

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Московской области «Дмитровский техникум»

СОГЛАСОВАНО

Директор МКП

«Комбинат питания Студент»



Г.Н. Приймаченко /

«30»

08

2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ МО «Дмитровский  
техникум»



И. Александровская /

08

2021г.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИИ

«Официант, бармен»

Дмитров, 2021 г.

**Программа профессионального обучения по профессии Официант, бармен»**

**Разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Дмитровский техникум»

**Нормативный срок освоения программы профессиональной подготовки 252**  
часа при очно-заочной форме обучения с частичным отрывом от производства.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. НОРМАТИВНО-ПРАВОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОППО
2. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ  
«ОФИЦИАНТ, БАРМЕН».
3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ  
ОБУЧАЮЩИХСЯ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ  
ОППО
4. ПРОГРАММНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОППО
5. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОППО
6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОППО
7. ВИД ДОКУМЕНТА ОБ ОБРАЗОВАНИИ И О КВАЛИФИКАЦИИ

## 1. НОРМАТИВНО-ПРАВОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОППО

Образовательная программа профессионального обучения – «Официант-бармен» (далее – ОППО) разработана Государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением Московской области «Дмитровский техникум» (далее – техникум) самостоятельно с целью реализации профессионального стандарта, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.10.2015 г. №910н.

ОППО регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии; включает в себя учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), оценочные и методические материалы, а также иные компоненты, обеспечивающие воспитание и обучение обучающихся.

ОППО реализуется в совместной, образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников техникума.

*Используемые сокращения:*

ПОО – профессиональная образовательная организация;

ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОППО – образовательная программа профессионального обучения;

ВД – вид деятельности;

ПК - профессиональная компетенция;

ОП – общепрофессиональная дисциплина;

ПД - профессиональная дисциплина.

Нормативной основой разработки ОППО являются:

– федеральный закон «Об образовании в РФ» - ФЗ;

- профессиональный стандарт по профессии Официант/бармен, утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 910н

– приказ Министерства образования и науки РФ от 01.01.01 г. № 000 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»

- приказ Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 №292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.01.2014 г. № 2 «Об утверждении порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения,

дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;

- Устав БПОУ МО «Дмитровский техникум»;
- локальные нормативные акты техникума.

Сроки получения профессии по ОППО в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1.

Таблица 1

Срок освоения ОППО  
и присваиваемая квалификация

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ОППО	Наименование квалификации	Срок получения профессии по ОППО в очной форме обучения
лица различного возраста, в том числе не имеющие основного общего или среднего общего образования	Официант 3 разряда, Бармен 4 разряда	3 месяца

ОППО обновляется ежегодно в части содержания учебного плана, состава и содержания программ учебных дисциплин (модулей), программ учебной и производственной практики, методических материалов.

Основными пользователями ОППО являются:  
педагогические работники и сотрудники техникума;  
обучающиеся по профессии Официант, бармен;  
работодатели.

Реализация ОППО осуществляется образовательной организацией на государственном языке Российской Федерации.

## **2. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ «ОФИЦИАНТ, БАРМЕН».**

Программа профессионального обучения составлена в соответствии с профессиональным стандартом по профессии Официант/бармен, утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 910н

### **Область применения программы**

Программа профессионального обучения может быть использована для обучения работников предприятий общественного питания и лиц, желающих освоить профессию «Официант, бармен»

### **Цели и задачи программы профессионального обучения – требования к результатам освоения:**

В результате освоения программы профессионального обучения студент должен уметь:

- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- осуществлять прием заказа на блюда и напитки;
- обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
- консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;
- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
- соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителя
- предоставлять счет и производить расчет с потребителем;
- соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;
- соблюдать личную гигиену;

### **Знать:**

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

- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
- способы подачи блюд;
- правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;
- правила и технику уборки использованной посуды;
- порядок оформления счетов и расчета с потребителем;
- кулинарную характеристику блюд;
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями

**Иметь практический опыт:**

- обслуживания в барах, буфетах
- подготовки бара, буфета к обслуживанию;
- встречи гостей бара и приема заказа;
- обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;
- приготовления и подачи горячих напитков;
- приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;
- принятия и оформления платежей;
- подготовки бара, буфета к закрытию;
- подготовки к обслуживанию выездного мероприятия - основные понятия, термины и определения в области обслуживания;
- методы, формы, средства обслуживания;
- требования к обслуживающему персоналу.

**Официант, бармен должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:**

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5 Использовать информационно- коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

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

**Официант, бармен должен обладать профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:**

ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.

ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.

ПК 2.4. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

При изучении программы профессионального обучения уделяется внимание обслуживанию посетителей в общественном питании, практические навыки могут быть использованы в будущей практической деятельности. Поэтому методика изучения программы строится на основе сочетания теоретического и практического обучения.

Особую роль при изучении программы играет самостоятельная работа студентов. Поскольку самостоятельная работа направлена на формирование общих и профессиональных компетенций с целью получения, систематизации и закрепления теоретических знаний и практических умений, а также формирования самостоятельного мышления студентов. Самостоятельные работы имеют профильную направленность, выделяя основные виды работы, такие как изучение нового материала, составление конспекта, работа со словарями подготовка сообщений, презентаций. Что позволяет готовить специалистов, обладающих логическим мышлением, умеющих рационально организовывать свою деятельность и, главное, способные самостоятельно приобретать знания, необходимые для дальнейшего самообразования и карьерного профессионального роста.

### **Нормативный срок освоения программы**

Нормативный срок освоения программы профессионального обучения 16399 официант, 11176 бармен на базе основного общего образования - 3 месяца

### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального обучения:**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 252 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 156 часов; самостоятельная работа – 96 часов



### **3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОППО**

3.1. Вид профессиональной деятельности:

Подача блюд и напитков в организациях питания

3.2. Основная цель вида деятельности:

Обслуживание потребителей в организациях питания.

3.3. Описание трудовых функций (функциональная карта профессиональной деятельности)

Обучающийся по профессии готовится к выполнению следующих трудовых функций:

А) Трудовая функция: Выполнение инструкций и заданий официанта по обслуживанию потребителей организаций питания

Трудовые действия:

- Проверка и расстановка мебели в залах обслуживания организации питания

- Подготовка столовой посуды и приборов, столового белья

- Предварительная сервировка столов посудой и приборами

- Накрытие столов ассортиментом блюд по предварительным заказам

- Помощь официанту при подаче блюд и напитков

- Прием и оформление оплаты за заказ по заданию официанта

- Уборка столов в залах организации питания.

Б) Трудовая функция: Выполнение заданий бармена по приготовлению алкогольных и безалкогольных напитков, холодных, горячих блюд и закусок

- Подготовка мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара, буфета к обслуживанию.

- Нарезка, взвешивание, порционирование, укладка блюд и закусок в посуду

- Подготовка закусок и напитков к подаче по заданию бармена

- Приготовление чая, кофе, молочных коктейлей по заданию бармена

- Помощь бармену в приготовлении закусок и их подаче

- Помощь бармену в приготовлении алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и их подаче

- Уборка использованной барной посуды со столов бара и барной стойки

- Сбор, сдача пищевых и других отходов, тары, стеклянной посуды, макулатуры

- Уборка использованной барной посуды со столов бара и барной стойки

- Упаковка штучных и развесных товаров по заданию бармена

В) Трудовая функция: Сервировка столов организации питания

- Оценка наличия запасов столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимого для сервировки столов

- Составление заявок на пополнение ассортимента столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимого для сервировки столов

- Получение из сервизной столовой посуды, приборов и столового белья

- Сервировка столов с учетом стандартов организации питания

- Обучение помощников официанта на рабочих местах технологиям сервировки столов

- Контроль предварительной сервировки столов

Г) Трудовая функция: Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них

- Встреча потребителей организации питания и размещение их в зале

- Предложение потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков

- Рекомендация потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков

- Прием, оформление и уточнение заказа потребителей организации питания

- Передача заказа потребителей организации питания в основное производство и бар

- Досервировка стола по меню заказа потребителей организации

Д) Трудовая функция: Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания

- Получение блюд из основного производства организации питания

- Получение напитков, фруктов и других продуктов в баре, буфете

- Подача холодных закусок

- Подача горячих закусок

- Подача первых блюд

- Подача сладких блюд, десертов и других кондитерских изделий

- Подача горячих напитков

- Подача алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков

- Проведение заключительных операций по подготовке блюда и презентации в присутствии потребителей

- Замена использованной посуды, приборов и столового белья

Е) Трудовая функция: Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы

- Оформление счета за сделанный заказ потребителем организации питания

- Предоставление счета за сделанный заказ потребителем организации питания

- Получение оплаты от потребителя за выполненный заказ

- Проведение кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ
- Проводы потребителей предприятия организации питания
- Составление текущей отчетности по выполненным заказам

Ж) Трудовая функция: Обслуживание массовых мероприятий в организациях питания

- Подготовка зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания

- Подготовка помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на выездных мероприятиях

- Подача аперитива и закусок на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях

- Подача блюд на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях

- Подача напитков на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях

- Замена и сбор использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях

И) Трудовая функция: Обслуживание потребителей организации питания напитками и закусками за барной стойкой

- Оформление витрины и барной стойки

- Оценка наличия запасов посуды, аксессуаров и инструментов

- Составление заявок на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок

- Проверка наличия маркировки вино-водочных изделий, получаемых со склада, а также наличия сопроводительной документации

- Встреча потребителей бара и прием заказа на продукцию бара

- Разработка меню бара

- Приготовление и подача алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и напитков

- Приготовление и подача свежевыжатых соков и прочих безалкогольных напитков

- Приготовление холодных и горячих закусок

- Приготовление заготовок и украшений для приготовления и оформления напитков и закусок

- Контроль хранения и расхода продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок

- Эксплуатация и обслуживание музыкальной аппаратуры бара

- Принятие и оформление платежей за выполненный заказ

- Оформление отчетно-финансовых документов о работе бара

- Подготовка бара, буфета к закрытию

- Творческое приготовление и презентация фирменных напитков и закусок с элементами шоу.

### 3. Контроль и оценка достижений обучающихся

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются:

- входной контроль;
- текущий контроль;
- итоговый контроль.

Правила участия в контролируемых мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются Положением о контроле и оценке достижений обучающихся.

#### Входной контроль

Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль, предваряющий обучение, проводится в форме собеседования

#### Текущий контроль

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем и/или обучающимся в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

Итоговая аттестация по программе профессиональной подготовки обучающихся по профессии 16399 Официант/11176 бармен осуществляется в форме квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен проводится ГБПОУ МО «Дмитровский техникум» для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения 16399 Официант/11176 бармен и установления на этой основе обучающимся, прошедшим обучение, квалификационного разряда.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в Профессиональном стандарте Официант/бармен, утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 910н.

К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей.

Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается квалификация разряда Официант 3 разряда, Бармен 4 разряда и выдается свидетельство установленного образца.

#### 3.4. Перечень учебных дисциплин (модулей), практики

ОП. 1 Профессиональная этика и психология делового общения

ОП.2 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены

ОП .3 Основы товароведения пищевых продуктов

ОП.04 Безопасность жизнедеятельности

ПП Профессиональный цикл

ПМ.01 Организация и технология обслуживания в ресторанах, барах, буфетах

МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в ресторанах, барах, буфетах

МДК.01.02 Кулинарная характеристика блюд

УП. .01. Организация и технология обслуживания в ресторанах, барах, буфетах

ПМ .02 Технология приготовления напитков

МДК 02.01. Технология приготовления напитков

УП 02. Технология приготовления напитков

Квалификационный экзамен

## 4. ПРОГРАММНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОППО

Содержание и организация образовательного процесса при реализации ОППО регламентируется: учебным планом профессии с учетом его профиля, календарным учебным графиком, рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей, методическими материалами, фондами оценочных средств, материалами, обеспечивающими качество подготовки обучающихся.

### 4.1. Учебный план

Содержание обучения по профессии Официант, бармен определяется учебным планом, разработанным в соответствии с профессиональным стандартом и утвержденным директором техникума.

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики ОППО:

- объёмные параметры учебной нагрузки в целом;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (разделов, междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- виды учебных занятий;
- объёмные показатели подготовки и проведения итоговой аттестации.

Максимальный объем учебной нагрузки включает все виды аудиторной и внеаудиторной работы.

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, практические занятия и выполнение лабораторных работ. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения исследовательских и творческих заданий, подготовки рефератов, презентаций и т.д.

№	Дисциплины, ПМ	недели			Всего (час)	Аудиторн	Форма контроля
		1-4	5-8	9-12			
	Общепрофессиональный цикл	30			78	30	
	<b><u>ОП. 1 Основы культуры профессионального общения</u></b> Правила протокола и этикета; Средства и техники эффективного общения в профессиональной деятельности, приемы общения с учетом возраста, статуса гостя;	6			24	6	зачет

<p>Тактика поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности;          Основы протокола и этикета; нормы профессиональной этики;          эстетика внешнего облика официанта, бармена;          Виды и способы разрешения конфликтов, возникающих в профессиональной деятельности.</p>						
<p><b><u>ОП.2 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены</u></b>          Составление рационов питания для различных категорий потребителей;          Санитарно-гигиенический контроль качества сырья и кулинарной продукции;          Санитарно-гигиенические требования реализации готовой продукции;          хранения пищевых продуктов;          Правила личной гигиены          Понятие суточной нормы потребности человека в питательных веществах;          Санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания,</p>	6			12	6	зачет
<p><b><u>ОП .3 Основы товароведения пищевых продуктов</u></b>          Владение методами оценки качества пищевых продуктов;          Определение качества основных групп товаров;          Товароведная характеристика основных групп товаров;</p>	12			36	12	зачет
<p><b><u>ОП.04 Безопасность жизнедеятельности</u></b>          Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики,          прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях,</p>	6			6	6	зачет

	Основные виды потенциальных опасностей и их последствия Основы военной службы и обороны государства; Задачи и основные мероприятия гражданской обороны;						
	Профессиональный цикл	18	54	54	174	126	
	<b><u>ПМ.01 Организация и технология обслуживания в ресторанах, барах, буфетах</u></b> Виды, типы и классы организаций общественного питания; Основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания; Материально-техническая и информационная база обслуживания; Правила личной подготовки официанта к обслуживанию; Виды, правила, последовательность и технику сервировки столов; Правила подготовки торгового зала, Методы организации труда официантов; Правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;				78	54	экзамен
	МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в ресторанах, барах, буфетах	18			30	18	
	МДК.01.02 Кулинарная характеристика блюд		6		18	6	
	УП. .01. Организация и технология обслуживания в ресторанах, барах, буфетах		30		30	30	
	<b><u>ПМ .02 обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок</u></b> Виды и классификации баров; планировочные решения баров, буфетов; Материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета; Правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;				90	66	экзамен



Характеристика алкогольных и безалкогольных напитков; Правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию Технология приготовления смешанных и горячих напитков; простых закусок; Правила ведения учетно- отчетной и кассовой документации; Сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции; Правила личной подготовки бармена к обслуживанию; Правила охраны труда; культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.						
МДК 02.01. Технология приготовления напитков		18	6	48	24	
УП 02. Технология приготовления напитков			42	42	42	
Квалификационный экзамен			6	6	6	

#### 4.2. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ОППО: продолжительность теоретического обучения, практики, промежуточной и итоговой аттестаций.

недели	1-4	5-8	9-12
Учебная деятельность	ТО, УП	ТО, УП	ТО, УП, Э

#### 4.3. Программы дисциплин по реализации профессионального обучения

##### ОП.01. ОСНОВЫ КУЛЬТУРЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБЩЕНИЯ

3. Цели и задачи – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения дисциплины обучающийся должен

уметь: соблюдать правила протокола и этикета;

применять различные средства и техники эффективного общения в профессиональной деятельности, использовать приёмы общения с учётом возраста, статуса гостя;

использовать приёмы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;

определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности;

знать:

основы протокола и этикета;

нормы профессиональной этики;

эстетику внешнего вида официанта, бармена;

психологические особенности делового общения и его специфику в сфере обслуживания и деятельности официанта, бармена;

механизмы взаимопонимания в общении;

техники и приёмы общения, слушания, ведения беседы, убеждения;

источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов, возникающих в профессиональной деятельности

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **24** часов,

в том числе:

обязательной аудиторной нагрузки обучающегося - **6** часа

самостоятельная работа обучающегося – **18** часов.

### **5. Формы контроля**

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

## **ОП.02 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ**

### **3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

- составлять рационы питания для различных категорий потребителей;
- осуществлять санитарно-гигиенический контроль качества сырья и кулинарной продукции;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования хранения пищевых продуктов;
- осуществлять органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров;
- соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

**знать:**

- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
  - роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
  - понятие суточной нормы потребности человека в питательных веществах;
  - усвояемость пищи и факторы, влияющие на нее;
- нормы и принципы рационального и сбалансированного питания для различных групп населения;
- правила личной гигиены;

санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, к инвентарю, посуде и таре;

- санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов и процессу приготовления блюд;

- санитарные требования к реализации готовой продукции;

- санитарные требования к обслуживанию посетителей;

классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;

- санитарно-пищевое законодательство;

- основные пищевые инфекции, отравления, глистные заболевания.

#### **4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **12 часов**,

в том числе:

обязательной аудиторной нагрузки обучающегося - **6 часа**

самостоятельная работа обучающегося – **6 часов**.

#### **5. Формы контроля**

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

### **ОП.03 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

#### **3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

-владеть методами оценки качества пищевых продуктов;

-определять качество основных групп товаров;

-давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров;

**знать:**

-методы оценки качества пищевых продуктов;

-товароведческую характеристику основных групп товаров.

#### **4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **36 часов**,

в том числе,

обязательной аудиторной нагрузки обучающегося – **12 часов**,

самостоятельной работы обучающегося – **24 часа**.

#### **5. Формы контроля**

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

### **ОП.05 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

#### **3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;

- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим;

**знать:**

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

**4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **6** часов,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **6** часов;

**5. Формы контроля**

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

**ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНОЛОГИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В  
РЕСТОРАНАХ, БАРАХ, БУФЕТАХ**

Программа модуля направлена на освоение основного вида деятельности (ВД): **Обслуживание потребителей организаций общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):**

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.

## **2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

### **иметь практический опыт:**

- выполнение всех видов работ по подготовке залов организация общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;
- встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;
- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;
- подачи к столу заказных блюд и напитков разными способами;
- расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей;
- подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;
- обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;
- обслуживание потребителей при использовании специальных форм организаций питания;
- применения, инновационных методов и форм организаций труда;

### **уметь:**

- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;
- осуществлять прием заказа на блюда и напитки;
- обслуживать потребителей организации общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
- консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;
- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
- соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;
- предоставлять счет и производить расчет с потребителем;
- соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;
- соблюдать личную гигиену;

### **знать:**

- виды, типы и классы организаций общественного питания;
- основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;
- материально-техническую и информационную базу обслуживания;
- правила личной подготовки официанта к обслуживанию;

- виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;
- способы расстановки мебели в торговом зале;
- правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;
- метода организации труда официантов;
- правила оформления и подачи заказа на производство, бар, буфет;
- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
- способы подачи блюд;
- правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;
- правила и технику уборки использованной посуды;
- порядок оформления счетов и расчета с потребителем;
- кулинарную характеристику блюд;
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.

### **3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **78** часов, включая:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **24** часа;  
 учебной практики – **30** часов;  
 самостоятельной работы обучающегося – **24** часа;

### **4. Формы контроля**

Промежуточная аттестация в форме экзамена

## **ПМ.02 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ЗА БАРНОЙ СТОЙКОЙ, БУФЕТОМ С ПРИГОТОВЛЕНИЕМ СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ И ПРОСТЫХ ЗАКУСОК.**

Программа модуля направлена на освоение основного вида деятельности (ВД): **Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.

ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.

ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.

ПК 2.4. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.

ПК 2.5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.

ПК 2.6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.

ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

### **2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

подготовки бара, буфета к обслуживанию;  
встречи гостей бара и приёма заказа;  
обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;  
приготовления и подачи горячих напитков;  
приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;  
приготовления и подачи простых закусок;  
принятия и оформления платежей;  
оформление отчётно-финансовых документов;  
подготовки бара, буфета к закрытию;  
подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;

**уметь:**

подготавливать бар, буфет к обслуживанию;  
обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;  
принимать заказы и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;  
готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;  
эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;  
готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;  
соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;  
производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;  
осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;  
оформлять необходимую отчётно-учётную документацию;  
соблюдать правила профессионального этикета;  
соблюдать правила личной гигиены;

**знать:**

виды и классификации баров;  
планировочные решения баров, буфетов;  
материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;  
характеристику алкогольных и безалкогольных напитков;  
правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;  
виды и методы обслуживания в баре, буфете;  
технологии приготовления смешанных и горячих напитков;  
технологии приготовления простых закусок;  
правила ведения учётно-отчётной и кассовой документации;  
сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;  
правила личной подготовки бармена к обслуживанию;  
правила охраны труда;

правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.

**3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:** максимальной учебной нагрузки обучающегося – **90** часов, включая обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **24** часа; самостоятельной работы обучающегося – **24** часа; учебной практики – **42** часа.

**4. Формы контроля**

Промежуточная аттестация в форме экзамена

**УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

Программа модуля направлена на освоение квалификаций: «официант, бармен, буфетчик» и основных видов деятельности (ВД): **Обслуживание потребителей организаций общественного питания. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.**

**2. Цели практики:** формирование у обучающихся первичных практических умений опыта деятельности в рамках профессиональных модулей ППКРС

**3. Требования к результатам учебной практики.**

В результате прохождения учебной практики по ВД обучающийся должен освоить:

	<b>ВД</b>	<b>Профессиональные компетенции</b>
1	Обслуживание потребителей организаций общественного питания	ПК 1.1.Выполнять подготовку зала к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом обслуживания ПК 1.2.Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов, классов ПК 1.3 Обслуживать массовые банкетные мероприятия ПК 1.4Обслуживание при использовании специальных форм организаций питания.
2	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	ПК 2.1. Выполнять подготовку у бара буфета к обслуживанию ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь весоизмерительное и торговое оборудование В процессе обслуживания ПК 2.4. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями



		П.К 2.5Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции П.К 2.6. Производить расчет с посетителями используя различные формы расчетов П.К 2.7.Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли различными методами, горячие напитки
--	--	---

### **Количество часов на освоение программы учебной практики.**

Всего **72** часа, в том числе

- в рамках освоения ПМ. - **30** часов:

- в рамках освоения ПМ.02 - **42** часа:

### **Формы контроля**

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

### **4.4. Программы дисциплин и практики**

ОППО состоит из дисциплин общепрофессионального цикла и профессионального цикла в соответствии с основными видами деятельности (таблица 4).

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии, формирование профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по профессии.

Программы практики разрабатываются преподавателями и мастерами производственного обучения, рассматриваются на заседаниях предметной цикловой комиссии.

Контроль практики осуществляется мастерами производственного обучения. Руководителями практики от предприятий соответствующими приказами назначаются высококвалифицированные, опытные специалисты. Результаты практики определяются программами практики, разрабатываемыми образовательной организацией совместно с предприятиями.

Таблица 4 Перечень программ дисциплин и практик

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики	Наименование циклов, разделов и дисциплин	Примечание
<b>Общепрофессиональный цикл</b>		
<b>ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины</b>		
ОП.01	Профессиональная этика и психология делового общения	
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	
ОП.03	Основы товароведения пищевых продуктов	

ОП.04	Безопасность жизнедеятельности	
<b>Профессиональный цикл</b>		
ПМ.01	Организация и технология обслуживания в ресторанах, барах, буфетах	
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в ресторанах, барах, буфетах	
МДК. 01.02	Кулинарная характеристика блюд	
УП. .01.	Организация и технология обслуживания в ресторанах, барах, буфетах	
ПМ .02	Технология приготовления напитков	
МДК 02.01.	Технология приготовления напитков	
УП 02.	Технология приготовления напитков	

#### 4.5. Методическое обеспечение ОППО

ОППО обеспечена методическими материалами по дисциплинам (модулям): методическими рекомендациями (таблица 5).

Таблица 5 Методическое обеспечение

Код	Наименование учебной дисциплины, междисциплинарного курса	Вид и наименование разработки
ОП.01	Профессиональная этика и психология делового общения Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Методические рекомендации по организации внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся
		Методические рекомендации по выполнению практических работ обучающимися
ОП.02	Основы товароведения пищевых продуктов	Методические рекомендации по организации внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся
		Методические рекомендации по выполнению практических работ обучающимися
ОП.03	Профессиональная этика и психология делового общения Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Методические рекомендации по организации внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся
		Методические рекомендации по выполнению практических работ обучающимися
ОП.04	Основы товароведения пищевых продуктов	Методические рекомендации по организации внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся
		Методические рекомендации по выполнению практических работ обучающимися
Профессиональный цикл		Методические рекомендации по организации внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся



## 5. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОППО

### 5.1. Кадровое обеспечение

Реализация ОППО обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Преподаватели профессионального учебного цикла имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Данные преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

### 4.2. Материально-техническое обеспечение

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

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Аудитория	Лекции	Компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска, МФУ
Лаборатория	Лабораторные работы	Барная стойка Стол для зоны бариста Стул банкетный Стол прямоугольный подсобный Барные стулья Стойка ограждения под канат Канат Стойка Активная аудио система 700Вт Микрофон Стол 2 (прямоугольный) банкетный складной Барный органайзер Джигер Совок для льда Мельница для льда Ice bucket / ведро для льда Шипцы для льда Барные коврик Барный поднос Кулер для льда Тарелка пирожковая Итальянская кофе машина, 1-2 группы, п/а

		<p>         Кофемолка - электрическая          Темпер          Кувшин для сока          Бокал для коньяка (снифтер)          Хайбол          Харикейн (бокал для Пино Колады)          Бокал для Мартини (коктейльная рюмка)          Рокс          Бокал для кофе По-ирландски (Irish)          Кофейная ложка          Ложка для эспрессо (6 шт)          Пара для эспрессо (блюдец + кружка)          Пара для капучино (блюдец + кружка)          Молочник          Питчер 150 мл          Питчер 300мл          Питчер 500мл          Барный нож          Нарзанник          Мадлер          Сквизер          Пинцет барный          Шейкер бостон          Шейкер классический          Смесительный стакан          Стрейнер          Барная ложка          Ледогенератор          Миксер для коктейлей          Электрический гриль          Бликсер          Нитрат-тестер          Ховоли          Машина посудомоечная купольного типа          Стол предмочный          Стол раздаточный       </p>
Лаборатория	Демонстрационный экзамен	<p>         Барная стойка          Стол для зоны бариста          Стул банкетный          Стол прямоугольный подсобный          Барные стулья          Стойка ограждения под канат          Канат          Стойка          Активная аудио система 700Вт          Микрофон          Стол 2 (прямоугольный) банкетный складной          Барный органайзер       </p>

		Джигер Совок для льда Мельница для льда Ice bucket / ведро для льда Шипцы для льда Барные коврик Барный поднос Кулер для льда Тарелка пирожковая Итальянская кофе машина, 1-2 группы, п/а Кофемолка - электрическая Темпер Кувшин для сока Бокал для коньяка (снифтер) Хайбол Харикейн (бокал для Пино Колады) Бокал для Мартини (коктейльная рюмка) Рокс Бокал для кофе По-ирландски (Irish) Кофейная ложка Ложка для эспрессо (6 шт) Пара для эспрессо (блюдец + кружка) Пара для капучино (блюдец + кружка) Молочник Питчер 150 мл Питчер 300мл Питчер 500мл Барный нож Нарзанник Мадлер Сквизер Пинцет барный Шейкер бостон Шейкер классический Смесительный стакан Стрейнер Барная ложка Ледогенератор Миксер для коктейлей Электрический гриль Бликсер Нитрат-тестер Ховоли Машина посудомоечная купольного типа Стол предмоечный Стол раздаточный
--	--	---

Отработка первичных профессиональных навыков проводится в лабораториях техникума.

Реализация ОППО обеспечивает: выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий; освоение обучающимися профессиональных дисциплин в условиях созданной соответствующей образовательной среды в техникуме или в организациях в зависимости от специфики вида деятельности.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет.

Обучающимся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящего не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

Техникум предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными организациями, в том числе образовательными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет (в учебных кабинетах Информатики и ИКТ, охраны труда). В библиотеке имеется читальный зал с обеспечением возможности работы на стационарных компьютерах с выходом в сеть Интернет.

## **6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОППО**

### **6.1. Виды контроля и оценки результатов освоения ОППО**

Оценка качества освоения ОППО включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию по дисциплине и итоговую аттестацию.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений требованиям ОППО (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся.

Текущий контроль успеваемости направлен на выявление результатов учебной деятельности по учебным дисциплинам.

Фонды оценочных средств разрабатываются и утверждаются образовательной организацией самостоятельно.

Формами промежуточной аттестации являются:

зачет;  дифференцированный зачет.

К итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план.

### **6.2. Фонд оценочных средств**

Контроль и оценка результатов освоения ОППО проводятся с использованием фонда оценочных средств (ФОС) по профессии, состоящего из фондов оценочных средств по каждой дисциплине, входящих в учебный план. ФОС позволяет установить соответствие персональных достижений (знаний, умений, практического опыта и компетенций) обучающихся требованиям профессионального стандарта.

### **6.3. Показатели оценки**

Преподавателями и мастерами производственного обучения, участвующими в преподавании дисциплины, определяются основные показатели оценки результата освоения ОППО, а также формы и методы осуществления контроля и оценки, представленные в фондах оценочных средств.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица 6).

Таблица 6 Универсальная шкала оценки

Процент результативности	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог



(правильных ответов)		
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

## **7. ВИД ДОКУМЕНТА ОБ ОБРАЗОВАНИИ И О КВАЛИФИКАЦИИ**

Документом, свидетельствующим успешное освоение ОППО, является свидетельство установленного образца. Он выдается обучающимся, успешно прошедшим итоговую аттестацию, и подтверждает получение квалификации по профессии.

Квалификация, указываемая в свидетельстве, дает обучающимся право заниматься определенной профессиональной деятельностью, занимать должности, для которых в установленном законодательством Российской Федерации порядке определены обязательные требования к квалификации, если иное не установлено федеральными законами.