/десертная	Диаметр 20-22 см.	23.41.11	На 1 раб.место	6	6	6	шт	А
4.	Тарелка пирожковая	Диаметр 14-16 см.	23.41.11	На 1 раб.место	2	2	2	шт	А
5.	Фужер для воды	Объем не менее 250 мл	23.13.13	На 1 раб.место	2	2	2	шт	А
6.	Бокал для красного вина	Объем не более 400 мл	23.13.13	На 1 раб.место	2	2	2	шт	А
7.	Бокал для белого вина	Объем не более 350 мл	23.13.13	На 1 раб.место	2	2	2	шт	А
8.	Бокал для шампанского	Объем 200-250 мл	23.13.13	На 1 раб.место	-	-	6	шт	А
9.	Прибор закусочный (вилка, нож)	На усмотрение образовательной организации	25.71.14	На 1 раб.место	2	2	2	шт	А
10.	Прибор основной (вилка, ложка, нож)	На усмотрение образовательной организации	25.71.14	На 1 раб.место	2	2	2	шт	А
11.	Прибор десертный (вилка, ложка, нож)	На усмотрение образовательной организации	25.71.14	На 1 раб.место	2	2	2	шт	А

12.	Ложка чайная	На усмотрение образовательной организации	25.71.14	На 1 раб.место	-	-	2	шт	А
13.	Ложка кофейная	На усмотрение образовательной организации	25.71.14	На 1 раб.место	-	-	2	шт	А
14.	Поднос официанта	Круглый, прорезиненный	16.29.12	На 1 раб.место	1	1	1	шт	А
15.	Блюдо круглое	На усмотрение образовательной организации	23.41.11	На 1 раб.место	-	-	1	шт	А
16.	Корзина для хлеба	На усмотрение образовательной организации	22.29.23	На 1 раб.место	1	1	1	шт	А
17.	Органайзер барный	На усмотрение образовательной организации	22.29.23	На 1 раб.место	-	1	1	шт	А
18.	Коврик барный	На усмотрение образовательной организации	22.19.72	На 1 раб.место	-	2	2	шт	А
19.	Доска разделочная	Пластик 30*40	16.29.12	На 1 раб.место	-	1	1	шт	А
20.	Нож сомелье	На усмотрение образовательной организации	25.71.14	На 1 раб.место	-	-	1	шт	А
2 1.	Шейкер	Объем не менее 500 мл	26.51.12	На 1 раб.место	-	2	2	шт	А
2 2.	Смесительный стакан	Объем не менее 750 мл	22.29.23	На 1 раб.место	-	2	2	шт	А

2 3.	Барная ложка	На усмотрение образовательной организации	25.71.14	На 1 раб. место	-	2	2	шт	А
2 4.	Джигер с делениями	30 мл/50 мл Материал нержавеющей сталь	25.99.12	На 1 раб. место	-	2	2	шт	А
2 5.	Мерный стакан	Мензурка 150-250 мл	22.29.23	На 1 раб. место	-	2	2	шт	А
2 6.	Гейзер	На усмотрение образовательной организации	28.29.12	На 1 раб. место	-	10	10	шт	А
2 7.	Щипцы барные	На усмотрение образовательной организации	25.71.14	На 1 раб. место	-	2	2	шт	А
2 8.	Щипцы для льда	На усмотрение образовательной организации	25.71.14	На 1 раб. место	-	1	1	шт	А
2 9.	Сито барное	Диаметр 75 мм.	25.71.14	На 1 раб. место	-	1	1	шт	А
3 0.	Стрейнер	На усмотрение образовательной организации	26.51.66	На 1 раб. место	-	1	1	шт	А
3 1.	Мадлер	На усмотрение образовательной организации	16.29.12	На 1 раб. место	-	1	1	шт	А
3 2.	Нож барный	На усмотрение образовательной организации	25.71.11	На 1 раб. место	-	1	1	шт	А
33	Сквизер	Диаметр не менее 60 мм., длина не менее 200 мм.	25.99.12	На 1 раб. место	-	1	1	шт	А
34	Хайбол	Объем не менее 220 мл	23.41.11	На 1 раб. мест	-	4	4	шт	А

				о					
35	Харрикейн	Объем не менее 350 мл	23.41.1 1	На 1 раб.место	-	2	2	шт	А
36	Олд фэшн	Объем не менее 210 мл	23.41.1 1	На 1 раб.место	-	2	2	шт	А
37	Пара для эспрессо	Объем не более 120 мл	23.41.1 1	На 1 раб.место	-	-	2	шт	А
38	Пара для капучино	Объем не менее 350 мл	23.41.1 1	На 1 раб.место	-	-	2	шт	А
39	Чашка с блюдцем	Объем не менее 200 мл	23.41.1 1	На 1 раб.мест о	-	-	2	шт	А
40	Кулер для льда (айс бакет)	На усмотрение образовательно й организации	22.29.2 3	На 1 раб.место	-	2	2	шт	А
41	Кулер для шампанского подставке	Нержавеющая сталь	27.51.2 4	На 1 раб.место	-	-	1	шт	А
42	Питчер	Объем не менее 500 мл	26.51.6 6	На 1 раб.место	-	-	1	шт	А
43	Питчер	Объем 350 мл	26.51.6 6	На 1 раб.место	-	-	1	шт	А
44	Питчер	Объем 150 мл	26.51.6 6	На 1 раб.место	-	-	1	шт	А
45	Кувшин	Стекло. Объем не менее 1 л.	23.41.1 1	На 1 раб.место	-	1	1	шт	А

**Перечень расходных материалов**

1.	Салфетки бумажные	На усмотрение образовательной организации	17.22.1 1	На 1 участника	30	3 0	30	шт	А
2.	Шпажки	На усмотрение образовательной организации	16.29.1 2	На 1 участника	-	-	8	шт	А
3.	Трубочки коктейльные	На усмотрение образовательной организации	22.29.2 3	На 1 участника	-	4	4	шт	А
4.	Ручка шариковая	На усмотрение образовательной организации	32.99.1 2	На 1 раб.место	1	1	1	шт	А
5.	Блокнот для записей	На усмотрение образовательной организации	17.23.1 3	На 1 раб.место	1	1	1	шт	А
6.	Бумажные полотенца	На усмотрение образовательной организации	17.22.1 1	На 1 участника	1	1	1	рулон	А
7.	Огурец свежий	На усмотрение образовательной организации. Нарезка круг.	01.13.3 2	На 1 участника	50	50	15 0	гр	А
8.	Томат свежий	На усмотрение образовательной организации. Нарезка круг.	01.13.3 2	На 1 участника	50	50	50	гр	А
9.	Масло растительное	На усмотрение образовательной организации	10.41.5 4	На 1 участника	40	40	40	мл	А
10.	Свекла	Отварная.	01.13.3 2	На 1 участника	80	80	80	гр	А
11.	Сыр твердый	На усмотрение образовательной организации	10.51.4 0	На 1 участника	50	50	15 0	гр	А

12	Филе куриное отварное	На усмотрение образовательной организации	10.12.10	На 1 участника	200	200	200	гр	A
13	Макаронные изделия	На усмотрение образовательной организации	10.73.11	На 1 участника	300	300	300	гр	A
	отварные	образовательной организации		участника					
14	Соус томатный (кетчуп)	На усмотрение образовательной организации	10.84.12	На 1 участника	50	50	50	гр	A
15	Хлеб пшеничный	На усмотрение образовательной организации.	10.71.11	На 1 участника	80	80	80	гр	A
16	Вода питьевая без газа	Бутилированная. На усмотрение образовательной организации.	11.07.11	На 1 участника	500	500	500	мл	A
17	Капуста свежая	Нарезанная.	01.13.12	На 1 участника	80	80	80	гр	A
18	Зелень укропа	На усмотрение образовательной организации.	01.13.19	На 1 участника	10	10	10	гр	A
19	Маффин	На усмотрение образовательной организации.	10.71.12	На 1 участника	2	2	2	шт	A
20	Сироп карамельный	На усмотрение образовательной организации.	11.07.19	На 1 участника	-	15	15	мл	A
21	Апельсиновый сок	На усмотрение образовательной организации.	10.32.14	На 1 участника	-	100	100	мл	A
22	Апельсин	На усмотрение образовательной организации.	01.23.12	На 1 участника	-	400	400	гр	A

2 3.	Сахарный сироп	На усмотрени образовательной е организации.	11.07.1 9	На 1 участника	-	60	60	мл	А
2 4.	Газированная вода	На усмотрени образовательной е организации.	11.07.1 1	На 1 участника	-	300	30 0	мл	А
2 5.	Мята свежая	На усмотрени образовательной е организации.	01.13.1 9	На 1 участника	-	10	10	гр	А
2 6.	Лайм свежий	На усмотрени образовательной е организации.	01.23.1 2	На 1 участника	-	100	10 0	гр	А
2 7.	Лимон свежий	На усмотрени образовательной е организации.	01.23.1 2	На 1 участника	-	200	20 0	гр	А
2 8.	Миндальный сироп	На усмотрени образовательно е й организации.	11.07.1 9	На 1 участника	-	15	15	мл	А
2 9.	Грейпфрутовый сок	На усмотрени образовательной е организации.	10.32.1 4	На 1 участника	-	110	11 0	мл	А
3 0.	Грейпфрут свежий	На усмотрени образовательной е организации.	01.23.1 1	На 1 участника	-	100	10 0	гр	А
3 1.	Кокосовый сироп	На усмотрени образовательной е организации.	11.07.1 9	На 1 участника	-	10	10	мл	А
3 2.	Ананасовый сок	На усмотрени образовательно е й организации.	10.32.1 4	На 1 участника	-	60	60	мл	А
3 3.	Банан свежий	На усмотрени образовательной е организации.	01.22.1 2	На 1 участника	-	50	10 0	гр	А

34.	Киви свежий	На усмотрение образовательной организации.	01.25.11	На 1 участника	-	-	100	гр	А
35.	Яблоко свежее	На усмотрение образовательной организации.	01.24.10	На 1 участника	-	-	100	гр	А
36.	Оливки без косточки	На усмотрение образовательной организации.	01.26.1	На 1 участника	-	-	6	шт	А
37.	Вино игристое	Корковая пробка. На усмотрение образовательной организации. буылка	11.02.11	На 1 участника	-	-	1	шт	А
38.	Кофе зерновой	На усмотрение образовательной организации.	10.83.11	На 1 участника	-	50	50	гр	А
39.	Молоко	Ультрапастеризованное. Жирность – 3,5%. На усмотрение образовательной организации.	10.51.11	На 1 участника	-	500	500	мл	А
40.	Сахар	На усмотрение образовательной организации.	10.81.12	На 1 участника	-	20	20	гр	А
<b>Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности</b>									
1.	Одежда санитарная	Белая рубашка с длинным рукавом. При работе за барной стойкой – фартук. Для работы в зале – жилет. Для защиты от общих производственных загрязнений.	14.12.21	На 1 участника	1	1	1	шт	А
2.	Обувь санитарная	Темная закрытая обувь, каблук не более 3 см.	14.12.21	На 1 участника	1	1	1	шт	А
<b>3. Инфраструктура общего (коллективного) пользования участниками ДЭ</b>									

№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На кол-во участников /На кол-во участн	Количество мест/ участников	Количество			Единица измерения	Код зоны площадки
						П А	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ		
				раб. мест/ На всю площадку)						
<b>Перечень оборудования</b>										
1.	Ледогенератор	На усмотрение образовательной организации	27.51.11	На всю площадку	-	-	1	1	шт	Б
2.	Холодильник	На усмотрение образовательной организации	27.51.11	На всю площадку	-	1	1	1	шт	Б
3.	Мельница для льда	Настольный электрический измельчитель льда	28.93.17	На всю площадку	-	-	1	1	шт	Б
4.	Корзина для мусора	Объем не менее 40 л.	22.22.13	На всю площадку	-	1	1	1	шт	Б
5.	Стол производственный	Для выдачи заказов, для сбора посуды. На усмотрение организации	31.09.11	На всю площадку	-	2	2	2	шт	Б
6.	Раковина	С подводом воды. Для мытья посуды.	25.99.11	На всю площадку	-	1	1	1	шт	Б

<b>Перечень инструментов</b>										
1.	Совок для льда	На усмотрение образовательной организации	22.29.23	На всю площадку	-	-	1	1	шт	Б
<b>Перечень расходных материалов</b>										
1.	Губки для мытья посуды	Упаковка менее 10 шт	13.92.29	На всю площадку	-	1	1	1	шт	Б
2.	Салфетки из микрофибры	Упаковка менее 10 шт	13.92.29	На всю площадку	-	1	1	1	шт	Б
3.	Средство для мытья посуды	Объем не менее 500 мл	20.41.32	На всю площадку	-	1	1	1	шт	Б
4.	Мыло жидкое	Объем не менее 500 мл	20.41.31	На всю площадку	-	1	1	1	шт	Б
5.	Пакеты мусорные	На усмотрение образовательной организации. Упаковка не менее 30 шт	20.16.10	На всю площадку	-	1	1	1	шт	Б
<b>Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности</b>										
1.	Огнетушитель углекислотный	Переносной. На усмотрение образовательной организации.	28.29.22	На всю площадку	-	1	1	1	шт	Б

2.	Набор первой медицинской помощи	Оснащение не менее, чем по приказу Минздрава РФ от 24 мая 2024 г. № 262н «Об утверждении требований к комплектации аптечки для оказания работниками первой помощи пострадавшим с применением медицинских изделий»	21.20.24	На всю площадку	-	1	1	1	шт	Б
----	---------------------------------	---	----------	-----------------	---	---	---	---	----	---

#### 4. Инфраструктура рабочего места главного эксперта ДЭ

№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Количество			Единица измерения	Код зоны площади
				ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ		
<b>Перечень оборудования</b>								
1.	Персональный компьютер/ноутбук	На усмотрение образовательной организации.	26.20.11	1	1	1	шт	В
2.	Компьютерная мышь	На усмотрение образовательной организации.	26.20.16	1	1	1	шт	В
3.	МФУ	На усмотрение образовательной организации.	26.20.18	1	1	1	шт	В

4.	Стол офисный	На усмотрение образовательной организации.	31.01.1 2	1	1	1	шт	В
5.	Стул офисный	На усмотрение образовательной организации.	31.01.1 1	1	1	1	шт	В
<b>Перечень инструментов</b>								
1.	Ручка шариковая	Цвет чернил - синий	32.99.1 2	1	1	1	шт	В
2.	Папка - планшет	Формат А4	17.23.1 2	1	1	1	шт	В
3.	Папка скоросшиватель	На усмотрение образовательной организации.	17.23.1 3	3	3	3	шт	В
<b>Перечень расходных материалов</b>								
1.	Бумага для МФУ	Белая. Формат - А4. Пачка 500 листов.	17.12.1 4	2	2	3	шт	В
<b>Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности</b>								
1.	Огнетушитель углекислотный	Переносной. На усмотрение образовательной организации.	28.29.2 2	1	1	1	шт	В
2.	Набор первой медицинской помощи	Комплектация согласно требованиям приказа Министерства здравоохранения РФ от 15 декабря 2020 г. № 1331н "Об утверждении требований к комплектации медицинскими изделиями аптечки для оказания первой помощи работникам"	21.20.2 4	1	1	1	шт	В
<b>5. Инфраструктура рабочего места членов экспертной группы</b>								

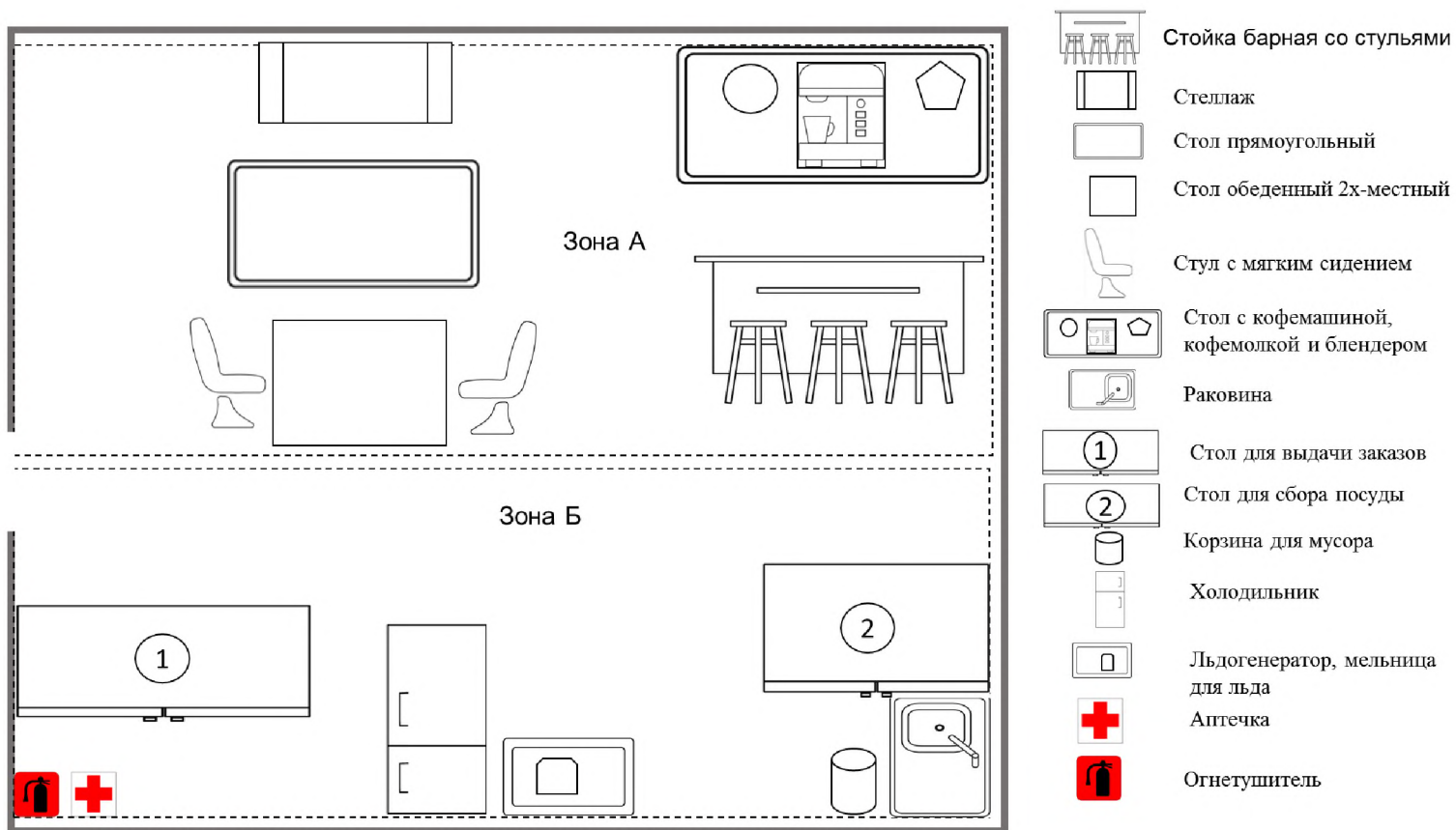
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На 1 эксперта/ На кол-во экспертов/ На всех экспертов)	Количество во экспертов	Количество			Единица измерения	Код зоны площади
						ПА	ГИА ДЭБУ	ГИА ДЭПУ		
<b>Перечень оборудования</b>										
1.	Стол офисный	На усмотрение образовательной организации.	31.01.12	На всех экспертов	-	1	1	1	шт	В
2.	Стул офисный	На усмотрение образовательной организации.	31.01.11	На 1 эксперта	-	1	1	1	шт	В
<b>Перечень инструментов</b>										
1.	Ручка шариковая	Цвет чернил - синий	32.99.12	На 1 эксперта	-	1	1	1	шт	В
2.	Папка - планшет	Формат А4	17.23.12	На 1 эксперта	-	1	1	1	шт	В
<b>Перечень расходных материалов</b>										
1.	Бумага для МФУ	Белая, формат А4, пачка 500 листов	17.12.14	На всех экспертов	-	1	1	1	шт	В
<b>Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности</b>										
1.	Огнетушитель углекислотный	Переносной. На усмотрение образовательной организации.	28.29.22	На всех экспертов	-	1	1	1	шт	В

2.	Аптечка	Оснащение не менее, чем по приказу Минздрава РФ от 24 мая 2024 г. № 262н «Об утверждении требований к комплектации аптечки для оказания работниками первой помощи пострадавшим с применением медицинских изделий»	21.20.24	На всех экспертов	-	1	1	1	шт	В
----	---------	---	----------	-------------------	---	---	---	---	----	---

**6. Дополнительные технические характеристики и описания площадки**

№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики
1.	Площадь рабочего места участника	Не менее 5м2
2.	Электричество	Розетки в местах расположения электрического оборудования
3.	Освещение	Согласно ГОСТ Р 55710-2013
4.	Интернет	Наличие стабильного интернет- соединения на рабочем месте главного эксперта.

### Примерный план застройки площадки для ГИА в форме ДЭ



## Инструкция по технике безопасности

## 1. Общие требования по технике безопасности и охране труда.

Настоящая инструкция по технике безопасности разработана в соответствии с Постановлениями Главного государственного санитарного врача России от 28.09.2020 г №28 «Об утверждении СП 2.4.3648-20

«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и от 28.01.2021г №2

«Об утверждении СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и 18 требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

К самостоятельному выполнению экзаменационных заданий допускаются участники - прошедшие инструктаж по технике безопасности и охране труда; имеющие навыки по эксплуатации технологического оборудования.

## 2. Требования по технике безопасности и охране труда перед началом работы.

Перед началом выполнения экзаменационных заданий и нахождения на территории, и в помещениях места проведения ДЭ, участник обязан четко соблюдать:

- инструкцию по технике безопасности;
- перед началом работы необходимо надеть специальную одежду, убрать волосы, застегнуть рукава, тщательно вымыть руки с мылом. Подготовить рабочее место:
- проверить устойчивость мебели на рабочем месте;
- убедиться в исправности оборудования, инструментов;
- проверить наличие на рабочем месте всех необходимых для выполнения задания инструментов, приспособлений, расходных материалов.

## Требования по технике безопасности и охране труда во время работы:

- соблюдать требования техники безопасности, охраны труда и правила эксплуатации при работе с электрическим, механическим оборудованием;
- поддерживать чистоту рабочего места.

## 3. Требования по технике безопасности и охране труда в аварийных ситуациях.

- прекратить работу при наличии постороннего шума, внезапно возникшего при работе оборудования, появление запаха гари, прекращение подачи электроэнергии;
- при внезапном появлении на корпусе оборудования ощутимого электрического тока, необходимо немедленно выключить оборудование;
- в случае возникновения у участника плохого самочувствия или получения травмы сообщить об этом Главному эксперту.

## 4. Требования по технике безопасности и охране труда по окончании работы.

- привести в порядок рабочее место.

**Организационные требования:**

1. Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, обучающихся с требованиями охраны труда и безопасности производства.

2. Все участники ДЭ должны соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований.

## Образец задания ДЭ

Номер и наименование модуля задания	Вид аттестации/уровень ДЭ	Продолжительность выполнения модуля задания
Модуль № 1: Обслуживание потребителей организаций общественного питания	ПА, ГИА ДЭ БУ, ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)	1 ч. 30 мин.
Модуль № 2: Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	ГИА ДЭ БУ, ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)	0 ч. 30 мин.
Модуль № 2: Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)	0 ч. 20 мин.
Модуль № 1: Обслуживание потребителей организаций общественного питания	ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)	0 ч. 40 мин.

Текст образца задания:

Модуль № 1:

Обслуживание потребителей организаций общественного питания Вид аттестации/уровень ДЭ:

ПА, ГИА ДЭ БУ, ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)

Задание 1: Подготовить рабочее место официанта (подсобный стол) – накрытие стола двумя скатертями (Table box).

Задание 2: Сложить 10 полотняных салфеток, формами, применяемыми для сервировок гостевых столов (формы складывания повторяются не должны, три обязательные формы складывания будут указаны в варианте задания).

Задание 3: Подготовить гостевой стол к встрече и обслуживанию гостей, 1 стол на 2 персоны – произвести предварительную сервировку стола в соответствии с определенным видом сервировки (вид предварительной сервировки будет представлено в варианте задания).

Задание 4: Встретить и разместить гостей за столом, ознакомить с меню, принять заказ, с учетом ограничений по количеству блюд и напитков (количество порций «в наличии» будут указаны в варианте задания), передать заказ на кухню.

Задание 5: Получить заказ. Произвести обслуживание гостей в соответствии с заказом. По завершении обслуживания проводить гостей.

Необходимые приложения: отсутствуют

Модуль № 2:

Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок Вид аттестации/уровень ДЭ:

ГИА ДЭ БУ, ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)

Задание 1: Подготовить рабочее место бармена к обслуживанию гостей.

Задание 2: Встретить и разместить гостей за барной стойкой – 2 гостя.

Задание 3: Приготовить и подать гостям два разных напитка (один обязательный к приготовлению и подаче напитков будет указан в варианте задания).

Перечень напитков с рецептурами указан в приложении А. Необходимые приложения:

Приложение А «Перечень напитков»

«Перечень напитков»

«Шмель» 	Ингредиенты	Кол-во	Технология приготовления:
	Карамельный сироп	15 мл	Наполните хайбол кубиками льда. Налейте апельсиновый сок и карамельный сироп.
	Апельсиновый сок	100 мл	
	Кофе эспрессо	50 мл	Добавьте эспрессо и аккуратно перемешайте барной ложкой. Укрась долькой апельсина.
	Апельсин	долька	
«Безалкогольный мохито» 	Ингредиенты	Кол-во	Технология приготовления:
	Сахарный сироп	15 мл	Положите в хайбол мяту и лайм. Налейте сахарный сироп и подавите мадлером. Наполните хайбол дробленным льдом доверху Долейте содовую доверху и аккуратно размешай барной ложкой. Украсьте веточкой мяты.
	Содовая	150 мл	
	Мята	3 гр	
Лайм	2 дольки		
«Лимонад классический» 	Ингредиенты	Кол-во	Технология приготовления:
	Сахарный сироп	30 мл	Положите в хайбол мяту. Выжми лимонный сок из лимона. Наполните хайбол кубиками льда на 2/3. Налейте сахарный сироп. Долейте содовую доверху и аккуратно размешай барной ложкой. Украсьте веточкой мяты.
	Содовая	100 мл	
	Мята	2 гр	
Лимон	2 дольки		
«Холодный кофе аршат» 	Ингредиенты	Кол-во	Технология приготовления:
	Миндальный сироп	15 мл	Наполните олд фэшн дробленным льдом доверху.
	Кофе эспрессо	30 мл	
	Молоко	70 мл	Налейте молоко. Налейте в шейкер кофе эспрессо и миндальный сироп. Наполните шейкер кубиками льда и тщательно перемешайте. Перелейте через стрейнер в рокс.
«Фрутино грейпфрутовый» 	Ингредиенты	Кол-во	Технология приготовления:
	Сахарный сироп	40 мл	Наполните харрикейн кубиками льда доверху. Налейте сахарный сироп и грейпфрутовый сок. Долейте кофе эспрессо и аккуратно размешай барной ложкой. Украсьте долькой грейпфрута.
	Грейпфрутовый сок	110 мл	
	Кофе эспрессо	50 мл	
Грейпфрут	1 долька		
«Кокосовый лимонад» 	Ингредиенты	Кол-во	Технология приготовления:
	Кокосовый сироп	10 мл	Наполни бокал харрикейн кубиками льда на 2/3. Положите в блендер очищенный и банан. Налейте кокосовый сироп и ананасовый сок. Взбейте в блендере без добавления льда и перелей в бокал. Долейте содовую доверху и аккуратно размешай барной ложкой.
	Ананасовый сок	60 мл	
	Содовая	100 мл	
Банан	30 гр		

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ  
 Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
 «КОМСОМОЛЬСКИЙ-НА-АМУРЕ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

Протокол № \_\_\_\_\_  
 Перевода баллов в оценки по результатам  
 проведения демонстрационного экзамена

КОД №

(КОД и наименование компетенции)

Специальность/профессия (код и наименование): \_\_\_\_\_

Группа: \_\_\_\_\_

Дата: « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г.

Комиссия в составе:

Председатель \_\_\_\_\_  
 Заместитель председателя \_\_\_\_\_  
 Секретарь \_\_\_\_\_  
 Члены комиссии \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Рассмотрев результаты демонстрационного экзамена в соответствии с «Положением о демонстрационном экзамене по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом № \_\_\_\_\_ КГБ ПОУ ККТИС от \_\_\_\_\_» и оценочными материалами для демонстрационного экзамена, экспертная комиссия постановила:

утвердить обучающимся результаты прохождения демонстрационного экзамена (КОД \_\_\_\_\_ для демонстрационного экзамена по компетенции \_\_\_\_\_) согласно таблице

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Количество набранных баллов	Отношение полученного количества баллов к максимально возможному	Экзаменационная оценка

Председатель \_\_\_\_\_  
 (подпись) \_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)

Заместитель председателя \_\_\_\_\_

Члены комиссии \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202 г.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ  
 Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
 «КОМСОМОЛЬСКИЙ-НА-АМУРЕ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

СВОДНЫЙ ПРОТОКОЛ

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202 г.

№ \_\_\_\_\_

ЗАСЕДАНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ КОМИССИИ

по специальности \_\_\_\_\_  
код \_\_\_\_\_ наименование специальности

Группа № \_\_\_\_\_

Состав комиссии:

Председатель \_\_\_\_\_  
 Заместитель председателя \_\_\_\_\_  
 Секретарь \_\_\_\_\_  
 Члены комиссии \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Обсуждали:

Результаты освоения основной профессиональной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования \_\_\_\_\_ по программе подготовки выпускника.

Количество студентов в группе - \_\_\_\_\_ чел.

К государственной итоговой аттестации допущены - \_\_\_\_\_ чел.

Фамилия, имя, отчество	Оценка за демонстрационный экзамен	Заключение ГЭК (освоил/не освоил)

Постановили:

1. Присвоить вышеуказанным выпускникам квалификацию: \_\_\_\_\_

2. Выдать дипломы государственного образца, в том числе, \_\_\_\_\_ диплом (а) «с отличием»: \_\_\_\_\_ (ФИО студентов).

Председатель: \_\_\_\_\_  
 Заместитель председателя: \_\_\_\_\_  
 Секретарь: \_\_\_\_\_  
 Члены комиссии: \_\_\_\_\_

Лист ознакомления  
с программой государственной итоговой аттестации выпускников  
профессии 43.01.01 Официант, бармен

С Программой Государственной итоговой аттестации в форме ВКР по профессии  
43.01.01 «Официант, бармен», ознакомлен

№ п/п	ФИО	Подпись
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23		
24		
25		

Дата «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Зам. директора по учебной работе \_\_\_\_\_ /

Директору КГБ ПОУ ККТиС  
Г.А. Горбуновой  
от обучающегося (обучающейся)  
группа № \_\_\_\_\_  
Ф.И.О. \_\_\_\_\_

Профессии  
43.01.01 Официант, бармен

### ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу допустить меня к сдаче государственной итоговой аттестации по программе среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен в форме демонстрационного экзамена профильного уровня в 2027-2028 учебном году.

С правилами проведения демонстрационного экзамена ознакомлен(а).  
Согласие на обработку персональных данных прилагаю.

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

*(Подпись)*

*(расшифровка)*

**Форма согласия на обработку персональных данных  
(для совершеннолетнего выпускника)**

**Согласие на обработку персональных данных**

Я, \_\_\_\_\_,  
(ФИО полностью)

проживающий \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ адресу:  
(адрес с индексом)

паспорт \_\_\_\_\_ выдан \_\_\_\_\_  
(серия, номер) (когда и кем выдан)

заявляю, что:

1. В соответствии с частью 1 статьи 9 Федерального закона от 27 июля 2006 г. № 152-ФЗ «О персональных данных» (далее – Федеральный закон № 152ФЗ) даю свое согласие на обработку персональных данных федеральному государственному бюджетному образовательному учреждению дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» (далее – Оператор), расположенному по адресу: 119017, Российская Федерация, г. Москва, ул. Большая Ордынка, д.25, стр.1, в целях организационно-технического и информационного обеспечения прохождения мною \_\_\_\_\_

(промежуточной аттестации и (или) государственной итоговой аттестации)

по образовательным программам среднего профессионального образования в форме демонстрационного экзамена, в том числе в части формирования графика проведения демонстрационного экзамена и цифрового паспорта компетенций.

2. Даю свое согласие Оператору на автоматизированную, а также без использования средств автоматизации обработку моих персональных данных, а именно совершение действий, предусмотренных пунктом 3 статьи 3 Федерального закона № 152-ФЗ: сбор, систематизацию, накопление, хранение, уточнение (обновление, изменение), использование, блокирование, уничтожение.

3. Перечень персональных данных, на обработку которых дается согласие:

фамилия, имя, отчество, пол, возраст, дата и место рождения, гражданство, место проживания, адрес электронной почты, сведения о страховом номере индивидуального лицевого счета, сведения о необходимости создания специальных условий для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью, сведения о полученных результатах демонстрационного экзамена.

4. Настоящее согласие действует с момента предоставления и прекращается по моему письменному заявлению (отзыву). Согласие может быть отозвано при условии письменного уведомления Оператора не менее чем за 30 (тридцать) календарных дней до предполагаемой даты прекращения использования данных Оператором.

5. При подписании настоящего согласия мне разъяснено, что отзыв согласия может сделать невозможным возобновление обработки персональных данных и их подтверждение.

6. Подтверждаю, что, давая настоящее согласие, я действую по собственной воле и в своих интересах.

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
(дата заполнения)

\_\_\_\_\_  
(подпись, расшифровка)

Форма согласия родителя (законного представителя) на обработку персональных данных несовершеннолетнего выпускника

Согласие на обработку персональных данных

Я, \_\_\_\_\_,  
(ФИО полностью)

проживающий (ая) по адресу: \_\_\_\_\_,

(адрес с индексом)

паспорт \_\_\_\_\_ выдан \_\_\_\_\_,

(серия, номер)

(когда и кем выдан)

заявляю, что:

1. В соответствии с частью 1 статьи 9 Федерального закона от 27 июля 2006 г. № 152-ФЗ «О персональных данных» (далее - Федеральный закон № 152-ФЗ) даю свое согласие на обработку персональных данных Федеральному государственному бюджетному образовательному учреждению дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» (далее – Оператор), расположенному по адресу: 119017, Российская Федерация, г. Москва, ул. Большая Ордынка, д.25, стр.1, в целях организационно-технического и информационного обеспечения прохождения моим ребёнком (подопечным)

\_\_\_\_\_ по образовательным программам  
среднего

(промежуточной аттестации и (или) государственной итоговой аттестации)

профессионального образования в форме демонстрационного экзамена, в том числе в части формирования графика проведения демонстрационного экзамена и цифрового паспорта компетенций.

2. Как родитель (законный представитель) даю согласие Оператору на автоматизированную, а также без использования средств автоматизации, обработку персональных данных, а именно совершение действий, предусмотренных пунктом 3 статьи 3 Федерального закона № 152-ФЗ, в том числе: сбор, систематизацию, накопление, хранение, уточнение (обновление, изменение), использование, блокирование, уничтожение в отношении несовершеннолетнего ребёнка:

\_\_\_\_\_  
(ФИО полностью) \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ адресу:

(адрес с индексом)

паспорт \_\_\_\_\_ выдан \_\_\_\_\_,

(серия, номер)

(когда и кем выдан)

свидетельство о рождении (документ, подтверждающий родство, статус законного представителя):

(реквизиты документа)

3. Перечень персональных данных, на обработку которых дается согласие:

фамилия, имя, отчество, пол, возраст, дата и место рождения, гражданство, место проживания, адрес электронной почты, сведения о страховом номере индивидуального лицевого счета, сведения о необходимости создания специальных условий для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью, сведения о полученных результатах демонстрационного экзамена.

4. Настоящее согласие предоставляется мной на осуществление действий в отношении персональных данных несовершеннолетнего ребенка, которые необходимы для достижения указанных выше \_\_\_\_\_ целей.

Настоящее согласие действует с момента предоставления и прекращается по моему письменному заявлению (отзыву). Согласие может быть отозвано при условии письменного уведомления Оператора не менее чем за 30 (тридцать) календарных дней до предполагаемой даты прекращения использования данных Оператором.

5. При подписании настоящего согласия мне разъяснено, что отзыв согласия может сделать невозможным возобновление обработки персональных данных и их подтверждение.

6. Подтверждаю, что, давая настоящее согласие, я действую по собственной воле и в интересах несовершеннолетнего.

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
(дата заполнения)

\_\_\_\_\_  
(подпись, расшифровка)