

Санкт-Петербургское государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение «Колледж туризма и гостиничного сервиса»

Заседание федерального учебно-методического  
объединения в системе СПО  
по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм

15.12.2023

Актуализация действующего ФГОС СПО  
по программе подготовки  
квалифицированных рабочих, служащих  
43.01.01 «Официант, бармен»

Заместитель директора по методической работе  
Миланов Александр Васильевич  
Заместитель директора по учебной работе  
Головских Елена Александровна



МИНИСТЕРСТВО  
ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ ПИСЬМО от 22  
апреля 2021 г. N 05-446 О  
НАПРАВЛЕНИИ МАКЕТОВ  
ФГОС СПО

Макет ФГОС  
СПО 2021

Требования  
профессиональных  
стандартов

Требования ведущих  
представителей  
отрасли



МИНИСТЕР  
ЗАР  
Регистр  
от №

МИНИСТЕРСТВО ТРУДА И СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
(МИНТРУД РОССИИ)

ПРИКАЗ

9 марта 2022г.

Москва

№

115н

Об утверждении профессионального стандарта  
«Официант, бармен»



ЗАРЕГИСТРИРОВАНО  
Регистрационный № 37.396  
от 26 мая 2015г.

МИНИСТЕРСТВО ТРУДА И СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПРИКАЗ

7 июля 2015г.

Москва

№ 283н

Об утверждении профессионального стандарта  
«Сомелье/кавист»



3

уровень

4

4

уровень

**ФГОС СПО 43.01.01**



| Обобщенная трудовая функция<br>(профессиональный стандарт)                  | Вид деятельности<br>(ФГОС СПО)                                                  | Профессиональный модуль |
|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания | Выполнение работ по подготовке организации питания к обслуживанию гостей        | ПМ.01                   |
| Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков             | Обслуживание гостей организации питания, подача блюд, вина и различных напитков | ПМ.02                   |

**ПМ.01**

Выполнение работ по **подготовке** организации питания к обслуживанию гостей

**ПМ.02**

Обслуживание гостей организации питания, подача блюд, вина и различных напитков

### **Профессиональные компетенции:**

**ПК 1.1.** Принимать предварительные заказы на обслуживание гостей в организациях питания и продукцию на вынос.

**ПК 1.2.** Выполнять работы по подготовке холла, буфета, зала, бара организации питания к обслуживанию гостей.

**ПК 1.3.** Разрабатывать чайное и кофейное меню предприятия питания.

**ПК 2.1.** Осуществлять приём заказов у гостей в зале и баре организации питания

**ПК 2.2.** Выполнять заказы гостей в зале организации питания в обычном режиме, на массовых мероприятиях, выездных мероприятиях.

**ПК 2.3.** Выполнять заказы гостей в баре организации питания с приготовлением смешанных алкогольных и безалкогольных напитков, горячих напитков.

**ПК 2.4.** Предоставлять потребителям полную информацию о характеристиках различных видов вин, прочих напитков, их сочетаемости с блюдами и другими напитками.

**ПК 2.5.** Принимать и оформлять расчеты с гостями организации питания за сделанные заказы в том числе посредством специализированных программ

**Федеральный государственный  
образовательный стандарт  
43.01.01  
Официант, бармен**

Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 731 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 100114.01 Официант, бармен" (с изменениями и дополнениями)

**Федеральный государственный  
образовательный стандарт  
43.01.01**

**Мастер ресторанного сервиса и барного дела**

Стандарт находится в стадии разработки

| Предыдущая редакция                                |               | Редакция с 09.04.2015                              |                |
|----------------------------------------------------|---------------|----------------------------------------------------|----------------|
| Срок получения СПО по ППКРС в очной форме обучения |               | Срок получения СПО по ППКРС в очной форме обучения |                |
| среднее общее образование                          | 10 мес.       | среднее общее образование                          | 10 мес.        |
| основное общее образование                         | 2 года 5 мес. | основное общее образование                         | 2 года 10 мес. |

| Актуализированный ФГОС                             |                  |
|----------------------------------------------------|------------------|
| Срок получения СПО по ППКРС в очной форме обучения |                  |
| среднее общее образование                          | 10 мес.          |
| основное общее образование                         | 1 год 10 месяцев |

# Этапы работы

1

Разработка и утверждение  
дорожной карты



2

Разработка и утверждение  
функциональной карты



3

Разработка проекта ФГОС  
СПО



4

Разработка примерной  
образовательной программы



5

Разработка оценочных средств для  
проведения государственной итоговой  
аттестации





## Особенности учебного плана

### ➤ Образовательные циклы:

Социально-гуманитарный  
Общепрофессиональный  
Профессиональный

### ➤ Проведение занятий в форме практической подготовки:

468 часов

Лабораторно-практические занятия  
Объем учебной и производственной практики

### ➤ Вариативная часть образовательной программы:

432 часа

| Индекс                                                          | Наименование <sup>2</sup>                                                       | Всего       | В г.ч. в форме практ. подготовки | Объем образовательной программы в академических часах |                                     |          |                                     |                          |                             |
|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------------------------|-------------------------------------------------------|-------------------------------------|----------|-------------------------------------|--------------------------|-----------------------------|
|                                                                 |                                                                                 |             |                                  | Теоретические занятия                                 | Лабораторные и практические занятия | Практики | Самостоятельная работа <sup>3</sup> | Промежуточная аттестация | Рекомендуемый курс изучения |
| 1                                                               | 2                                                                               | 3           | 4                                | 5                                                     | 6                                   | 7        | 8                                   | 9                        | 10                          |
| <b>Обязательная часть образовательной программы<sup>4</sup></b> |                                                                                 | 1008        | 754                              | 218                                                   | 286                                 | 468      | 0                                   | 36                       |                             |
| <b>СГ.00</b>                                                    | <b>Социально-гуманитарный цикл</b>                                              | 228         | 132                              | 96                                                    | 132                                 | 0        | 0                                   | 0                        |                             |
| СГ.01                                                           | История России                                                                  | 36          | 4                                | 32                                                    | 4                                   |          |                                     |                          |                             |
| СГ.02                                                           | Иностранный язык в профессиональной деятельности                                | 36          | 34                               | 2                                                     | 34                                  |          |                                     |                          |                             |
| СГ.03                                                           | Безопасность жизнедеятельности                                                  | 36          | 24                               | 12                                                    | 24                                  |          |                                     |                          |                             |
| СГ.04                                                           | Физическая культура                                                             | 48          | 46                               | 2                                                     | 46                                  |          |                                     |                          |                             |
| СГ.05                                                           | Основы бережливого производства                                                 | 36          | 12                               | 24                                                    | 12                                  |          |                                     |                          |                             |
| СГ.06                                                           | Основы финансовой грамотности                                                   | 36          | 12                               | 24                                                    | 12                                  |          |                                     |                          |                             |
| <b>ОП.00</b>                                                    | <b>Общепрофессиональный цикл</b>                                                | 180         | 94                               | 86                                                    | 94                                  | 0        | 0                                   | 0                        |                             |
| ОП.01                                                           | Основы культуры профессионального общения                                       | 36          | 18                               | 18                                                    | 18                                  |          |                                     |                          |                             |
| ОП.02                                                           | Основы физиологии питания, санитарии и гигиены                                  | 36          | 8                                | 28                                                    | 8                                   |          |                                     |                          |                             |
| ОП.03                                                           | Товароведение пищевых продуктов                                                 | 36          | 18                               | 18                                                    | 18                                  |          |                                     |                          |                             |
| ОП.04                                                           | Правовые основы профессиональной деятельности                                   | 36          | 18                               | 18                                                    | 18                                  |          |                                     |                          |                             |
| ОП.05                                                           | Системы автоматизации предприятий общественного питания                         | 36          | 32                               | 4                                                     | 32                                  |          |                                     |                          |                             |
| <b>П.00</b>                                                     | <b>Профессиональный цикл</b>                                                    | 564         | 528                              | 36                                                    | 60                                  |          |                                     |                          |                             |
| ПМ 01                                                           | Выполнение работ по подготовке организации питания к обслуживанию гостей.       | 192         | 174                              | 18                                                    | 30                                  | 144      | 0                                   | 0                        |                             |
| МДК 01.01                                                       | Технология подготовки зала и бара к обслуживанию                                | 48          | 30                               | 18                                                    | 30                                  |          |                                     |                          |                             |
| УП. 01                                                          | Учебная практика                                                                | 72          | 72                               |                                                       |                                     | 72       |                                     |                          |                             |
| ПП. 01                                                          | Производственная практика                                                       | 72          | 72                               |                                                       |                                     | 72       |                                     |                          |                             |
| ПМ 02                                                           | Обслуживание гостей организации питания, подача блюд, вина и различных напитков | 372         | 354                              | 18                                                    | 30                                  | 324      | 0                                   | 0                        |                             |
| МДК 02.01                                                       | Технология обслуживания гостей в зале и баре                                    | 48          | 30                               | 18                                                    | 30                                  |          |                                     |                          |                             |
| УП. 02                                                          | Учебная практика                                                                | 108         | 108                              |                                                       |                                     | 108      |                                     |                          |                             |
| ПП. 02                                                          | Производственная практика                                                       | 216         | 216                              |                                                       |                                     | 216      |                                     |                          |                             |
| ПА                                                              | Промежуточная аттестация                                                        | 36          | 36                               |                                                       |                                     |          |                                     | 36                       |                             |
| <b>Вариативная часть образовательной программы</b>              |                                                                                 | <b>432</b>  | <b>X<sup>5</sup></b>             |                                                       |                                     |          |                                     |                          |                             |
| ГИА.00                                                          | Государственная итоговая аттестация <sup>5</sup>                                | 36          |                                  |                                                       |                                     |          |                                     |                          |                             |
| <b>Итого:</b>                                                   |                                                                                 | <b>1476</b> |                                  |                                                       |                                     |          |                                     |                          |                             |

# Условия реализации образовательной программы. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

Кабинеты

Лаборатории

Мастерские

- социально-гуманитарных дисциплин;
- иностранного языка;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- безопасности жизнедеятельности;
- основ бережливого производства и финансовой грамотности;
- правовых основ профессиональной деятельности;
- основ культуры профессионального общения;
- физиологии питания, санитарии и гигиены;
- товароведения пищевых продуктов;
- организации обслуживания в профессиональной деятельности

Технологии  
обслуживания в  
общественном питании

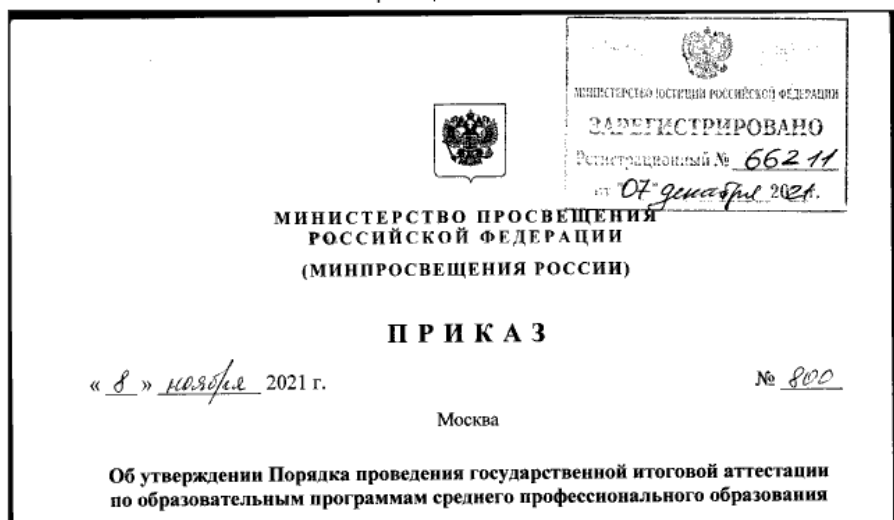


- бар
- учебный ресторан
- банкетный зал



# Оценочные материалы для проведения государственной итоговой аттестации

Для выпускников, осваивающих ППКРС государственная итоговая аттестация в соответствии с ФГОС СПО проводится в форме демонстрационного экзамена



**ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ  
ЭКЗАМЕН**



Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени. Образцы заданий в составе комплекта оценочной документации размещаются на сайте оператора до 1 октября года, предшествующего проведению демонстрационного экзамена (далее – ДЭ). Конкретный вариант задания доступен главному эксперту за день до даты ДЭ.



ОБРАЗОВАНИЕ

НАЦИОНАЛЬНЫЕ  
ПРОЕКТЫ  
РОССИИ

## Мастерская по компетенции «Ресторанный сервис», созданная в рамках Национального проекта «Образование»



Санкт-Петербургское государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Колледж туризма и гостиничного сервиса»

**Всегда готовы  
к сотрудничеству**

**Контакты:**

- 8(812) – 252-73-40
- [www.ktgs.ru](http://www.ktgs.ru)

