



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
(МИНОБРНАУКИ РОССИИ)

П Р И К А З

« ____ » _____ 2018 г.

№ _____

Москва

Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен

В соответствии с подпунктом 5.2.41 Положения о Министерстве образования и науки Российской Федерации, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 3 июня 2013 г. № 466 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, № 23, ст. 2923; № 33, ст. 4386; № 37, ст. 4702; 2014, № 2, ст. 126; № 6, ст. 582; № 27, ст. 3776; 2015, № 26, ст. 3898; № 43, ст. 5976; № 46, ст. 6392; 2016, № 2, ст. 325; № 8, ст. 1121; № 28, ст. 4741; 2017, № 3, ст. 511; № 17, ст. 2567; № 25, ст. 3688), пунктом 17 Правил разработки, утверждения федеральных государственных образовательных стандартов и внесения в них изменений, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 5 августа 2013 г. № 661 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, № 33, ст. 4377; 2014, № 38, ст. 5069; 2016, № 16, ст. 2230; 2017, № 2, ст. 368; 2018, № 3, ст. 562), п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить прилагаемый федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен (далее – стандарт).

2. Установить, что:

образовательная организация вправе осуществлять в соответствии со стандартом обучение лиц, зачисленных до вступления в силу настоящего приказа, с их согласия;

прием на обучение 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 2 августа 2013 г. № 731 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 августа 2013 г., регистрационный № 29595), прекращается 1 сентября 2018 года.

Министр

О.Ю. Васильева

Приложение

УТВЕРЖДЕН

приказом Министерства образования и
науки Российской Федерации
от « ____ » _____ 2018 г. № ____

ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО ПРОФЕССИИ 43.01.01 ОФИЦИАНТ, БАРМЕН

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящий федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) представляет собой совокупность обязательных требований к среднему профессиональному образованию (далее – СПО) по профессии 43.02.01 Официант, бармен (далее – специальность).

1.2. Получение СПО по специальности допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования (далее вместе – образовательная организация).

1.3. Обучение по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – образовательная программа) в образовательной организации осуществляется в очной и очно-заочной формах обучения.

1.4. Содержание СПО по профессии определяется образовательной программой, разрабатываемой и утверждаемой образовательной организацией самостоятельно в соответствии с настоящим ФГОС СПО и с учетом соответствующих примерных основных образовательных программ (далее – ПООП).

1.5. При разработке образовательной программы образовательная организация формирует требования к результатам ее освоения в части профессиональных компетенций на основе профессиональных стандартов (приложение № 1 к настоящему ФГОС СПО).

1.6. Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)¹.

1.7. При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

1.8. Реализация образовательной программы осуществляется образовательной организацией как самостоятельно, так и посредством сетевой формы.

1.9. Образовательная программа реализуется на государственном языке Российской Федерации, если иное не определено локальным нормативным актом образовательной организации².

1.10. Срок получения образования по образовательной программе в очной форме обучения вне зависимости от применяемых образовательных технологий составляет:

на базе основного общего образования – 2 года 10 месяцев;

на базе среднего общего образования – 10 месяцев.

¹ Таблица приложения к приказу Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. № 667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный № 34779) с изменениями, внесенными приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2017 г. № 254н «О внесении изменения в приложение к приказу Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. № 667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 марта 2017 г., регистрационный № 46168).

² Статья 14 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, № 53, ст. 7598; 2013, № 19, ст. 2326; № 23, ст. 2878; № 27, ст. 3462; № 30, ст. 4036; № 48, ст. 6165; 2014, № 6, ст. 562, ст. 566; № 19, ст. 2289; № 22, ст. 2769; № 23, ст. 2933; № 26, ст. 3388; № 30, ст. 4217, ст. 4257, ст. 4263; 2015, № 1, ст. 42, ст. 53, ст. 72; № 14, ст. 2008; № 18, ст. 2625; № 27, ст. 3951, ст. 3989; № 29, ст. 4339, ст. 4364; № 51, ст. 7241; 2016, № 1, ст. 8, ст. 9, ст. 24, ст. 72, ст. 78; № 10, ст. 1320; № 23, ст. 3289, ст. 3290; № 27, ст. 4160, ст. 4219, ст. 4223, ст. 4238, ст. 4239, ст. 4245, ст. 4246, ст. 4292; 2017, № 18, ст. 2670; № 31, ст. 4765).

Срок получения образования по образовательной программе в очно-заочной форме обучения, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, увеличивается по сравнению со сроком получения образования в очной форме обучения:

не более чем на 1,5 года при получении образования на базе основного общего образования;

не более чем на 1 год при получении образования на базе среднего общего образования.

При обучении по индивидуальному учебному плану срок получения образования по образовательной программе, вне зависимости от формы обучения, составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения. При обучении по индивидуальному учебному плану обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья срок получения образования может быть увеличен не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

Конкретный срок получения образования и объем образовательной программы, реализуемый за один учебный год, в очно-заочной форме обучения, по индивидуальному учебному плану, в том числе при ускоренном обучении, определяются образовательной организацией самостоятельно в пределах сроков, установленных настоящим пунктом.

1.11. Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии.

1.12. Образовательная организация разрабатывает образовательную программу, исходя из следующего сочетания квалификаций квалифицированного рабочего, должностей служащего, указанных в Перечне профессий среднего профессионального образования, утвержденном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199

(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 декабря 2013 г., регистрационный № 30861) и с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 мая 2014 г. № 518 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 28 мая 2014 г., регистрационный № 32461), от 18 ноября 2015 г. № 1350 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 3 декабря 2015 г., регистрационный № 39955) и от 25 ноября 2016 г. № 1477 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 декабря 2016 г., регистрационный № 44662):

официант и бармен и буфетчик.

II. ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Структура образовательной программы включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть).

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных главой III настоящего ФГОС СПО, и должна составлять не более 80 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть образовательной программы (не менее 20 процентов) дает возможность расширения основного (ых) вида (ов) деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно сочетанию получаемых квалификаций, указанному в пункте 1.12 настоящего ФГОС СПО (далее – основные виды деятельности), а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Конкретное соотношение объемов обязательной части и вариативной части образовательной программы образовательная организация определяет

самостоятельно в соответствии с требованиями настоящего пункта, а также с учетом примерной основной образовательной программы (далее – ПООП).

2.2. Образовательная программа имеет следующую структуру:

общепрофессиональный цикл;

профессиональный цикл;

государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификаций квалифицированного рабочего, служащего, указанных в пункте 1.12 настоящего ФГОС СПО.

Таблица

Структура и объем образовательной программы

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах
Общепрофессиональный цикл	не менее 180
Профессиональный цикл	не менее 972
Государственная итоговая аттестация:	
на базе среднего общего образования	36
на базе основного общего образования	72
Общий объем образовательной программы:	
на базе среднего общего образования	1476
на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования	4428

2.3. Перечень, содержание, объем и порядок реализации дисциплин (модулей) образовательной программы образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПООП по соответствующей профессии.

Для определения объема образовательной программы образовательной организацией может быть применена система зачетных единиц, при этом одна зачетная единица соответствует 32 – 36 академическим часам.

2.4. В общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее – учебные циклы) выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения должно быть выделено не менее 80 процентов от объема учебных циклов образовательной программы, предусмотренного Таблицей № 1 настоящего ФГОС СПО, в очно-заочной форме обучения – не менее 25 процентов.

В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, (модулям) и практикам результатов обучения.

2.5. Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения должно предусматривать освоение дисциплины «Физическая культура» в объеме не менее 40 академических часов и дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме не менее 36 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Образовательной программой для подгрупп девушек может быть предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья.

2.6. Образовательная организация должна предоставлять инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья возможность обучения по образовательной программе, учитывающей особенности их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

2.7. Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными настоящим ФГОС СПО.

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик, определяется образовательной организацией в объеме не менее 25 процентов от профессионального цикла образовательной программы.

2.8. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

III. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1. В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции.

3.2. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее – ОК):

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

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;

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

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, 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. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3.3. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности, предусмотренных настоящим ФГОС СПО:

сервировка столов организации питания;

встреча потребителей организации питания и прием заказов от них;

подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации

питания;

обслуживание массовых мероприятий в организациях питания;

обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками в баре;

обслуживание потребителей организаций питания в буфете;

проведение расчетов с потребителями в организации питания за выполненные заказы.

3.4. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими профессиональными компетенциями (далее – ПК), соответствующими основным видам деятельности, указанными в пункте 3.3. настоящего ФГОС СПО:

3.4.1. Сервировка столов организации питания:

ПК 1.1. Проводить подготовку организации питания к обслуживанию потребителей;

ПК 1.2. Сервировать столы с учетом стандартов организации питания.

3.4.2. Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них:

ПК 2.1. Осуществлять встречу и размещение потребителей организации питания;

ПК 2.2. Принимать заказы потребителей на закуски, блюда и напитки в соответствии с меню и передавать в основное производство.

3.4.3. Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания:

ПК 3.1. Контролировать своевременность приготовления и оформления закусок, блюд, напитков в основном производстве перед подачей в соответствии с заказом потребителей;

ПК 3.2. Подавать закуски, блюда и напитки, заказанные потребителями;

ПК 3.3. Проводить презентации блюд, напитков в присутствии потребителей.

3.4.4. Обслуживание массовых мероприятий в организациях питания:

ПК 4.1. Подготавливать зал и инвентарь для обслуживания массовых мероприятий в организации питания;

ПК 4.2. Подготавливать помещение и инвентарь для обслуживания блюд и напитками на выездных мероприятиях;

ПК 4.3. Подавать закуски, блюда и напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях;

ПК 4.4. Обеспечивать соответствие сервировки и подачи блюд, напитков заказу в процессе обслуживания на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях.

3.4.5. Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками в баре:

ПК 5.1. Проводить подготовку бара к обслуживанию потребителей;

ПК 5.2. Встречать потребителей бара и принимать заказы на продукцию бара;

ПК 5.3. Разрабатывать меню бара;

ПК 5.4. Осуществлять приготовление и подачу продукции бара;

ПК 5.5. Контролировать хранение и расход продуктов и сырья на выполнение заказа, оформлять отчетно – финансовые документы о расходе продуктов бара;

ПК 5.6. Организовывать анимационное сопровождение обслуживания в баре.

3.4.6. Обслуживание потребителей организаций питания в буфете:

ПК 6.1. Проводить подготовку буфета к обслуживанию потребителей;

ПК 6.2. Встречать потребителей буфета и принимать заказы на продукцию буфета;

ПК 6.3. Разрабатывать меню буфета;

ПК 6.4. Осуществлять приготовление и подачу продукции буфета;

ПК 6.5. Контролировать хранение и расход продуктов и сырья на выполнение заказа, оформлять отчетно – финансовые документы о расходе продуктов буфета.

3.4.7. Проведение расчетов с потребителями в организации питания за выполненные заказы:

ПК 7.1. Предоставлять счет за выполненный заказ в организации питания;

ПК 7.2. Оформлять и принимать платежи за выполненный заказ в организации питания;

ПК 7.3. Составлять плановые и учетно-отчетные документы по выполненным заказам в организации питания.

3.5. Минимальные требования к результатам освоения основных видов деятельности образовательной программы представлены в приложении № 2 к настоящему ФГОС СПО.

3.6. Образовательная организация самостоятельно планирует результаты обучения по отдельным дисциплинам (модулям) и практикам, которые должны быть соотнесены с требуемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников). Совокупность запланированных результатов обучения должна обеспечивать выпускнику освоение всех ОК и ПК, предусмотренных настоящим ФГОС СПО.

IV. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Требования к условиям реализации образовательной программы включают в себя общесистемные требования, требования к материально-техническому, учебно-методическому обеспечению, кадровым и финансовым условиям реализации образовательной программы.

4.2. Общесистемные требования к условиям реализации образовательной программы.

4.2.1. Образовательная организация должна располагать на праве собственности или ином законном основании материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебной деятельности обучающихся, предусмотренных учебным планом, с учетом ПООП.

4.2.2. В случае реализации образовательной программы с использованием сетевой формы, требования к реализации образовательной программы должны обеспечиваться совокупностью ресурсов материально-технического и учебно-методического обеспечения, предоставляемого организациями, участвующими в реализации образовательной программы с использованием сетевой формы.

4.2.3. В случае реализации образовательной программы на созданных образовательной организацией или в иных организациях кафедрах или иных структурных подразделениях требования к реализации образовательной программы должны обеспечиваться совокупностью ресурсов указанных организаций.

4.3. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации образовательной программы.

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

4.3.2. Помещения для самостоятельной работы обучающихся должны быть оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации (при наличии).

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, допускается применение специально оборудованных помещений, их виртуальных аналогов, позволяющих обучающимся осваивать ОК и ПК.

4.3.3. Образовательная организация должна быть обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

4.3.4. Библиотечный фонд образовательной организации должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине (модулю) на одного обучающегося.

В качестве основной литературы образовательная организация использует учебники, учебные пособия, предусмотренные ПООП.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

4.3.5. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

4.3.6. Образовательная программа должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем учебным предметам, дисциплинам (модулям).

4.3.7. Рекомендации по иному материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации образовательной программы определяются ПООП.

4.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

4.4.1. 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, указанной в пункте 1.6 настоящего ФГОС СПО (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

4.4.2. Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по

программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.6 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.6 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 процентов.

4.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы.

4.5.1. Финансовое обеспечение реализации образовательной программы должно осуществляться в объеме не ниже базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги по реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ среднего профессионального образования по профессии с учетом корректирующих коэффициентов.

4.6. Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной программы.

4.6.1. Качество образовательной программы определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки на добровольной основе.

4.6.2. В целях совершенствования образовательной программы образовательная организация при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной программы привлекает работодателей и их объединения, иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников образовательной организации.

4.6.3. Внешняя оценка качества образовательной программы может осуществляться в рамках профессионально-общественной аккредитации, проводимой работодателями, их объединениями, а также уполномоченными ими организациями, в том числе иностранными организациями, либо авторизованными

национальными профессионально-общественными организациями, входящими в международные структуры, с целью признания качества и уровня подготовки выпускников, освоивших образовательную программу, отвечающими требованиям профессиональных стандартов, требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

Приложение № 1
к федеральному государственному
образовательному стандарту среднего
профессионального образования
по профессии 43.01.01 Официант, бармен

Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной
деятельности выпускников образовательной программы среднего
профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен

Код профессионального стандарта	Наименование профессионального стандарта
33.006	Профессиональный стандарт «Официант/бармен», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 № 910н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25.12.2015, регистрационный № 40269)

Приложение № 2
к федеральному государственному
образовательному стандарту среднего
профессионального образования
по профессии 43.01.01 Официант, бармен

Минимальные требования к результатам освоения основных видов
деятельности образовательной программы среднего профессионального
образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен

Основной вид деятельности	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
Сервировка столов организации питания	<p>знать: 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.</p> <p>уметь: 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.</p> <p>иметь практический опыт в: оценке наличия запасов столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов; составлении заявок на пополнение ассортимента столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов; получении из сервизной 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.</p>
Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них	<p>знать: правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет; характеристику блюд, изделий и напитков, включенных в меню; правила сочетаемости напитков и блюд; правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания; информационную базу обслуживания; требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной</p>

	<p>безопасности в организациях питания.</p> <p>уметь: соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, подаче меню; предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания; консультировать потребителей по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; осуществлять прием заказа на блюда и напитки размещать заказ потребителя.</p> <p>иметь практический опыт в: предложении потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков; рекомендации потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков; приеме, оформлении и уточнении заказа потребителей организации питания; передаче заказа потребителей организации питания в основное производство и бар; досервировке стола по меню заказа потребителей организации питания.</p>
<p>Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания</p>	<p>знать: нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; методы подачи блюд в организациях питания; правила и очередность подачи блюд и напитков; требования к качеству, температуре блюд и напитков при подаче; правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей; виды инструментов и оборудования, используемых для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей; правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов</p> <p>уметь: соблюдать правила ресторанного этикета при обслуживании потребителей; контролировать своевременность приготовления и оформление блюд перед подачей на стол; подавать к столу заказанные блюда и напитки разными способами; порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей;</p> <p>иметь практический опыт в: получении блюд из основного производства организации питания; получении напитков, фруктов и других продуктов в баре, буфете; подаче холодных закусок; подаче горячих закусок; подаче первых блюд; подаче вторых блюд; подаче сладких блюд, десертов и других кондитерских изделий; подаче горячих напитков; подаче алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков; сервировке блюд со специального столика – Gueridon; приготовлении и подаче специальных блюд со специального столика</p>

	<p>Gueridon:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ассорти блюд; • мясную нарезку; • филетирование рыбы; • подготовка и нарезка фруктов; • подача сыров; • приготовление салатов и салатных заправок; • фламбирование блюд (мяса и десертов); <p>создании собственных сладких блюд (фламбе) по списку ингредиентов по заказу потребителей;</p> <p>проведении декантации или аэрации вина в присутствии потребителя;</p> <p>проведении заключительных операций по подготовке блюда и презентации в присутствии потребителей;</p> <p>замене использованной посуды, приборов и столового белья.</p>
<p>Обслуживание массовых мероприятий в организациях питания</p>	<p>знать:</p> <p>нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;</p> <p>назначение массовых мероприятий, проводимых в организациях питания;</p> <p>правила подготовки к проведению массовых мероприятий в организациях питания и при выездном обслуживании;</p> <p>особенности обслуживания массовых мероприятий в организациях питания и на выездных мероприятиях;</p> <p>требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</p> <p>уметь:</p> <p>производить работы по подготовке зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания;</p> <p>производить работы по подготовке помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на выездных мероприятиях;</p> <p>сервировать столы с учетом вида массового мероприятия;</p> <p>встречать, принимать потребителей на массовых мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях;</p> <p>подавать блюда, напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях.</p> <p>иметь практический опыт в:</p> <p>подготовке зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания;</p> <p>подготовке помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на выездных мероприятиях;</p> <p>сервировке стола с учетом вида массового мероприятия;</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>замене и сборе использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях.</p>
<p>Обслуживание потребителей организаций</p>	<p>знать:</p> <p>нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;</p>

<p>питания напитками и закусками в баре</p>	<p>виды и классификации баров, планировочные решения баров; ассортимент, рецептуры, современные технологии приготовления, правила оформления и подачи алкогольных, слабоалкогольных коктейлей, напитков, а также закусок и изделий, реализуемых в баре;</p> <p>нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов;</p> <p>классификацию вин (сорт винограда, страну и регион происхождения, год урожая; основные характеристики);</p> <p>материально-техническое и информационное оснащение бара;</p> <p>правила безопасной эксплуатации оборудования бара;</p> <p>правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара;</p> <p>сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции бара;</p> <p>принципы и приемы презентации напитков и закусок потребителям бара;</p> <p>технологии наставничества и обучения на рабочих местах;</p> <p>требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</p> <p>уметь:</p> <p>подготавливать бар к обслуживанию;</p> <p>принимать заказ и консультировать потребителей по напиткам и продукции буфета;</p> <p>производить инвентаризацию продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок;</p> <p>эксплуатировать в процессе работы оборудование бара с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;</p> <p>комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков и закусок;</p> <p>готовить и презентовать фирменные напитки и закуски с элементами шоу в баре;</p> <p>обосновывать предложения по изменению ассортимента продукции бара;</p> <p>осуществлять контроль выполнения помощниками бармена заданий по изготовлению напитков и закусок в баре;</p> <p>поддерживать в чистоте и порядке столы в баре, барную стойку, барный инвентарь, посуду и оборудование;</p> <p>соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре;</p> <p>производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;</p> <p>составлять отчеты о выполненных заказах и реализованной продукции в баре;</p> <p>соблюдать правила профессионального этикета.</p> <p>иметь практический опыт в:</p> <p>оформлении витрины бара и барной стойки;</p> <p>оценке наличия запасов посуды, аксессуаров и инструментов;</p> <p>составлении заявок на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок;</p> <p>проверке наличия маркировки винно-водочных изделий, получаемых со склада, а также наличия сопроводительной документации (товарно-транспортные накладные, сертификаты, декларации);</p> <p>встрече потребителей бара и приеме заказа на продукцию бара;</p>
---	--

	<p>разработке меню бара; приготовлении и подаче алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и напитков; приготовлении собственных алкогольных и безалкогольных коктейлей по списку ингредиентов по заказу потребителей; приготовлении и подаче свежевыжатых соков и прочих безалкогольных напитков; приготовлении холодных и горячих закусок; приготовлении заготовок и украшений для приготовления и оформления напитков и закусок; идентификации спиртных напитков, крепленых вин, аперитивов и ликеров по виду и запаху; контроле хранения и расхода продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок; эксплуатации и обслуживании музыкальной аппаратуры бара; принятии и оформлении платежей за выполненный заказ; оформлении отчетно-финансовых документов о работе бара; подготовке бара к закрытию; творческом приготовлении и презентации фирменных напитков и закусок бара с элементами шоу.</p>
<p>Обслуживание потребителей организаций питания в буфете</p>	<p>знать: нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; виды и классификации буфетов, планировочные решения буфетов; ассортимент, рецептуры, современные технологии приготовления, правила оформления и подачи продукции в буфете; правила учета, выдачи и получения продукции буфета; материально-техническое и информационное оснащение буфета; правила безопасной эксплуатации оборудования буфета; правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации буфета; сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции буфета; принципы и приемы презентации потребителям продукции буфета; технологии наставничества и обучения буфетчика на рабочих местах; требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</p> <p>уметь: подготавливать буфет к обслуживанию; принимать заказ и консультировать потребителей по продукции буфета; производить инвентаризацию в буфете; эксплуатировать в процессе работы оборудование буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил; обосновывать предложения по изменению ассортимента продукции буфета, оформить ее и презентовать; поддерживать в чистоте и порядке столы, инвентарь, посуду и оборудование буфета; соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в буфете; производить расчет с потребителем, оформлять платежи, вести учетно-отчетную кассовую документацию; составлять отчеты о выполненных заказах и реализованной продукции в буфете;</p>

	<p>соблюдать правила профессионального этикета.</p> <p>иметь практический опыт в:</p> <p>оформлении витрины в буфете; оценке наличия запасов продукции, посуды, аксессуаров и инструментов в буфете; составлении заявок на продукты, напитки и сырье, используемые в буфете; проверке наличия продукции буфета, получаемой со склада, а также наличия сопроводительной документации (товарно-транспортные накладные, сертификаты, декларации); встрече потребителей и приеме заказа на продукцию буфета; разработке меню буфета; подаче продукции буфета потребителю; контроле хранения и расхода продукции буфета; принятии и оформлении платежей за выполненный заказ; оформлении отчетно-финансовых документов о работе буфета; подготовке буфета к закрытию; презентации продукции буфета.</p>
<p>Проведение расчетов с потребителями организации питания за выполненные заказы</p>	<p>знать:</p> <p>порядок оформления счетов и расчета по ним с потребителями организации питания; формы расчетов с потребителями организаций питания; правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS-терминалов; требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;</p> <p>уметь:</p> <p>предоставлять счет потребителям организации питания за выполненный заказ; производить расчет с потребителями согласно счету; соблюдать правила ресторанного этикета при проходах потребителей; готовить отчет по выполненным заказам.</p> <p>иметь практический опыт в:</p> <p>оформлении счета за сделанный заказ потребителем организации питания за выполненный заказ; предоставлении счета за сделанный заказ потребителю организации питания; получении оплаты от потребителей организации питания за выполненный заказ; проведении кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ; проведении потребителей организации питания составлении текущей отчетности по выполненным заказам</p>