

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»

РАССМОТРЕНО

методической комиссией
протокол № 06 от «20» июня 2024 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор КГБПОУ «Красноярский колледж
отраслевых технологий и предпринимательства»

/Н. В. Журова/
Приказ № 01-60-2п от «01» июля 2024 г.

Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
Программа подготовки специалистов среднего звена

Специальность
43.02.16 Туризм и гостеприимство

На базе среднего общего образования

Форма обучения очная

Квалификация выпускника
Специалист по туризму и гостеприимству

Организация-разработчик: краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства»

Экспертные организации: ООО «Грин Вилладж»

Настоящая образовательная программа по специальности среднего профессионального образования (далее – ОП, ОП СПО) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 12 декабря 2022г. №1100 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство».

ОП определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ОП содержит обязательную часть образовательной программы для работодателя и предполагает вариативность для сетевой формы реализации образовательной программы.

Содержание

- Раздел 1. Общие положения.....** Ошибка! Закладка не определена.
- Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы с учетом сетевой формы реализации программы** Ошибка! Закладка не определена.
- Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника.....** Ошибка! Закладка не определена.
- Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы... Ошибка!**
Закладка не определена.
- 4.1. Общие компетенции..... **Ошибка! Закладка не определена.**
- 4.2. Профессиональные компетенции **Ошибка! Закладка не определена.**
- Раздел 5. Структура образовательной программы.....** Ошибка! Закладка не определена.
- 5.1.1. Учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)
..... **Ошибка! Закладка не определена.**
- 5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте) **Ошибка! Закладка не определена.**
- 5.3. Календарный учебный график **Ошибка! Закладка не определена.**
- 5.4. Рабочая программа воспитания..... **Ошибка! Закладка не определена.**
- 5.5. Календарный план воспитательной работы..... **Ошибка! Закладка не определена.**
- Раздел 6. Условия реализации образовательной программы.....** Ошибка! Закладка не определена.
- 6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы.
..... **Ошибка! Закладка не определена.**
- 6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы
..... **Ошибка! Закладка не определена.**
- 6.3. Требования к практической подготовке обучающихся **Ошибка! Закладка не определена.**
- 6.4. Требования к организации воспитания обучающихся **Ошибка! Закладка не определена.**
- 6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.... **Ошибка!**
Закладка не определена.

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

..... **Ошибка! Закладка не определена.**

Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной

итоговой аттестации....**Ошибка! Закладка не определена.**

Приложение 1. Матрица компетенции выпускника

Приложение 2. Рабочие программы профессиональных модулей

Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 4. Рабочая программа воспитания

Приложение 5. Содержание ГИА

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая ОП по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 12 декабря 2022 г. №1100 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство» (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

ОП определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ОП разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования.

1.2. Нормативные основания для разработки ОП:

- Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минпросвещения России от 08.04.2021 №153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 12 декабря 2022г. №1100 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство»;
- Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 №762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России №885, Минпросвещения России №390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015г. №282н «Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/ сети гостиниц»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015г. №281н «Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года №115н «Об утверждении профессионального стандарта «Официант/бармен»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 г. №113н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар»;
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020г. №882/391 «Об

организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 14.07.2023 №534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

- Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 17.05.2022 №336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013г. №119 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования».

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОП:

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОП СПО – образовательная программа среднего профессионального образования;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ПС – профессиональный стандарт,

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ОП – общепрофессиональный цикл/общепрофессиональная дисциплина;

П – профессиональный цикл;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

ПА – промежуточная аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДПБ – дополнительный профессиональный блок;

ОПБ – обязательный профессиональный блок.

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы с учетом сетевой формы реализации программы

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

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: «Специалист по туризму и гостеприимству».

Выпускник образовательной программы по квалификации «Специалист по туризму и гостеприимству» осваивает общий¹ вид деятельности: Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства.

¹ Общий вид деятельности является обязательным к освоению при выборе любой направленности.

Направленность образовательной программы, при сетевой форме реализации программы, конкретизирует содержание образовательной программы путем ориентации на следующие виды деятельности

Наименование направленности	Вид деятельности (по выбору) в соответствии с направленностью
Услуги предприятия питания	Предоставление услуг предприятия питания

Получение образования по специальности допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Формы обучения: очная

Объем образовательной программы, реализуемой на базе среднего общего образования по квалификации «Специалист по туризму и гостеприимству» – 2952 академических часов.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего образования по квалификации «Специалист по туризму и гостеприимству» – 1 год 10 месяцев.

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

3.2. Матрица компетенций выпускника как совокупность результатов обучения взаимосвязанных между собой ОК и ПК, которые должны быть сформированы у обучающегося по завершении образовательной программы, представлена в Приложении 1.

3.3. Профессиональные модули формируются в соответствии с выбранными видами деятельности.

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения:
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
		определять этапы решения задачи
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		составлять план действия
		определять необходимые ресурсы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
	реализовывать составленный план	

		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		методы работы в профессиональной и смежных сферах;
		структуру плана для решения задач
		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения:
		определять задачи для поиска информации
		определять необходимые источники информации
		планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию
		выделять наиболее значимое в перечне информации
		оценивать практическую значимость результатов поиска
		оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
		порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать	Умения:
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		применять современную научную профессиональную терминологию
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи

	знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	<p>презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план</p> <p>рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования</p> <p>определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности</p> <p>презентовать бизнес-идею</p> <p>определять источники финансирования</p> <p>Знания:</p> <p>содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>современная научная и профессиональная терминология</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>основы предпринимательской деятельности</p> <p>основы финансовой грамотности</p> <p>правила разработки бизнес-планов</p> <p>порядок выстраивания презентации</p> <p>кредитные банковские продукты</p>
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<p>Умения:</p> <p>организовывать работу коллектива и команды</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания:</p> <p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности</p> <p>основы проектной деятельности</p>
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p>Умения:</p> <p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания:</p> <p>особенности социального и культурного контекста</p> <p>правила оформления документов и построения устных сообщений</p>
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных	<p>Умения:</p> <p>описывать значимость своей специальности</p> <p>применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>Знания:</p> <p>сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей</p> <p>значимость профессиональной деятельности по специальности</p> <p>стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>

	и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения:
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		Знания:
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических условий региона
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения:
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
		средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Умения:
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности

		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения
		правила чтения текстов профессиональной направленности

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
ВД 01. Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	ПК 1.1. Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	Навыки:
		Производить координацию работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства
		Использовать технику переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры
		Умения:
		Владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации)
		Владеть техникой переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры
		Владеть культурой межличностного общения
		Знания: Законодательство Российской Федерации в сфере туризма и гостеприимства
		Основы трудового законодательства Российской Федерации
		Основы организации, планирования и контроля деятельности сотрудников
		Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии
Оказывать первую помощь		

	Цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные услуги
	Ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг
	Программное обеспечение деятельности туристских организаций
	Этику делового общения
	Основы делопроизводства
ПК 1.2. Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	Навыки:
	Осуществлять организацию и контроль работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства
	Умения:
	Взаимодействовать с туроператорами, экскурсионными бюро, кассами продажи билетов
	Знания:
	Основы трудового законодательства Российской Федерации
	Основы организации, планирования и контроля деятельности сотрудников
	Ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг
	Программное обеспечение деятельности туристских организаций
	Основы делопроизводства
ПК 1.3. Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	Навыки:
	Производить координацию работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства
	Умения:
	Владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации)
	Знания: Законодательство Российской Федерации в сфере туризма и гостеприимства
Основы трудового законодательства Российской Федерации	

		<p>Основы организации, планирования и контроля деятельности сотрудников</p> <p>Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии</p> <p>Оказывать первую помощь</p> <p>Цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные услуги</p> <p>Ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг</p> <p>Программное обеспечение деятельности туристских организаций</p> <p>Этику делового общения</p> <p>Основы делопроизводства</p>
	ПК 1.4. Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги	<p>Навыки:</p> <p>Использовать технику переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры</p> <p>Умения:</p> <p>Владеть техникой переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры</p> <p>Знания: Законодательство Российской Федерации в сфере туризма и гостеприимства</p> <p>Основы трудового законодательства Российской Федерации</p> <p>Основы организации, планирования и контроля деятельности сотрудников</p> <p>Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии</p> <p>Оказывать первую помощь</p> <p>Цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные услуги</p> <p>Ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг</p> <p>Программное обеспечение деятельности туристских организаций</p> <p>Этику делового общения</p> <p>Основы делопроизводства</p>
		Навыки:

Предоставление услуг предприятия питания	ПК 2.1 Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания	Организации и контроля соблюдения требований охраны труда на рабочем месте
		Прием и оформление заказа на бронирование столика
		Прием и оформление заказа на продукцию на вынос и на доставку
		Предоставление информации об организации питания
		Ведение учета заказанных столиков в зале организации питания
		Умения:
		Осуществлять прием заказов по телефону, через веб-ресурсы, мобильные приложения
		Использовать мессенджеры, чат-боты для приема заказа и первичного консультирования
		Вносить и редактировать данные в системе управления взаимоотношениями с клиентами
		Презентовать гостям организацию питания и предоставляемые услуги в организации питания
		Предоставлять первичную консультацию об особенностях кухни, специальных предложениях организации питания
		Знания:
		Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания
		Основы трудового законодательства Российской Федерации
		Основы организации деятельности предприятий питания
		Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных
		Теории мотивации персонала и его психологические особенности

	Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы
	Технологии производства на предприятиях питания
	Требования охраны труда на рабочем месте
	Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе производственной службы
	Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены
	Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания
	Порядок и процедура приема заказа на бронирование столиков и продукции на вынос и доставку
	Правила регистрации заказов на бронирование столиков и продукцию на вынос и доставку
	Стандарты приема входящих звонков
	Стандарты приема входящих сообщений, полученных через мессенджеры
	Этикет телефонного разговора и общения в мессенджерах
	Приемы и техника перемещения в ограниченном пространстве в организации питания
	Правила ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при размещении гостей за столом в организации питания
	Правила подачи меню в организации питания
	Порядок и правила подготовки зала к обслуживанию гостей
	Правила и виды расстановки мебели в зале организации питания
	Виды сервировки стола при обслуживании гостей
	Виды и назначение ресторанных аксессуаров

	Характеристика столовой посуды, приборов
	Правила и техника подачи блюд и напитков
	Правила уборки использованной столовой посуды и приборов со стола во время и после обслуживания гостей
	Способы и техника сбора использованной столовой посуды и приборов со столов
	Правила расстановки использованной столовой посуды и приборов на подносе и сервировочной тележке и перевозки на ней
	Способы и правила переноса использованной столовой посуды и приборов на подносе и в руках
	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок, десертов и напитков, условиям их хранения
	Правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию гостей
	Методы подготовки плодов и пряностей: промывание, очистка, снятие цедры, нарезка, измельчение, предохранение от потемнения
	Техника открывания бутылок с газированными и негазированными напитками и прочих упаковок с напитками
	Методы сервировки и оформления для подачи свежееотжатых соков и безалкогольных напитков
	Правила хранения приготовленных свежееотжатых соков и безалкогольных напитков в открытых упаковках и бутылках, предназначенных для последующего использования

	Виды барного оборудования и инвентаря
	Правила сочетаемости напитков и блюд
	Классификация алкогольных и безалкогольных напитков
	Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дигестивов
	Классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая
	Нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности
	Классификация кофе по видам и степени обжарки
	Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами
	Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания
	Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов
	Порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар
	Виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей
	Техника продаж и презентации блюд и напитков
	Правила и очередность подачи блюд и напитков
	Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков
	Правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей
	Правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря
	Правила и техника подачи крепких спиртных напитков

	Классификация алкогольных и безалкогольных напитков
	Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дигестивов
	Классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая
	Нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности
	Классификация кофе по видам и степени обжарки
	Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами
	Правила и техника подачи вина
	Правила и техника подачи пива
	Правила и техника приготовления и подачи коктейлей
	Правила и техника подачи крепких спиртных напитков
	Правила и техника приготовления и подачи чая, кофе
	Порядок и правила составления документации по приготовлению коктейлей
	Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов
	Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов
	Культура потребления алкогольных напитков
	Правила этикета при обслуживании гостей в баре
	Правила безопасной эксплуатации оборудования бара
	Виды и классификации баров, планировочные решения баров
	Правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара

	<p>Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении</p> <p>напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов</p> <p>Условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре</p> <p>Методы разрешения конфликтных ситуаций</p> <p>Техника продаж и презентации напитков</p> <p>Технологии наставничества и обучения на рабочих местах</p> <p>Виды мероприятий в организациях питания и стили их обслуживания</p> <p>Порядок и правила обслуживания гостей на мероприятиях</p> <p>Правила подготовки к проведению мероприятий в организациях питания и на выездном обслуживании</p> <p>Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов</p> <p>Правила и порядок расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты</p> <p>Порядок проведения расчетов при наличии программ лояльности и скидок для гостей организации питания</p> <p>Порядок получения, выдачи и хранения денежных средств</p> <p>Правила возврата платежей</p>
ПК 2.2 Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания	<p>Навыки:</p> <p>Оценки материальных ресурсов предприятия питания</p> <p>Оценки функциональных возможностей персонала предприятия питания</p> <p>Планирования текущей деятельности предприятия питания</p> <p>Формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания</p> <p>Координации и контроля деятельности предприятия питания</p>

	Планирования потребностей производственной службы в материальных ресурсах и персонале
	Проведения вводного и текущего инструктажа сотрудников производственной службы
	Распределения обязанностей и определение степени ответственности сотрудников производственной службы
	Координации деятельности сотрудников производственной службы
	Контроля выполнения сотрудниками регламентов производственной службы
	Взаимодействия со службой обслуживания и другими структурными подразделениями предприятия питания
	Управления конфликтными ситуациями в коллективе
	Реализации мер по стимулированию персонала, повышению их мотивации и лояльности
	Умения:
	Анализировать результаты деятельности производственной службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению
	Осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственной службы, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания
	Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов производственной службы
	Контролировать последовательность соблюдения подчиненными требований охраны труда на рабочем месте
	Знания:

	Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания
	Основы трудового законодательства Российской Федерации
	Основы организации предприятий питания
	Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных
	Теории мотивации персонала и его психологические особенности
	Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы
	Технологии производства на предприятиях питания
	Требования охраны труда на рабочем месте
	Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе производственной службы
	Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены
	Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания
	Порядок и процедура приема заказа на бронирование столиков и продукции на вынос и доставку
	Правила регистрации заказов на бронирование столиков и продукцию на вынос и доставку
	Стандарты приема входящих звонков
	Стандарты приема входящих сообщений, полученных через мессенджеры
	Этикет телефонного разговора и общения в мессенджерах
	Приемы и техника перемещения в ограниченном пространстве в организации питания

	Правила ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при размещении гостей за столом в организации питания
	Правила подачи меню в организации питания
	Порядок и правила подготовки зала к обслуживанию гостей
	Правила и виды расстановки мебели в зале организации питания
	Виды сервировки стола при обслуживании гостей
	Виды и назначение ресторанных аксессуаров
	Характеристика столовой посуды, приборов
	Правила и техника подачи блюд и напитков
	Правила уборки использованной столовой посуды и приборов со стола во время и после обслуживания гостей
	Способы и техника сбора использованной столовой посуды и приборов со столов
	Правила расстановки использованной столовой посуды и приборов на подносе и сервировочной тележке и перевозки на ней
	Способы и правила переноса использованной столовой посуды и приборов на подносе и в руках
	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок, десертов и напитков, условиям их хранения
	Правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию гостей
	Методы подготовки плодов и пряностей: промывание, очистка, снятие
	цедры, нарезка, измельчение, предохранение от потемнения

	Техника открывания бутылок с газированными и негазированными
	напитками и прочих упаковок с напитками
	Методы сервировки и оформления для подачи свежесжатых соков и безалкогольных напитков
	Правила хранения приготовленных свежесжатых соков и безалкогольных
	напитков в открытых упаковках и бутылках, предназначенных для последующего использования
	Виды барного оборудования и инвентаря
	Правила сочетаемости напитков и блюд
	Классификация алкогольных и безалкогольных напитков
	Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов
	и дигестивов
	Классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая
	Нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности
	Классификация кофе по видам и степени обжарки
	Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами
	Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания
	гостей организации питания
	Правила создания и редактирования заказа в специализированных
	программах по приему и оформлению заказов
	Порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар
	Виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей

	Техника продаж и презентации блюд и напитков
	Правила и очередность подачи блюд и напитков
	Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков
	Правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей
	Правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря
	Правила и техника подачи крепких спиртных напитков
	Классификация алкогольных и безалкогольных напитков
	Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дигестивов
	Классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая
	Нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности
	Классификация кофе по видам и степени обжарки
	Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами
	Правила и техника подачи вина
	Правила и техника подачи пива
	Правила и техника приготовления и подачи коктейлей
	Правила и техника подачи крепких спиртных напитков
	Правила и техника приготовления и подачи чая, кофе
	Порядок и правила составления документации по приготовлению коктейлей
	Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов

	Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов
	Культура потребления алкогольных напитков
	Правила этикета при обслуживании гостей в баре
	Правила безопасной эксплуатации оборудования бара
	Виды и классификации баров, планировочные решения баров
	Правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара
	Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении
	напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов
	Условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре
	Методы разрешения конфликтных ситуаций
	Техника продаж и презентации напитков
	Технологии наставничества и обучения на рабочих местах
	Виды мероприятий в организациях питания и стили их обслуживания
	Порядок и правила обслуживания гостей на мероприятиях
	Правила подготовки к проведению мероприятий в организациях питания и на выездном обслуживании
	Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов
	Правила и порядок расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты
	Порядок проведения расчетов при наличии программ лояльности и скидок для гостей организации питания
	Порядок получения, выдачи и хранения денежных средств
	Правила возврата платежей
	Навыки:

ПК 2.3 Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания

Встреча и приветствие гостей в организации питания
Информирование гостей о работе организации питания и предоставляемых услугах
Размещение гостей за столом в зале организации питания
Подготовка зала обслуживания организации питания перед началом обслуживания гостей и перед закрытием зала
Подготовка (досервировка, пересервировка) стола для подачи очередного блюда и к приходу новых гостей
Проверка состояния столовой посуды и приборов (чистота, целостность)
Подача блюд и напитков гостям организации питания
Сбор использованной столовой посуды и приборов со столов
Поддержание чистоты и порядка в зале обслуживания
Подготовка мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара, буфета к обслуживанию гостей
Приготовление заготовок для напитков
Приготовление свежавыжатых соков
Реализация готовых к употреблению безалкогольных напитков
Уборка использованной барной посуды со столов бара и барной стойки
Прием, оформление и уточнение заказа гостей организации питания
Рекомендации гостям организации питания по выбору блюд и напитков
Передача заказа гостей организации питания на кухню и в бар организации питания
Досервировка стола в соответствии с заказом гостей организации питания

	Получение блюд и напитков с кухни и бара организации питания
	Подача блюд и напитков гостям организации питания
	Замена использованной посуды, приборов и столового белья
	Оформление витрины и барной стойки
	Прием, оформление и уточнение заказа на напитки и барную продукцию организации питания
	Рекомендации гостям бара организации питания по выбору напитков и барной продукции
	Приготовление и подача алкогольных, безалкогольных коктейлей и напитков
	Приготовление и подача чая, кофе
	Готовить, оформлять и подавать алкогольные и безалкогольные коктейли
	Готовить и подавать свежавыжатые соки
	Готовить, оформлять и подавать чай, кофе
	Подавать вино, пиво, крепкие спиртные напитки
	Производить операции по подготовке напитков к презентации в присутствии гостей
	Разрешать конфликтные ситуации
	Использовать электронное меню, интерактивный бар
	Консультировать гостей по выбору напитков и барной продукции
	Эксплуатировать оборудование бара
	Пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на напитки и барную продукцию
	Заносить в программы и редактировать данные по заказу в специализированных программах

	Подготавливать барную стойку и барные столики для подачи напитков и барной продукции
	Встречать, принимать гостей на мероприятиях в организациях питания и
	выездных мероприятиях
	Соблюдать время, последовательность и синхронность подачи блюд и напитков при обслуживании гостей мероприятия
	Использовать различные стили обслуживания гостей, соответствующие
	виду мероприятия
	Выдерживать температуру подачи блюд и напитков при обслуживании
	гостей на мероприятиях
	Сервировать, досервировывать, пересервировывать столы в соответствии с
	заказанными блюдами, напитками и последовательностью их подачи
	Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – POS терминалами)
	Проводить оформление счета для оплаты
	Выжимать сок из цитрусовых, мягких и твердых плодов
	Порционировать, сервировать и украшать свежавыжатые соки и безалкогольные напитки для подачи гостям организации питания
	Открывать бутылки с газированными и негазированными безалкогольными
	напитками
	Разливать газированные и негазированные безалкогольные напитки
	Применять скидки и наценки при проведении расчета в

	специализированных программах
	Предоставлять счет гостям организации питания
	Принимать оплату в наличной и безналичной формах
	Оформлять возврат оформленных платежей
	Формировать кассовые отчеты в специализированных программах
	Подавать карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей
	Провожать гостей к столу с учетом их пожеланий и возможностей организации питания
	Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для отслеживания свободных для рассады гостей столов в организации питания
	Оказывать помощь в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации питания
	Создавать атмосферу доброжелательности и гостеприимства в организации питания
	Подавать гостям меню организации питания
	Умения:
	Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления напитков и закусок
	Презентовать напитки с элементами бармен-шоу
	Составлять отчеты в специализированных программах учета о выполненных заказах и реализованной продукции в баре

	Ставить задачи сотрудникам, находящимся в подчинении, и контролировать выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре
	Составлять заявки на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок
	Проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков
	установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитков
	Досервировывать, пересервировывать стол в соответствии с заказанными блюдами и последовательностью подачи блюд и напитков
	Подавать блюда и напитки с подносов, сервировочных тележек и подсобных столиков
	Презентовать гостям блюда и напитки при подаче
	Производить операции по подготовке блюда и напитков к презентации в присутствии гостей
	Порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей
	Разрешать конфликтные ситуации
	Подавать меню, карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с
	ресторанным этикетом обслуживания гостей
	Выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков
	Давать пояснения гостям по блюдам и напиткам
	Консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами
	Пользоваться автоматизированными программами и мобильными

	терминалами при приеме заказа на блюда и напитки
	Заносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах организации питания
	Использовать электронное меню, интерактивный стол в организации питания
	Знания:
	Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания
	Основы трудового законодательства Российской Федерации
	Основы организации деятельности предприятий питания
	Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных
	Теории мотивации персонала и его психологические особенности
	Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы
	Технологии производства на предприятиях питания
	Требования охраны труда на рабочем месте
	Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе производственной службы
	Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены
	Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания
	Порядок и процедура приема заказа на бронирование столиков и продукции на вынос и доставку
	Правила регистрации заказов на бронирование столиков и продукцию на

	вынос и доставку
	Стандарты приема входящих звонков
	Стандарты приема входящих сообщений, полученных через мессенджеры
	Этикет телефонного разговора и общения в мессенджерах
	Приемы и техника перемещения в ограниченном пространстве в организации питания
	Правила ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при размещении гостей за столом в организации питания
	Правила подачи меню в организации питания
	Порядок и правила подготовки зала к обслуживанию гостей
	Правила и виды расстановки мебели в зале организации питания
	Виды сервировки стола при обслуживании гостей
	Виды и назначение ресторанных аксессуаров
	Характеристика столовой посуды, приборов
	Правила и техника подачи блюд и напитков
	Правила уборки использованной столовой посуды и приборов со стола во время и после обслуживания гостей
	Способы и техника сбора использованной столовой посуды и приборов со столов
	Правила расстановки использованной столовой посуды и приборов на подносе и сервировочной тележке и перевозки на ней
	Способы и правила переноса использованной столовой посуды и приборов на подносе и в руках
	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок,

	десертов и напитков, условиям их хранения
	Правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию гостей
	Методы подготовки плодов и пряностей: промывание, очистка, снятие
	цедры, нарезка, измельчение, предохранение от потемнения
	Техника открывания бутылок с газированными и негазированными
	напитками и прочих упаковок с напитками
	Методы сервировки и оформления для подачи свежееотжатых соков и безалкогольных напитков
	Правила хранения приготовленных свежееотжатых соков и безалкогольных
	напитков в открытых упаковках и бутылках, предназначенных для последующего использования
	Виды барного оборудования и инвентаря
	Правила сочетаемости напитков и блюд
	Классификация алкогольных и безалкогольных напитков
	Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дигестивов
	Классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая
	Нечайные чай: виды, характеристики, отличительные особенности
	Классификация кофе по видам и степени обжарки
	Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами
	Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания
	гостей организации питания

	Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов
	Порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар
	Виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей
	Техника продаж и презентации блюд и напитков
	Правила и очередность подачи блюд и напитков
	Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков
	Правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей
	Правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря
	Правила и техника подачи крепких спиртных напитков
	Классификация алкогольных и безалкогольных напитков
	Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дигестивов
	Классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая
	Нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности
	Классификация кофе по видам и степени обжарки
	Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами
	Правила и техника подачи вина
	Правила и техника подачи пива
	Правила и техника приготовления и подачи коктейлей
	Правила и техника подачи крепких спиртных напитков

	Правила и техника приготовления и подачи чая, кофе
	Порядок и правила составления документации по приготовлению коктейлей
	Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов
	Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов
	Культура потребления алкогольных напитков
	Правила этикета при обслуживании гостей в баре
	Правила безопасной эксплуатации оборудования бара
	Виды и классификации баров, планировочные решения баров
	Правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара
	Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов
	Условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре
	Методы разрешения конфликтных ситуаций
	Техника продаж и презентации напитков
	Технологии наставничества и обучения на рабочих местах
	Виды мероприятий в организациях питания и стили их обслуживания
	Порядок и правила обслуживания гостей на мероприятиях
	Правила подготовки к проведению мероприятий в организациях питания и на выездном обслуживании
	Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов

		Правила и порядок расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты
		Порядок проведения расчетов при наличии программ лояльности и скидок для гостей организации питания
		Порядок получения, выдачи и хранения денежных средств
		Правила возврата платежей
ПК 2.4 Контролировать качество продукции и услуг общественного питания		Навыки:
		Составление документации, отчетов посредством специализированных программ
		Поддержание в чистоте и порядке столов в баре, барной стойки, барного инвентаря, посуды и оборудования
		Подготовка зала и инвентаря для обслуживания мероприятий в организациях питания
		Подготовка помещения и инвентаря для обслуживания гостей на выездных мероприятиях
		Сервировка столов с учетом вида мероприятия
		Подача блюд и напитков гостям на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях
		Подготовка контрольно-кассового оборудования к началу принятия и оформления платежей
		Проведение кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ
		Умения:
		Расставлять мебель (столы и стулья) в зале обслуживания организации питания
		Подготавливать подносы, сервировочные тележки, подсобные столики,
		вспомогательные стойки к использованию
		Протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со

	специями в зале обслуживания организации питания
	Проверять качество и состояние столового белья в организации питания
	Рационально и безопасно расставлять чистую столовую посуду и приборы
	на подносе и сервировочной тележке в организации питания
	Укладывать использованные столовые приборы на тарелку и лоток
	Размещать использованную столовую посуду и приборы на сервировочной тележке и перевозить ее
	Переносить использованную столовую посуду и приборы вручную и на подносе
	Сортировать использованную столовую посуду и приборы
	Эстетично и безопасно упаковывать блюда на вынос в организации питания
	Расставлять мебель в баре, включать и настраивать к использованию оборудование бара
	Расставлять бутылки с напитками и барную посуду на барной стойке и витрине бара
	Сортировать столовую посуду и приборы по виду и назначению
	Подбирать оборудование, инвентарь, посуду, необходимые для приготовления заготовок
	Проверять состояние (чистоту, наличие сколов, трещин) столовой посуды и приборов
	Промывать, очищать, нарезать, измельчать зелень, фрукты и ягоды
	Хранить приготовленные заготовки и украшения с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
	Чистить, мыть и содержать в рабочем состоянии оборудование бара и барный инвентарь

	Эстетично и безопасно упаковывать напитки на вынос
	Осуществлять проверку наличия маркировки алкогольной продукции, а также наличия сопроводительной документации (товарно-транспортные накладные, сертификаты, декларации)
	Сканировать акцизную марку посредством 2D-сканера и оформлять списание алкогольной продукции
	Осуществлять процедуру списания алкогольной продукции при бое, порче, краже в специализированных программах учета
	Производить инвентаризацию продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок
	Знания:
	Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания
	Основы трудового законодательства Российской Федерации
	Основы организации деятельности предприятий питания
	Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных
	Теории мотивации персонала и его психологические особенности
	Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы
	Технологии производства на предприятиях питания
	Требования охраны труда на рабочем месте
	Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе производственной службы

	Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены
	Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания
	Порядок и процедура приема заказа на бронирование столиков и продукции на вынос и доставку
	Правила регистрации заказов на бронирование столиков и продукцию на вынос и доставку
	Стандарты приема входящих звонков
	Стандарты приема входящих сообщений, полученных через мессенджеры
	Этикет телефонного разговора и общения в мессенджерах
	Приемы и техника перемещения в ограниченном пространстве в организации питания
	Правила ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при размещении гостей за столом в организации питания
	Правила подачи меню в организации питания
	Порядок и правила подготовки зала к обслуживанию гостей
	Правила и виды расстановки мебели в зале организации питания
	Виды сервировки стола при обслуживании гостей
	Виды и назначение ресторанных аксессуаров
	Характеристика столовой посуды, приборов
	Правила и техника подачи блюд и напитков
	Правила уборки использованной столовой посуды и приборов со стола во время и после обслуживания гостей
	Способы и техника сбора использованной столовой посуды и приборов со столов

	Правила расстановки использованной столовой посуды и приборов на подносе и сервировочной тележке и перевозки на ней
	Способы и правила переноса использованной столовой посуды и приборов на подносе и в руках
	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок, десертов и напитков, условиям их хранения
	Правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию гостей
	Методы подготовки плодов и пряностей: промывание, очистка, снятие
	цедры, нарезка, измельчение, предохранение от потемнения
	Техника открывания бутылок с газированными и негазированными
	напитками и прочих упаковок с напитками
	Методы сервировки и оформления для подачи свежееотжатых соков и безалкогольных напитков
	Правила хранения приготовленных свежееотжатых соков и безалкогольных
	напитков в открытых упаковках и бутылках, предназначенных для последующего использования
	Виды барного оборудования и инвентаря
	Правила сочетаемости напитков и блюд
	Классификация алкогольных и безалкогольных напитков
	Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дигестивов
	Классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая

	Нечайные чай: виды, характеристики, отличительные особенности
	Классификация кофе по видам и степени обжарки
	Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами
	Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания
	Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов
	Порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар
	Виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей
	Техника продаж и презентации блюд и напитков
	Правила и очередность подачи блюд и напитков
	Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков
	Правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей
	Правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря
	Правила и техника подачи крепких спиртных напитков
	Классификация алкогольных и безалкогольных напитков
	Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дигестивов
	Классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая
	Нечайные чай: виды, характеристики, отличительные особенности

	Классификация кофе по видам и степени обжарки
	Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами
	Правила и техника подачи вина
	Правила и техника подачи пива
	Правила и техника приготовления и подачи коктейлей
	Правила и техника подачи крепких спиртных напитков
	Правила и техника приготовления и подачи чая, кофе
	Порядок и правила составления документации по приготовлению коктейлей
	Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов
	Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов
	Культура потребления алкогольных напитков
	Правила этикета при обслуживании гостей в баре
	Правила безопасной эксплуатации оборудования бара
	Виды и классификации баров, планировочные решения баров
	Правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара
	Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов
	Условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре
	Методы разрешения конфликтных ситуаций
	Техника продаж и презентации напитков
	Технологии наставничества и обучения на рабочих местах

	Виды мероприятий в организациях питания и стили их обслуживания
	Порядок и правила обслуживания гостей на мероприятиях
	Правила подготовки к проведению мероприятий в организациях питания и на выездном обслуживании
	Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов
	Правила и порядок расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты
	Порядок проведения расчетов при наличии программ лояльности и скидок для гостей организации питания
	Порядок получения, выдачи и хранения денежных средств
	Правила возврата платежей

Раздел 5. Структура образовательной программы

5.1.1. Учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена ППССЗ

Индекс	Компоненты программы	Формы промежуточной аттестации по семестрам			Максимальная учебная нагрузка	Консультации	Всего учебных занятий	в том числе в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах									1 курс			2 курс			3 курс			
									Основное содержание			Прикладной модуль (практическая подготовка)			Промежуточная аттестация	Курсовые работы (проекты)	Самостоятельная работа	Производственная и учебная практика	1 сем	2 сем	всего за 1 курс	3 сем	4 сем	всего за 2 курс	5 сем	6 сем	всего за 3 курс
		теоретическое обучение	практические занятия	лабораторные работы					теоретическое обучение	практические занятия	лабораторные работы	17	24	17					24	17		24					
		зачет	диф.зачет	экзамен																							
О.00	Общеобразовательный цикл				1576	100	1476	292	668	450	26	50	240	2	40	0	0	0	612	864	1476	0	0	0	0	0	0
ОДб.01	Русский язык			2	77	5	72	12	24	30		6	6		6				72	72			0			0	
ОДб.02	Литература		2		118	10	108	14	52	40			14		2				51	57	108			0			0
ОДб.03	История			2	146	10	136	0	84	46					6				39	97	136			0			0
ОДб.04	Обществознание (вкл. экономику и право)		1		113	5	108	28	44	34		10	18		2				108		108			0			0
ОДб.05	География		2		113	5	108	24	48	34		4	20		2					108	108			0			0
ОДб.06	Иностранный язык		2		154	10	144	58		84			58		2					144	144			0			0
ОДб.07	Математика			2	247	15	232	36	176	14			36		6				102	130	232			0			0
ОДб.08	Информатика		2		154	10	144	72	16	54		22	50		2				51	93	144			0			0
ОДб.09	Физическая культура		2		72		72	20	8	42		4	16		2				34	38	72			0			0
ОДб.10	Основы безопасности и защиты Родины		1		73	5	68	10	20	36			10		2				68		68			0			0
ОДб.11	Физика		2		118	10	108	0	92		14				2				15	93	108			0			0
ОДб.12	Химия		1		77	5	72	6	30	24	10	2	4		2				72		72			0			0
ОДб.13	Биология		1		77	5	72	12	44	12	2	2	8	2	2				72		72			0			0
	Индивидуальный проект		2		37	5	32	0	30						2				32	32				0			0
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл				463	35	428	281	147	0	0	10	151	120		0	0	0	0	0	0	261	56	317	51	60	111
СГ.01	История России		1		65	5	60	20	40				20								0	60		60			0

СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности		4	155	15	140	120	20				120						0	38	32	70	34	36	70	
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности		1	73	5	68	38	30			10	28						0	68		68			0	
СГ.04	Физическая культура		4	82	0	82	69	13				69						0	17	24	41	17	24	41	
СГ.05	Основы финансовой грамотности		1	41	5	36	18	18				18						0	36		36			0	
СГ.06	Основы бережливого производства		1	47	5	42	16	26				16						0	42		42			0	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл			568	60	508	264	244	0	0	0	0	264	0	0	0	0	0	85	267	352	88	68	156	
ОП.01	Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве		3	74	10	64	32	32				32						0		48	48	16		16	
ОП.02	Предпринимательская деятельность в сфере туризма и гостиничного бизнеса		2	53	5	48	14	34				14						0	17	31	48			0	
ОП.03	Правовое и документационное обеспечение в туризме и гостеприимстве		2	61	5	56	20	36				20						0	17	39	56			0	
ОП.04	Менеджмент в туризме и гостеприимстве		3	62	10	52	28	24				28						0		36	36	16		16	
ОП.05	Информационно-коммуникационные технологии в туризме и гостеприимстве		4	64	10	54	24	30				24						0			0	34	20	54	
ОП.06	Экономика и бухгалтерский учет предприятий туризма и гостиничного дела		2	59	5	54	28	26				28						0	17	37	54			0	
ОП.07	Иностранный язык (немецкий)		4	140	10	130	88	42				88						0	17	43	60	22	48	70	
ОП.08	Психология делового общения и конфликтология		2	55	5	50	30	20				30						0	17	33	50			0	
ПП.00	Профессиональный цикл			1375	65	1310	1058	252	0	0	4	0	388	0	0	666	0	0	172	382	554	449	307	756	
ПМ.01	Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства		3	407	25	382	320	62	0	0	4	0	136	0	0	180	0	0	0	0	136	136	246	0	246
МДК.01.01	Координация работы служб предприятий туризма и гостеприимства		2	71	5	66	44	22				44						0		66	66			0	
МДК.01.02	Изучение основ делопроизводства		2	41	5	36	24	12				24						0		36	36			0	
МДК.01.03	Соблюдение норм этики делового общения		2	39	5	34	24	10				24						0		34	34			0	
МДК.01.04	Осуществление расчетов с клиентом за предоставленные услуги туризма и гостеприимства		3	76	10	66	48	18			4	44						0			0	66		66	
УП.01	Учебная практика			72	0	72	72									72		0			0	72		72	

ПП 01	Производственная практика				108	0	108	108									108			0			0	108		108	
ПМ.02	Предоставление услуг предприятия питания			4	606	30	576	430	146	0	0	0	0	202		0	0	228	0	0	0	0	66	66	203	307	510
МДК.02.01	Организация питания на предприятии питания		3		120	10	110	70	40					70						0			66	66	44		44
МДК.02.02	Организация обслуживания на предприятии питания		3		108	10	98	48	50					48						0				0	98		98
МДК.02.03	Контроль качества продукции и услуг предприятия питания		3		150	10	140	84	56					84						0				0	61	79	140
УП.02	Учебная практика				108	0	108	108									108			0				0		108	108
ПП.02	Производственная практика				120	0	120	120									120			0				0		120	120
ПМ.03	Выполнение работ по профессии "Повар"			2	362	10	352	308	44	0	0	0	0	50		0	0	258	0	0	0	172	180	352	0	0	0
МДК.03.01	Технологический процесс выполнения работ по профессии "Повар"		1		104	10	94	50	44					50						0		94		94			0
УП.03	Учебная практика				78	0	78	78									78			0		78		78			0
ПП.03	Производственная практика				180	0	180	180									180			0			180	180			0
ОПв.00	Вариативная часть образовательной программы				386	40	346	90	256	0	0	0	0	90		0	0	0	0	0	0	70	111	181	0	165	165
ОПв.01	Товароведение продовольственных товаров			2	98	5	93	19	74					19						0		34	59	93			0
ОПв.02	Организация производства на предприятиях общественного питания			2	93	5	88	15	73					15						0		36	52	88			0
ОПв.03	Конструктор карьеры		4		61	10	51	13	38					13						0				0		51	51
ОПв.04	Кухни народов мира		4		55	10	45	25	20					25						0				0		45	45
ОПв.05	Биологические активные добавки		4		79	10	69	18	51					18						0				0		69	69
ПА	Промежуточная аттестация				144		144													0	24	48	72	24	48	72	
ГИА	Государственная итоговая аттестация				216		216																	0		216	216
	ВСЕГО				4728	300	4428	1985	1567	450	26	64	391	864	40	0	0	666	612	864	1476	612	864	1476	612	864	1476
Консультации на учебную группу из расчета 4 часа на одного обучающегося (100 часов в год)													ВСЕГО	дисциплин и МДК					510	636	1146	408	372	780			
Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы)														учебной практики					78	0	78	72	108	180			
														производст. практики					0	180	180	108	120	228			
														экзаменов					5	5	10	2	2	4			
														дифф.зачетов					5	5	10	5	5	10			
													Зачетов							0			0				

5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте)

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка ²	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименование				
1.	Производственная практика 01	ПМ.01	Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	108	3	ООО «Грин Вилладж»	
2.	Производственная практика 02	ПМ.02	Предоставление услуг предприятия питания	120	4		
3.	Производственная практика 03	ПМ.03	Выполнение работ по профессии "Повар"	180	2		

² Оснащение указано в п. 6.1.2.5

5.4. Рабочая программа воспитания

5.4.1. Цель и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – создание организационно-педагогических условий для формирования личностных результатов обучающихся, проявляющихся в развитии их позитивных чувств и отношений к российским гражданским (базовым, общенациональным) нормам и ценностям, закреплённым в Конституции Российской Федерации, с учетом традиций и культуры субъекта Российской Федерации, деловых качеств специалистов среднего звена, определенных отраслевыми требованиями (корпоративной культурой).

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
- формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

5.4.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 4.

5.5. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 4.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы.

6.1.1. 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 и воспитательной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования стандартов.

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

- социально-гуманитарных дисциплин;
- иностранного языка;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- безопасности жизнедеятельности;

- предпринимательской деятельности в сфере гостиничного бизнеса;
- предпринимательской деятельности в сфере туризма и гостеприимства;
- менеджмента и управления персоналом;
- основ маркетинга;
- правового и документационного обеспечения профессиональной деятельности;
- экономики и бухгалтерского учета;
- организации деятельности сотрудников службы питания;
- психологии;
- технологии кулинарного и кондитерского производства.

Лаборатории:

- учебный бар.

Спортивный зал

(универсальный спортивный зал, тренажёрный зал, оборудованных раздевалок с душевыми кабинами).

Залы:

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

6.1.2. Материально-техническое оснащение кабинетов, лабораторий, мастерских и баз практики по специальности.

Образовательная организация, реализующая программу специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий. Минимально необходимый для реализации ОП перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

6.1.2.1. Оснащение кабинетов

№ п/п	Наименование вида образования, уровня образования, профессии, специальности, направления подготовки (для профессионального образования), подвида дополнительного образования	Наименование объекта, подтверждающего наличие материально-технического обеспечения (кабинетов, лабораторий и иных помещений и территорий), с перечнем основного оборудования, находящегося в этих объектах (мебель, ТСО, наглядные пособия и др.)	Адрес (местоположение) объекта, подтверждающего наличие материально-технического обеспечения (с указанием номера такого объекта в соответствии с документами по технической инвентаризации)
1	Профессиональное образование, среднее профессиональное образование, 43.02.16 Туризм и гостеприимство Услуги предприятия питания		
	Предметы, курсы, дисциплины (модули):		
1.	История России	Специализированная мебель и системы хранения Посадочные места по количеству обучающихся Доска учебная Дидактические пособия Программное обеспечение Видеофильмы по различным темам Рабочее место преподавателя Технические средства Видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель) Компьютеры по количеству посадочных мест Профессиональные компьютерные программы	Российская Федерация, 660041, Красноярский край, г. Красноярск ул. Курчатова 15 Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин»
2.	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Специализированная мебель и системы хранения Посадочные места по количеству обучающихся Доска учебная Дидактические пособия Программное обеспечение Рабочее место преподавателя Технические средства	Российская Федерация, 660041, Красноярский край, г. Красноярск ул. Курчатова 15 Кабинет «Иностранного языка»

		<p>Видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель) Компьютеры по количеству посадочных мест Профессиональные компьютерные программы</p>	
3.	Безопасность жизнедеятельности	<p>Специализированная мебель и системы хранения Посадочные места по количеству обучающихся Доска учебная Программное обеспечение Видеофильмы по различным темам Рабочее место преподавателя Комплекты индивидуальных средств защиты Робот-тренажёр для отработки навыков первой доврачебной помощи Контрольно-измерительные приборы и приборы безопасности Огнетушители (учебные) Устройство отработки прицеливания Учебные автоматы Винтовки пневматические Медицинская аптечка Технические средства Видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель) Компьютеры по количеству посадочных мест Профессиональные компьютерные программы</p>	<p>Российская Федерация, 660041, Красноярский край, г. Красноярск ул. Курчатова 15 Кабинет «Безопасность жизнедеятельности»</p>
4.	Физическая культура	<p>Оборудование учебного кабинета: Стол письменный Стул Тумбы Сейф Лавки Стеллаж Тумба подкатная Душевые кабины Шкафчики металлический Кондиционер</p>	<p>Российская Федерация, 660041, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Курчатова 15 Спортивный комплекс</p>

	<p>Стенды: «Виды спорта» «Информация» «Наши чемпионы» «Нормативы» «Охрана труда» «Техника безопасности»</p> <p>Технические средства обучения: Компьютер Музыкальный центр</p> <p>Оборудование спортивного и тренажерного зала: Перекладина для прыжков в высоту Сетка волейбольная любительская 9,51м Стойки для прыжков в высоту 2000 Баскетбольный щит DFC SBA030.48 Гранаты для метания Секундомер Рулетка Эстафетные палочки Набивные мячи Баскетбольные мячи Волейбольные мячи Футбольные мячи для мини-футбола Футбольные мячи для футбола Стол для настольного тенниса Стол армспорта Ракетка для настольного тенниса Мяч для настольного тенниса Сетка для настольного тенниса Шарики для тенниса Лабиринт Сетка для волейбола Сетка для баскетбола Свисток Скакалка</p>	
--	---	--

	<p>Мостик гимнастическая пружинная 120*60см Обруч гимнастический Гимнастические маты Гимнастический мостик Гимнастический козел Гимнастический конь Гимнастическая скакалка Утяжелители Гимнастические коврики Сетка для футбола Стойки Степ платформа Ролик Гимнастический Станок комбинированный Тренажер 4-х позиционная станция Беговая дорожка Гребной тренажер Велотренажер Скамейка для жима горизонтальная Скамейка для жима под углом вверх Тренажер «гиперэксензия» Тренажер для растяжки Силовая станция Силовая скамья Скамья для пресса Жим ногами Гриф олимпийский Блины к-т Тренировочные диски Гиря 16кг Гиря 24кг Гиря 36кг Гантели Штанга тренировочная 101,5 кг</p>	
--	--	--

		<p>Штанга тренировочная 45 кг Штанга тренировочная 70 кг Штанга 20кг Коврики для фитнеса Эллиптический тренажер Полоса препятствий</p>	
5.	<p>Основы финансовой грамотности</p>	<p>Специализированная мебель и системы хранения Посадочные места по количеству обучающихся Доска учебная Дидактические пособия Программное обеспечение Видеофильмы по различным темам Рабочее место преподавателя Технические средства Видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель) Компьютеры по количеству посадочных мест Профессиональные компьютерные программы</p>	<p>Российская Федерация, 660041, Красноярский край, г. Красноярск ул. Курчатова 15 Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин»</p>
6.	<p>Основы бережливого производства</p>	<p>Специализированная мебель и системы хранения Посадочные места по количеству обучающихся Доска учебная Дидактические пособия Программное обеспечение Видеофильмы по различным темам Рабочее место преподавателя Технические средства Видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель) Компьютеры по количеству посадочных мест Профессиональные компьютерные программы</p>	<p>Российская Федерация, 660041, Красноярский край, г. Красноярск ул. Курчатова 15 Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин»</p>
7.	<p>Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве</p>	<p>Специализированная мебель и системы хранения Посадочные места по количеству обучающихся Доска учебная Дидактические пособия</p>	<p>Российская Федерация, 660041, Красноярский край, г.Красноярск ул.Курчатова 15</p>

		<p>Программное обеспечение Видеофильмы по различным темам Рабочее место преподавателя Технические средства Видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель) Компьютеры по количеству посадочных мест Профессиональные компьютерные программы</p>	<p>Кабинет «Предпринимательской деятельности в сфере гостиничного бизнеса»</p>
8.	<p>Предпринимательская деятельность в сфере туризма и гостиничного бизнеса</p>	<p>Специализированная мебель и системы хранения Посадочные места по количеству обучающихся Доска учебная Дидактические пособия Программное обеспечение Видеофильмы по различным темам Рабочее место преподавателя Технические средства Видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель) Компьютеры по количеству посадочных мест Профессиональные компьютерные программы</p>	<p>Российская Федерация, 660041, Красноярский край, г. Красноярск ул. Курчатова 15 Кабинет «Предпринимательской деятельности в сфере туризма и гостеприимства»</p>
9.	<p>Правовое и документационное обеспечение в туризме и гостеприимстве</p>	<p>Специализированная мебель и системы хранения Посадочные места по количеству обучающихся Доска учебная Дидактические пособия Программное обеспечение Видеофильмы по различным темам Рабочее место преподавателя Технические средства Видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель) Компьютеры по количеству посадочных мест Профессиональные компьютерные программы</p>	<p>Российская Федерация, 660041, Красноярский край, г.Красноярск ул.Курчатова 15 Кабинет «Правового и документационного обеспечения в туризме и гостеприимстве»</p>
10.	<p>Менеджмент в туризме и гостеприимстве</p>	<p>Специализированная мебель и системы хранения Посадочные места по количеству обучающихся</p>	<p>Российская Федерация,</p>

		<p>Доска учебная Дидактические пособия Программное обеспечение Видеофильмы по различным темам Рабочее место преподавателя Технические средства Видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель) Компьютеры по количеству посадочных мест Профессиональные компьютерные программы</p>	<p>660041, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Курчатова 15 Кабинет «Менеджмента и управления персоналом»</p>
11.	<p>Информационно-коммуникационные технологии в туризме и гостеприимстве</p>	<p>Специализированная мебель и системы хранения Посадочные места по количеству обучающихся Доска учебная Дидактические пособия Программное обеспечение Видеофильмы по различным темам Рабочее место преподавателя Технические средства Видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель) Компьютеры по количеству посадочных мест Профессиональные компьютерные программы</p>	<p>Российская Федерация, 660041, Красноярский край, г.Красноярск ул.Курчатова 15 Кабинет «Информационных технологий в профессиональной деятельности»</p>
12.	<p>Экономика и бухгалтерский учет предприятий туризма и гостиничного дела</p>	<p>Специализированная мебель и системы хранения Посадочные места по количеству обучающихся Доска учебная Дидактические пособия Программное обеспечение Видеофильмы по различным темам Рабочее место преподавателя Технические средства Видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель) Компьютеры по количеству посадочных мест Профессиональные компьютерные программы</p>	<p>Российская Федерация, 660041, Красноярский край, г. Красноярск ул. Курчатова 15 Кабинет «Экономики и бухгалтерского учета»</p>

13.	Иностранный язык (второй)	Специализированная мебель и системы хранения Посадочные места по количеству обучающихся Доска учебная Дидактические пособия Программное обеспечение Видеофильмы по различным темам Рабочее место преподавателя Технические средства Видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель) Компьютеры по количеству посадочных мест Профессиональные компьютерные программы	Российская Федерация, 660041, Красноярский край, г. Красноярск ул. Курчатова 15 Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин»
14.	Психология делового общения и конфликтология	Специализированная мебель и системы хранения Посадочные места по количеству обучающихся Доска учебная Дидактические пособия Программное обеспечение Видеофильмы по различным темам Рабочее место преподавателя Технические средства Видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель) Компьютеры по количеству посадочных мест Профессиональные компьютерные программы	Российская Федерация, 660041, Красноярский край, г. Красноярск ул. Курчатова 15 Кабинет «Психологии»
15.	МДК.01.01 Координация работы служб предприятий туризма и гостеприимства	Оборудование учебного кабинета: Специализированная мебель и системы хранения Посадочные места по количеству обучающихся Доска учебная Дидактические пособия Программное обеспечение Видеофильмы по различным темам Рабочее место преподавателя Технические средства	Российская Федерация, 660041, Красноярский край, г. Красноярск ул. Курчатова 15 Кабинет «Организации деятельности сотрудников службы питания»

		Видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель) Компьютеры по количеству посадочных мест Профессиональные компьютерные программы	
16.	МДК.01.02 Изучение основ делопроизводства	Оборудование учебного кабинета: Специализированная мебель и системы хранения Посадочные места по количеству обучающихся Доска учебная Дидактические пособия Программное обеспечение Видеофильмы по различным темам Рабочее место преподавателя Технические средства Видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель) Компьютеры по количеству посадочных мест Профессиональные компьютерные программы	Российская Федерация, 660041, Красноярский край, г. Красноярск ул. Курчатова 15 Кабинет «Организации деятельности сотрудников службы питания»
17.	МДК.01.03 Соблюдение норм этики делового общения	Оборудование учебного кабинета: Специализированная мебель и системы хранения Посадочные места по количеству обучающихся Доска учебная Дидактические пособия Программное обеспечение Видеофильмы по различным темам Рабочее место преподавателя Технические средства Видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель) Компьютеры по количеству посадочных мест Профессиональные компьютерные программы	Российская Федерация, 660041, Красноярский край, г. Красноярск ул. Курчатова 15 Кабинет «Основ маркетинга»
18.	МДК.01.04 Осуществление расчетов с клиентом за	Специализированная мебель и системы хранения Посадочные места по количеству обучающихся Доска учебная	Российская Федерация, 660041, Красноярский край, г. Красноярск ул. Курчатова 15

	предоставленные услуги туризма и гостеприимства	<p>Дидактические пособия Программное обеспечение Видеофильмы по различным темам Рабочее место преподавателя Технические средства Видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель) Компьютеры по количеству посадочных мест Профессиональные компьютерные программы</p>	Кабинет «Основ маркетинга»
19.	МДК.02.01 Организация питания на предприятиях питания	<p>Специализированная мебель и системы хранения Посадочные места по количеству обучающихся Доска учебная Дидактические пособия Программное обеспечение Видеофильмы по различным темам Рабочее место преподавателя Технические средства Видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель) Компьютеры по количеству посадочных мест Профессиональные компьютерные программы</p>	Российская Федерация, 660041, Красноярский край, г. Красноярск ул. Курчатова 15 Кабинет «Основ маркетинга»
20.	МДК.02.02 Организация обслуживания на предприятиях питания	<p>Оборудование учебного кабинета: Специализированная мебель и системы хранения Посадочные места по количеству обучающихся Доска учебная Дидактические пособия Программное обеспечение Видеофильмы по различным темам Рабочее место преподавателя Технические средства Видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель) Компьютеры по количеству посадочных мест Профессиональные компьютерные программы</p>	Российская Федерация, 660041, Красноярский край, г. Красноярск ул. Курчатова 15 Кабинет «Организации деятельности сотрудников службы питания»

21.	МДК.03.01 Технологический процесс выполнения работ по профессии «Повар»	Оборудование учебного кабинета: Столы и стулья по количеству обучающихся Рабочее место преподавателя Доска аудиторная 3-х элементная Кондиционер Стенды: «Мясо» «Изделия из теста» «Соусы и супы» «Рыба» «Овощи» «Крупы и макаронные изделия» Технические средства обучения: Компьютер с монитором Телевизор Наличие сети Internet	Российская Федерация, 660041, Красноярский край, г.Красноярск ул.Курчатова 15 Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»
22.	Товароведение продовольственных товаров	Оборудование учебного кабинета: Столы и стулья по количеству обучающихся Рабочее место преподавателя Доска аудиторная 3-х элементная Кондиционер Стенды: «Мясо» «Изделия из теста» «Соусы и супы» «Рыба» «Овощи» «Крупы и макаронные изделия» Технические средства обучения: Компьютер с монитором Телевизор Наличие сети Internet	Российская Федерация, 660041, Красноярский край, г.Красноярск ул.Курчатова 15 Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»
23.	Организация производства	Оборудование учебного кабинета: Столы и стулья по количеству обучающихся	Российская Федерация,

	предприятиях общественного питания	<p>Рабочее место преподавателя</p> <p>Доска аудиторная 3-х элементная</p> <p>Кондиционер</p> <p>Стенды:</p> <p>«Мясо»</p> <p>«Изделия из теста»</p> <p>«Соусы и супы»</p> <p>«Рыба»</p> <p>«Овощи»</p> <p>«Крупы и макаронные изделия»</p> <p>Технические средства обучения:</p> <p>Компьютер с монитором</p> <p>Телевизор</p> <p>Наличие сети Internet</p>	660041, Красноярский край, г.Красноярск ул.Курчатова 15 Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»
24.	Конструктор карьеры	<p>Специализированная мебель и системы хранения</p> <p>Посадочные места по количеству обучающихся</p> <p>Доска учебная</p> <p>Дидактические пособия</p> <p>Программное обеспечение</p> <p>Видеофильмы по различным темам</p> <p>Рабочее место преподавателя</p> <p>Технические средства</p> <p>Видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель)</p> <p>Профессиональные компьютерные программы</p>	Российская Федерация, 660041, Красноярский край, г. Красноярск ул. Курчатова 15 Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин»
25.	Кухни народов мира	<p>Оборудование учебного кабинета:</p> <p>Столы и стулья по количеству обучающихся</p> <p>Рабочее место преподавателя</p> <p>Доска аудиторная 3-х элементная</p> <p>Кондиционер</p> <p>Стенды:</p> <p>«Мясо»</p> <p>«Изделия из теста»</p> <p>«Соусы и супы»</p>	Российская Федерация, 660041, Красноярский край, г.Красноярск ул.Курчатова 15 Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»

		<p>«Рыба» «Овощи» «Крупы и макаронные изделия» Технические средства обучения: Компьютер с монитором Телевизор Наличие сети Internet</p>	
26.	Биологические активные добавки	<p>Оборудование учебного кабинета: Столы и стулья по количеству обучающихся Рабочее место преподавателя Доска аудиторная 3-х элементная Кондиционер Стенды: «Мясо» «Изделия из теста» «Соусы и супы» «Рыба» «Овощи» «Крупы и макаронные изделия» Технические средства обучения: Компьютер с монитором Телевизор Наличие сети Internet</p>	<p>Российская Федерация, 660041, Красноярский край, г.Красноярск ул.Курчатова 15 Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»</p>

6.1.2.2. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы.
«Библиотека», «Читальный зал»

№	Наименование оборудования
I Основное оборудование	
	Библиотечная кафедра
	Стеллажи открытые
	Шкафы закрытые со стеклом
	Читательские столы
	Компьютерные столы
	Информационные стенды
	Стулья офисные
	Стулья ученические
II Технические средства	
Основное оборудование	
	Акустическая перегородка стационарная
Дополнительное оборудование	
	Автоматизированное рабочее место (библиотекаря, читателя)
	МФУ (принтер, сканер, копир)
III Дополнительное оборудование	
	Кондиционер

«Актальный зал»

Наименование оборудования	Адрес объекта, подтверждающего наличие материально-технического обеспечения
<p>Оборудование: Стол компьютерный; Кресло для актового зала со столиком – 136 мест; Кресло офисное оранжевое; Стол офисный большой с двумя тумбами; Стол офисный малый; Стол письменный; Столы рабочие; Стул офисный «Форум»; Шкаф настенный;</p>	Российская Федерация, 660041, Красноярский край, г. Красноярск ул.Курчатова 15

Стенды:

Стенд-символ "Абилимпикс";

Технические средства:

Двух антенная вокальная радиосистема с капсюлем динамического микрофона;

двух полосные активный сценические мониторы «Soundking»;

двух полосные акустические системы

«Behringer» усилитель мощности с процессором;

«Viema SUB»-активный субвуфер;

«Viema B5000»-акустические системы;

«DMX» сплиттер (распределительный усилитель);

«JBL SRX835» пассивные акустические системы; «RL221» -двух полосные акустические системы;

«SoundCraft Spirit Folio FX8»-микшерный пульт;

«Темро» световые стойки;

Аналоговый микшер;

Видеостена;

Эквалайзер октавный графический;

Вокальная радиосистема;

Вращающиеся динамические приборы;

Генератор легкого дыма;

Двухканальная беспроводная система;

Классическая гитара «Yamaha»;

Компьютер с монитором;

Кондиционер;

Контроллер для видео стены;

Кулер;

Лазерное МФУ;

Микрофон вокальный;

Микшер с усилителем;

Ноутбук;

Подставка под ногу гитариста;

Портативная информационно-индукционная; система со встроенным гнездом для карт и плеером для проигрывания предварительно записанных сообщений;

Приборы полного вращения «WASH EURO DJ LED»;

Проигрыватель одинарный; Прямой модуль треугольной конфигурации; Пульт микшерный; Радиосистема «Shure» вокальная с капсулем; Светодиодные прожекторы с углом раскрытия; Система акустическая двух полосная; Системный блок для видео стены; Тифлоплеер «Соло»; Универсальная складная напольная стойка для электро, бас и акустических гитар «Rockdale»; Усилитель мощности; Музторг; Стационарная индукционная петля; Флаг "Знамя победы"; Чехол для гитары со вставкой	
---	--

6.1.2.3. Оснащение лабораторий

№ п/п	Наименование вида образования, уровня образования, профессии, специальности, направления подготовки (для профессионального образования), подвида дополнительного образования	Наименование объекта, подтверждающего наличие материально-технического обеспечения (кабинетов, лабораторий и иных помещений и территорий), с перечнем основного оборудования, находящегося в этих объектах (мебель, ТСО, наглядные пособия и др.)	Адрес (местоположение) объекта, подтверждающего наличие материально-технического обеспечения (с указанием номера такого объекта в соответствии с документами по технической инвентаризации)
1	Профессиональное образование, среднее профессиональное образование, 43.02.16 Туризм и гостеприимство Услуги предприятия питания		
	Предметы, курсы, дисциплины (модули):		
1.	МДК.02.03 Контроль качества продукции и услуг предприятия питания	Специализированная мебель и системы хранения Мельница для льда Джигер Барный поднос Кулер для льда Кофе машина, 1-2 группы, полуавтомат	Российская Федерация, 660041, Красноярский край, г.Красноярск ул.Курчатова 15 Лаборатория «Учебный бар»

	<p>Кофемолка – электрическая Темпер Ручник Полирующие полотенца для столовых приборов Нарзанник Мадлер Сквизер Шейкер бостон Шейкер классический Стрейнер Гейзеры Настенные часы Барный органайзер Мерный стакан Совок для льда Разделочная доска Стеклянные миски Металлический поднос Тарелка пирожковая Салфетки Барный нож Пинцет барный Смесительный стакан Барная ложка 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) Минаж (соль/перец) Кофейная ложка Ложка для эспрессо</p>	
--	---	--

	Пара для эспрессе (блюдец + кружка) Пара для капучино (блюдец + кружка) Молочник Сахарница Питчер Барная стойка Стол для зоны бариста Стол банкетный Стул банкетный Стол прямоугольный подсобный Барные стулья Стойка ограждения под канат Канат Стойка Коктейльные трубочки Бумажные салфетки Стаканы пластиковые Мусорные пакеты Пластиковая пленка Губки для мытья посуды Губки железные Полотно вафельное Жидкость для мытья посуды Жидкое мыло Одноразовые перчатки Одноразовые бумажные полотенца	
--	--	--

6.1.2.5. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и (или) в организациях соответствующего профиля и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации.

Производственная практика реализуется в организациях соответствующего профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

№	Наименование оборудования
I Специализированная мебель и системы хранения	
Основное оборудование	
	Посадочные места по количеству обучающихся Доска учебная
Дополнительное оборудование	
	Программное обеспечение Рабочее место преподавателя
II Технические средства	
Основное оборудование	
	Видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель) Профессиональные компьютерные программы
Дополнительное оборудование	
	Компьютеры по количеству посадочных мест
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения	
Основное оборудование	
	Мельница для льда Джигер Барный поднос Кулер для льда Кофе машина, 1-2 группы, полуавтомат Кофемолка – электрическая Темпер Ручник Полирующие полотенца для столовых приборов Нарзанник Мадлер

Сквизер
Шейкер бостон
Шейкер классический
Стрейнер
Гейзеры
Настенные часы
Барный органайзер
Мерный стакан
Совок для льда
Разделочная доска
Стеклянные миски
Металлический поднос
Тарелка пирожковая
Салфетки
Барный нож
Пинцет барный
Смесительный стакан
Барная ложка
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)
Минаж (соль/перец)
Кофейная ложка
Ложка для эспрессо
Пара для эспрессе (блюдец + кружка)
Пара для капучино (блюдец + кружка)
Молочник
Сахарница
Питчер
Барная стойка

	Стол для зоны бариста Стол банкетный Стул банкетный Стол прямоугольный подсобный Барные стулья Стойка ограждения под канат Канат Стойка
Дополнительное оборудование	
	Коктейльные трубочки Бумажные салфетки Стаканы пластиковые Мусорные пакеты Пластиковая пленка Губки для мытья посуды Губки железные Полотно вафельное Жидкость для мытья посуды Жидкое мыло Одноразовые перчатки Одноразовые бумажные полотенца

6.1.3. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю) из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей) в качестве основной литературы, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль).

При наличии электронной информационно-образовательной среды производится замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25 процентов обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

Обучающимся должен быть обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

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

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

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

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

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

6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется на рабочем месте предприятия работодателя (профильной организации) при проведении практических и лабораторных занятий, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;
- предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;
- может включать в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

6.3.4. Образовательная деятельность в форме практической подготовки организована на всех курсах обучения, охватывая дисциплины, междисциплинарные модули, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

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

6.3.6. Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) могут быть оценены в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации, организованных в форме демонстрационного экзамена профильного уровня, в том числе на рабочем месте работодателя (профильной организации).

6.4. Требования к организации воспитания обучающихся

6.4.1. Воспитание обучающихся при освоении ими образовательной программы осуществляется на основе включаемых в настоящую образовательную программу рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (приложение 4).

6.4.2. Рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы образовательная организация разрабатывает и утверждает самостоятельно с учетом примерных рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы.

6.4.3. В разработке рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы имеют право принимать участие советы обучающихся и представители работодателей.

6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.5.1. 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 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее), и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей работников образования», утверждённом Приказом Минздравсоцразвития РФ от 26.08.2010 №761н.

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.15 ФГОС СПО, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

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

№ п/п	Уровень, степень образования, вид образовательной программы (основная/дополнительная), специальность, направление подготовки, профессия, наименование предмета, дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом	Характеристика педагогических работников								
		Фамилия, имя, отчество, должность по штатному расписанию	Какое образовательное учреждение окончил, специальность (направление подготовки) по документу об образовании	Ученая степень, ученое (почетное) звание, квалификационная категория	Сведения об аттестации	Стаж работы в организации, осуществляющей образовательную деятельность	Сведения о разряде по профессии (для мастеров производственного обучения)	Сведения о дополнительном профессиональном образовании	Основное место работы, должность	Условия привлечения к педагогической деятельности (штатный работник, внутренний совместитель, внешний совместитель, иное)
	1. Среднее профессиональное образование, Туризм и гостеприимство									
1.1	История России	Татришвили Юлия Владимировна, преподаватель	Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Красноярский государственный педагогический университет им. В. П. Астафьева», по специальности "История" с дополнительной специальностью "Политология"	Первая квалификационная категория	25.04.2019 г.	18 лет	КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства», присвоена профессия рабочего Штукатур 4 (четвертого) разряда, 2020 г.	1.ООО «Институт новых технологий в образовании» Профессиональная переподготовка 2019 г. «Сурдопедагогика и сурдопсихология. Развитие и обучение детей с нарушениями слуха в условиях реализации ФГОС» 2.КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства» 2019 г. «Консультант (координатор) по профессиональному инклюзивному образованию в системе межведомственного взаимодействия в регионе» 3.КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства» 2017 «Активные, интерактивные методы обучения, воспитания. Организации проектной и исследовательской деятельности обучающихся» 4.КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства» 2018 г. «Психолого-педагогическое сопровождение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в инклюзивной образовательной организации». 5.КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых	КГБПОУ "Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства", преподаватель	Штатный работник

								<p>технологий и предпринимательства» 2020 г. «Содержательно-методические и технологические основы экспертирования конкурсов профессионального мастерства людей с инвалидностью» 6. КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства» 2020 год «Обучение педагогических работников навыкам оказания первой помощи» 7. Повышение квалификации, ФГАОУ ДПО «Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения Российской Федерации», по программе «Методика преподавания общеобразовательной дисциплины «История» с учетом профессиональной направленности основных образовательных программ среднего профессионального образования», 2021 г. ; 8. Повышение квалификации КГАУ ДПО «Красноярский краевой институт повышения квалификации и профессиональной переподготовки работников образования», по программе «Содержание и методика преподавания курса финансовой грамотности различным категориям обучающихся», 2022; 9. 2023 г. – ООО «Северо-Западный учебный Центр «Технологии Безопасности», «Обучение педагогических работников оказанию первой помощи». 10. 2023 г.- Прошла проверку знаний требований охраны труда по программе обучения по общим вопросам охраны труда и функционирования системы управления охраной труда, Протокол № 24, ККОТиП. 11. 2020 г. – ООО «Ла Карабела», «Технологии инклюзивного образования детей с ОВЗ» 12. 2022 г. – ООО «Ла Карабела», «Использование электронного обучения (ЭО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ) в обучении студентов С ОВЗ» 13. 2022 г.- ООО «Ла Карабела», «Комплексное сопровождение профессионального обучения и профессиональной подготовки лиц с ОВЗ в соответствии с ФГОС» 14. 2023 г. – ООО «Ла Карабела», «Лучшие практики обучения и воспитания студентов с ограниченными возможностями здоровья», профессиональная переподготовка</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

1.2	Иностраный язык в профессиональной деятельности	Грасевич Светлана Семеновна, преподаватель	Красноярский ордена «Знак почёта» государственный педагогический институт", по специальности английский и немецкий языки.	1.Звание «Народный учитель России» 2.Первая квалификационная категория по должности преподаватель	01.11.2018 г.	32 года		1.КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства» 2019 г. «Организация обеспечения доступности образовательных услуг для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных учреждениях» 2. КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства» 2020 год «Обучение педагогических работников навыкам оказания первой помощи» 3. 2023 г. – ООО «Северо-Западный учебный Центр «Технологии Безопасности», «Обучение педагогических работников оказанию первой помощи». 4. 2023 г.- Прошла проверку знаний требований охраны труда по программе обучения по общим вопросам охраны труда и функционирования системы управления охраной труда, Протокол № 23, ККОТиП. 5. 2022 г. - КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства», «Технология организации учебно-познавательной деятельности обучающихся с инвалидностью и ОВЗ»	КГБПОУ "Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства", преподаватель	Штатный работник
1.3	Безопасность жизнедеятельности	Лях Сергей Геннадьевич, преподаватель	Высшее профессиональное Красноярский ордена «Знак Почета» государственный педагогический институт, по специальности «Начальное военное обучение и физическое воспитание», квалификация: учитель физической культуры, по специальности физическое воспитание			24 года		1. 2023 г. – КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства», «Построение профессиональной траектории и формирование профессиональной мотивации студентов с ОВЗ и инвалидов» 2. 2023 г. - Общество с ограниченной ответственностью «Центр повышения квалификации и переподготовки «Луч знаний», «Основы безопасности жизнедеятельности и безопасность жизнедеятельности: теория и методика преподавания в образовательной организации» 3. 2023 г. - Прошел проверку знаний требований охраны труда по программе обучения оказанию первой помощи пострадавшего, Протокол № 16, ККОТиП. 4. 2023 г.- Прошел проверку знаний требований охраны труда по программе обучения по общим вопросам охраны труда и функционирования системы управления охраной труда, Протокол № 16, ККОТиП.	КГБПОУ "Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства", преподаватель-организатор основ безопасности жизнедеятельности	Штатный работник

1.4	Физическая культура/ физическая культура (адаптированная)	Дубинин Евгений Олегович	ФГАОУВО "Сибирский федеральный университет", по специальности "Физическая культура"		3 года	<p>1. КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства», «Организация обеспечения доступности образовательных услуг для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных учреждениях», 30.10.2020 г.</p> <p>2. ФГАОУ ДПО «Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения Российской Федерации», «Методика преподавания общеобразовательной дисциплины «Физическая культура» с учетом профессиональной направленности основных образовательных программ среднего профессионального образования» 21.03.2022г.</p> <p>3. КГБПОУ "Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства", «Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации педагогических работников по освоению компетенций, необходимых для работы с обучающимися с инвалидностью и ОВЗ», 26.12.2022 г.</p> <p>4. 2023 г. - Прошел проверку знаний требований охраны труда по программе обучения оказанию первой помощи пострадавшего, Протокол № 24, ККОТиП.</p> <p>5. 2023 г.- Прошел проверку знаний требований охраны труда по программе обучения по общим вопросам охраны труда и функционирования системы управления охраной труда, Протокол № 24 ККОТиП.</p> <p>6. 2020 г. КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства», «Организация обеспечения доступности образовательных услуг для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных учреждениях»</p>	КГБПОУ "Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства", преподаватель	Штатный работник
-----	---	--------------------------	---	--	--------	--	--	------------------

1.8	Экономика и бухгалтерский учет предприятий туризма и гостиничного дела						<p>институт повышения квалификации и профессиональной переподготовки работников образования», «Формирование финансовой грамотности обучающихся с использованием интерактивных технологий и цифровых образовательных ресурсов (продвинутый уровень)», ПК;</p> <p>6. 2022 г., ФГАОУ ВО «Балтийский федеральный университет имени Иммануила Канта», «Разработка и реализация маркетинговой стратегии», ПК;</p> <p>7. 2022 г., ФГАОУ ВО «Балтийский федеральный университет имени Иммануила Канта», «Налогообложение предприятий и организаций», ПК;</p> <p>8. 2022 г., ФГАОУ ВО «Балтийский федеральный университет имени Иммануила Канта», «Маркетинг в гостиничном бизнесе», ПК;</p> <p>9. 2022 г., ФГАОУ ВО «Балтийский федеральный университет имени Иммануила Канта», «Предпринимательский модуль», ПК;</p> <p>10. 2022 г., ФГАОУ ВО «Балтийский федеральный университет имени Иммануила Канта», «Бизнес-модели компании и операционная эффективность», ПК.</p> <p>11. 2023 г. – ООО «Северо-Западный учебный Центр «Технологии Безопасности», «Обучение педагогических работников оказанию первой помощи».</p> <p>12. 2023 г.- Прошла проверку знаний требований охраны труда по программе обучения по общим вопросам охраны труда и функционирования системы управления охраной труда, Протокол №24, ККОТиП.</p> <p>13. 2023 г. - КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства», «Адаптация образовательной программы среднего профессионального в соответствии с образовательными потребностями и индивидуальными возможностями обучающихся с инвалидностью и ОВЗ»</p>		
-----	--	--	--	--	--	--	---	--	--

1.9	Основы бережливого производства	Бамбурова Мария Анатольевна, преподаватель	"Российская международная академия туризма" по направлению «Менеджмент» Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Красноярский государственный педагогический университет им. В. П. Астафьева», по направлению "Педагогическое образование, экономическое образование"	Первая квалификационная категория	26.03.2020 г.	14 лет		<p>1. КГАОУДПО (повышения квалификации) специалистов «Красноярский краевой институт повышения квалификации и профессиональной переподготовки работников образования» Профессиональная переподготовка 2016 год «Методика преподавания истории и обществознания»</p> <p>2. КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства» 2020 год «Организация обеспечения доступности образовательных услуг для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных учреждениях»</p> <p>3. ООО «Институт новых технологий в образовании» 2020 год «Обучение педагогических работников навыкам оказания первой помощи»</p> <p>4. Повышение квалификации, КГАУДПО «Красноярский краевой институт повышения квалификации и профессиональной переподготовки работников образования», «Образовательные результаты по истории и обществознанию: достижение и оценки», 2020 г.</p> <p>5. Повышение квалификации, КГАУ ДПО «Красноярский краевой институт повышения квалификации и профессиональной переподготовки работников образования», по программе «Содержание и методика</p>	КГБПОУ "Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства", преподаватель	Штатный работник
-----	---------------------------------	--	---	-----------------------------------	---------------	--------	--	--	--	------------------

1.10	Менеджмент в туризме и гостеприимстве						<p>преподавания курса финансовой грамотности различным категориям обучающихся», 2022г.</p> <p>6. Повышение квалификации, ФГАОУ ДПО «Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения Российской Федерации», по программе «Методика преподавания общеобразовательной дисциплины «Обществознание» с учетом профессиональной направленности основных образовательных программ среднего профессионального образования», 2022 г.</p> <p>7. 2023 г. – ООО «Северо-Западный учебный Центр «Технологии Безопасности», «Обучение педагогических работников оказанию первой помощи».</p> <p>8. 2023 г.- Прошла проверку знаний требований охраны труда по программе обучения по общим вопросам охраны труда и функционирования системы управления охраной труда, Протокол № 23 ККОТиП.</p> <p>9. 2022 г. - КГБПОУ "Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства", «Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации педагогических работников по освоению компетенций, необходимых для работы с обучающимися с инвалидностью и ОВЗ»</p>		
1.11	Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве	Зырянова Юлия Викторовна, преподаватель	ВПО ФГОУ ВПО «Красноярский государственный аграрный университет» Диплом бакалавра Техники и технологии, по направлению «Технология продуктов питания» ВПО ФГОУ ВПО «Красноярский государственный аграрный университет», Диплом Магистра Техники и технологии, по направлению «Технология продуктов питания»			8 лет	<p>1. 2019 г. - повышение квалификации «Цифровые технологии в корпоративном обучении», Красноярский государственный педагогический университет им. В.П. Астафьева</p> <p>2. 2019 г.- повышение квалификации "Проектирование программ непрерывного образования для инвалидов различных нозологических групп", Красноярский государственный педагогический университет им. В.П. Астафьева</p> <p>3. 2019 г.- повышение квалификации "Инновационные современные образовательные технологии обучения взрослых", Красноярский государственный педагогический университет им. В.П. Астафьева</p> <p>4. 2020 г.- повышение квалификации "Технология переработки мяса, в том числе мяса птицы", ООО "Национальная академия современных технологий"</p> <p>5. 2020 г. - профессиональная переподготовка "Педагог профессионального образования" с присвоением квалификации "Преподаватель",</p>	КГБПОУ "Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства", преподаватель	Штатный работник

1.12	Правовое и документационное обеспечение в туризме и гостеприимстве	Новиков Александр Евгеньевич, преподаватель	<p>Государственное образовательное учреждение «Красноярский государственный педагогический университет им. В.П. Астафьева», по специальности «История»</p> <p>Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Красноярский государственный аграрный университет», по направлению «Юриспруденция».</p>			13 лет		<p>1.КГАУ ДПО «Красноярский краевой институт повышения квалификации и профессиональной переподготовки работников образования» 2018 г. «Организация исследования на уроке как средство достижения планируемых метапредметных результатов ФГОС»</p> <p>2. КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства» 2020 год «Организация обеспечения доступности образовательных услуг для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных учреждениях»</p> <p>3. ООО «Институт новых технологий в образовании» 2020 год «Обучение педагогических работников навыкам оказания первой помощи»</p> <p>4. Повышение квалификации, КГАОУДПО «Красноярский краевой институт повышения квалификации и профессиональной переподготовки работников образования», по программе «Технология Веб-квест как способ создания интерактивной образовательной среды, способствующей достижению предметных и метапредметных результатов обучающихся в контексте требований ФГОС», 12.2020 г.</p> <p>5.Повышение квалификации ФГАОУ ДПО «Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения Российской Федерации», по программе «Методика преподавания общеобразовательной дисциплины «История» с учетом профессиональной направленности основных образовательных программ среднего профессионального образования», 11.2021 г.</p> <p>6. Повышение квалификации, ФГАОУ ДПО «Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения Российской Федерации», по программе «Методика преподавания общеобразовательной дисциплины «Обществознание» с учетом профессиональной направленности основных образовательных программ среднего профессионального образования», 06.2022 г.</p>	КГБПОУ "Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства", преподаватель	Штатный работник
------	--	---	---	--	--	--------	--	---	--	------------------

1.13	Информационные технологии в туризме и гостеприимстве	Швецова Наталья Ярославовна, преподаватель	Федеральное государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Новосибирская государственная академия водного транспорта», по специальности «Экономика и бухгалтерский учёт» Федеральное государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Сибирский федеральный университет», по специальности «Информационные системы и технологии»	Первая квалификационная категория	27.02.2020 г.	14 лет		<p>1.ФГБОУВО «Красноярский государственный педагогический университет им. В.П. Астафьева», 2016 г. Профессиональная переподготовка «Обучение информатике в организациях общего и среднего профессионального образования»</p> <p>2.ООО «Институт новых технологий в образовании» 2019 г. Профессиональная переподготовка «Методист-разработчик дополнительных профессиональных программ для лиц с ОВЗ и инвалидностью»</p> <p>3.КГБУДПО «Центр развития профессионального образования» 2018 г. «Технологии дистанционного образования»</p> <p>4.КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства» 2018 г. Стажировка «Новые подходы в конкурсах профессионального мастерства лиц с ограниченными возможностями здоровья»</p> <p>5.ФГАОУВО «Сибирский федеральный университет» 2019 г. «Организация групповой работы студентов СПО с применением облачных технологий»</p> <p>6.КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства» 2019 г. «Формирование коммуникативных компетенций для взаимодействия с людьми с ограниченными возможностями здоровья. Правила инклюзивного общения»</p> <p>7.КГАУДПО «Красноярский институт повышения квалификации и профессиональной переподготовки работников образования» 2020 г. «Технологии создания дистанционных курсов в LMS Moodle»</p> <p>8.ООО «Институт новых технологий в образовании» 2020 г.</p>	КГБПОУ "Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства", преподаватель	Штатный работник
------	--	--	---	-----------------------------------	---------------	--------	--	--	--	------------------

							<p>«Методика электронного обучения школьников через применения цифровых образовательных ресурсов в технологии скрайбинг»</p> <p>9. КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства» 2020 год «Обучение педагогических работников навыкам оказания первой помощи»</p> <p>10. Повышение квалификации, АНОВО "Университет Иннополис", по программе "Практико-ориентированные подходы в преподавании профильных ИТ дисциплин", 2021 г.</p> <p>11. Повышение квалификации, ОУ Фонд "Педагогический университет "Первое сентября", по программе "Цифровое образование: навыки проектирования обучающих онлайн-курсов", 11.2022 г.</p> <p>12. Повышение квалификации, ОГБПОУ "Томский техникум информационных технологий", по программе "Ворлдскиллс - мастер" по компетенции "Программные решения для бизнеса", 2022 г.</p> <p>13. 2023 г. – ООО «Северо-Западный учебный Центр «Технологии Безопасности», «Обучение педагогических работников оказанию первой помощи».</p> <p>14. 2023 г. - Прошла проверку знаний требований охраны труда по программе обучения по общим вопросам охраны труда и функционирования системы управления охраной труда, Протокол № 16, ККОТиП.</p> <p>15. 2023 г. - КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства», «Совершенствование уровня личностных компетенций, обучающихся с ОВЗ и инвалидностью soft skills».</p>	
--	--	--	--	--	--	--	---	--

1.14	Иностранный язык (немецкий)	Василенко Аделина Константиновна, преподаватель	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Красноярский государственный педагогический университет им. В. П. Астафьева», по специальности иностранный язык (немецкий) с дополнительной специальностью иностранный язык (английский)			9 лет	КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства», присвоена профессия рабочего Штукатур 4 (четвертого) разряда, 2020 г.	<p>1. Профессиональная переподготовка, АНОДПО «Национальный технологический университет», по программе «Специалист по информационным системам», 05.05.2021 г.</p> <p>2. Повышение квалификации, ФГАОУ ДПО «Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения Российской Федерации», по программе «Методика преподавания общеобразовательной дисциплины «Иностранный язык» с учетом профессиональной направленности основных образовательных программ среднего профессионального образования», 2022г.;</p> <p>3. 2023 г. – ООО «Северо-Западный учебный Центр «Технологии Безопасности», «Обучение педагогических работников оказанию первой помощи».</p> <p>4. 2023 г.- Прошла проверку знаний требований охраны труда по программе обучения по общим вопросам охраны труда и функционирования системы управления охраной труда, Протокол №23, ККОТиП.</p> <p>5. 2022 г. – ООО «Ла Карабела», «Использование электронного обучения (ЭО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ) в обучении студентов с ОВЗ».</p> <p>6. 2022 г.- ООО «Ла Карабела», «Комплексное сопровождение профессионального обучения и профессиональной подготовки лиц с ОВЗ в соответствии с ФГОС».</p>	КГБПОУ "Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства", преподаватель	Штатный работник
------	-----------------------------	---	--	--	--	-------	--	---	--	------------------

1.15	Психология делового общения и конфликтология	Крапивина Наталья Сергеевна, преподаватель	Негосударственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Московский психолого-социальный университет» по специальности «Психология», квалификация "Психолог. Преподаватель психологии"			21 год		<p>1. ЧУДПО «Сибирский корпоративный энергетический учебный центр» 2018 г. «Основы эффективного общения родителей с детьми. Психолого-педагогическая коррекция детско-родительских отношений»</p> <p>2. ЧУДПО «Сибирский корпоративный энергетический учебный центр» 2018 г. «Психолого-педагогическая коррекционная работа с семьей и детьми (в цикле: методы диагностики и коррекция детско-родительских отношений. Профилактика и коррекция подростковой агрессии, психологическая помощь семьям, психологическая реабилитация несовершеннолетнего, пострадавшего от жестокого обращения»</p> <p>3. ЧОУДПО «Центр повышения квалификации» 2019 г. «Социальное проектирование в организациях социального обслуживания и СОНКО. Разработка проектов и заявок на гранты. Фандрайзинг»</p> <p>4. КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства» 2020 год «Организация обеспечения доступности образовательных услуг для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных учреждениях»</p> <p>5. ООО «Институт новых технологий в образовании» 2020 год</p>	КГБПОУ "Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства", преподаватель	Штатный работник
------	--	--	---	--	--	--------	--	---	--	------------------

1.16	Конструктор карьеры						<p>«Обучение педагогических работников навыкам оказания первой помощи»</p> <p>6. КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства», «Психолого-педагогические аспекты инклюзивного образования в условиях реализации ФГОС», 2020 г.</p> <p>7. Повышение квалификации ООО «Ла Карабела», «Инклюзивное образование в системе СПО с использованием интерактивных технологий», 2022 г.</p> <p>8. Автономная некоммерческая организация «Национальное агентство развития квалификаций», «Проектирование и реализация учебной дисциплины (курса) «Карьерное моделирование», 2022г.</p> <p>9. ФГЮОУДПО «Институт развития профессионального образования», «Введение в тифлокомментирование», 2023г.</p> <p>10. 2023 г. – ООО «Северо-Западный учебный Центр «Технологии Безопасности», «Обучение педагогических работников оказанию первой помощи».</p> <p>11. 2023 г.- Прошла проверку знаний требований охраны труда по программе обучения по общим вопросам охраны труда и функционирования системы управления охраной труда, Протокол №24, ККОТнП.</p> <p>12. 2023 г. – ООО «Ла Карабела», «Организация работы с обучающимися с ограниченными возможностями здоровья для преподавателей и мастеров производственного обучения СПО в соответствии с ФГОС»</p>		
------	---------------------	--	--	--	--	--	---	--	--

1.17	Координация работы служб предприятий туризма и гостеприимства	Зырянова Юлия Викторовна, преподаватель	ВПО ФГОУ ВПО «Красноярский государственный аграрный университет» Диплом бакалавра Техники и технологии, по направлению «Технология продуктов питания» ВПО ФГОУ ВПО «Красноярский государственный аграрный университет», Диплом Магистра Техники и технологии, по направлению «Технология продуктов питания»			8 лет		<p>1. 2019 г. - повышение квалификации «Цифровые технологии в корпоративном обучении», Красноярский государственный педагогический университет им. В.П. Астафьева</p> <p>2. 2019 г. - повышение квалификации "Проектирование программ непрерывного образования для инвалидов различных нозологических групп", Красноярский государственный педагогический университет им. В.П. Астафьева</p> <p>3. 2019 г.- повышение квалификации "Инновационные современные образовательные технологии обучения взрослых", Красноярский государственный педагогический университет им. В.П. Астафьева</p> <p>4. 2020 г.- повышение квалификации "Технология переработки мяса, в том числе мяса птицы", ООО "Национальная академия современных технологий"</p> <p>5. 2020 г. - профессиональная переподготовка "Педагог профессионального образования" с присвоением квалификации "Преподаватель", ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ</p> <p>6. 2020 г.- повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности педагога», ФГБОУ ВО "Красноярский государственный аграрный университет"</p> <p>7. 2020 г.- повышение квалификации "Оказание первой помощи", ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ</p> <p>8. 2020 г. - повышение квалификации «Здоровое питание – основа здорового образа жизни» (в рамках федерального проекта «Новые возможности для каждого» национального проекта «Образование»), ФГАОУ «Сибирский федеральный университет»</p> <p>9. 2021 г.- повышение квалификации «Организация обеспечения доступности образовательных услуг для инвалидов и лиц с</p>	КГБПОУ "Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства", преподаватель	Штатный работник
1.18	Изучение основ делопроизводства									
1.19	Соблюдение норм этики делового общения									

1.20	Осуществление расчетов с клиентом за предоставленные услуги туризма и гостеприимства						ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных учреждениях», КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства» 10. 2022 г.- повышение квалификации «Цифровые инструменты для эффективного обучения: Padlet, Kahoot, Quizziz, Mentimeter, сервисы Google», Центр развития профессионального образования, г.Красноярск. 11. 2022 г. - КГБПОУ "Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства", «Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации педагогических работников по освоению компетенций, необходимых для работы с обучающимися с инвалидностью и ОВЗ». 12. 2023 г. - Прошла проверку знаний требований охраны труда по программе обучения оказанию первой помощи пострадавшего, Протокол № 23, ККОТиП. 13. 2023 г.- Прошла проверку знаний требований охраны труда по программе обучения по общим вопросам охраны труда и функционирования системы управления охраной труда, Протокол № 23, ККОТиП.		
1.21	Организация питания на предприятии питания	Степанец Наталья Юрьевна, преподаватель	"Красноярский государственный торгово-экономический институт", Диплом специалитета, квалификация: инженер-технолог по специальности «Технология продуктов общественного питания» Государственное образовательное учреждение высшего профессионального		25 лет		1. 1997 г. - удостоверение о профессиональной подготовке по профессии «Повар» (5 разряд) 2. 2020 г. – КГБПОУ «Красноярский техникум социальных технологий», присвоена квалификация Кондитер 4 (четвертого) разряда, свидетельство; 3. 2020 г. - ФГБОУ ДПО «Государственная академия промышленного менеджмента имени Н. П. Пастухова», «Применение современных педагогических технологий и методов обучения при проектировании и реализации профессиональных образовательных программ на основе интеграции формального и неформального образования», ПК; 4. 2021 г. – АНО «Научно-исследовательский институт	КГБПОУ "Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства", преподаватель	Штатный работник
1.22	Организация обслуживания на предприятии питания								

1.23	Контроль качества продукции и услуг предприятия питания		образования "Красноярский государственный университет", квалификация "психолог-преподаватель" по специальности "Психология"				управления народным хозяйством», «Менеджер», профессиональная переподготовка; 5. 2021 г. – КГБУ ДПО «Центр развития профессионального образования», «Основные этапы подготовки к прохождению аккредитации специализированного центра компетенции на базе ПОУ», ПК; 6. 2021 г. – АНО ДПО «Учебный центр «Электросвязь», прошла проверку знаний требований охраны труда работников по программе руководителей и специалистов, ПК; 7. 2022 г. – ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования», «Подготовка национальных экспертов конкурсов по профессиональному мастерству среди инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья «Абилимпикс» (продвинутый уровень)», ПК; 8. 2023 г. - КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства», «Подготовка региональных экспертов конкурсов профессионального мастерства «Абилимпикс»; 9. 2023 г. – АНО ДПО «Академия», «Повышение квалификации лиц, на которых возложена трудовая функция по проведению противопожарного инструктажа» 10. 2023 г. - ООО "Московская академия профессионального образования", "Оказание первой помощи пострадавшим". 11. 2023 г. - ООО "Московская академия профессионального образования", прошла проверку знания требований охраны труда "Общие вопросы охраны труда и функционирования системы управления охраной труда". 12. 2023 г. - ККОТиП, "Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в профессиональных образовательных организациях с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий"		
1.24	Технологический процесс выполнения работ по профессии "Повар"	Деревцова Виктория Борисовна, преподаватель	Среднее профессиональное «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»		20 лет		Курсы повышения квалификации: 1. 2020 г. – АНО «Санкт-Петербургский центр дополнительного профессионального образования», «Профессиональные стандарты в эпоху цифровых технологий» 2. 2022 г. - КГБПОУ «Красноярский колледж	КГБПОУ "Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства"	Штатный работник

1.25	Кухни народов мира		Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство), техник-технолог Высшее профессиональное «Красноярский государственный торгово-экономический институт», Диплом специалитета, квалификация: инженер по специальности технология продуктов общественного питания				отраслевых технологий и предпринимательства», «Организация тьюторского и психолого-педагогического сопровождения конкурсов профессионального мастерства для людей с ОВЗ» 3. 2023 г. – ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования», «Введение в тифлокомментирование» 4. 2023 г. - КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства», «Адаптация образовательной программы среднего профессионального в соответствии с образовательными потребностями и индивидуальными возможностями обучающихся с инвалидностью и ОВЗ»	тельства", преподаватель	
1.26	Биологические активные добавки						<p>Профессиональная подготовка: 5. 2010 г. - свидетельство о профессиональной подготовке по профессии «Повар» (6 разряд) 6. 2010 г. - свидетельство о профессиональной подготовке по профессии «Кондитер» (6 разряд)</p> <p>Профессиональная переподготовка: 7. 2019 г. -- Профессиональная переподготовка, АНКОО «Многопрофильная Академия непрерывного образования», по программе: «Педагогическое образование: учитель/преподаватель образовательной организации в условиях реализации ФГОС» 8. 2019 г. – ООО «Институт новых технологий в образовании», «Сурдопедагогика и сурдопсихология. Развитие и обучение детей с нарушением слуха в условиях реализации ФГОС». 9. 2023 г. - Прошла проверку знаний требований охраны труда по программе обучения оказанию первой помощи пострадавшего, Протокол №23, ККОТиП. 10. 2023 г.- Прошла проверку знаний требований охраны труда по программе обучения по общим вопросам охраны труда и функционирования системы управления охраной труда, Протокол №23, ККОТиП.</p>		

1.27	Товароведение продовольственных товаров	Деревцова Виктория Борисовна, преподаватель	Среднее профессиональное «Красноярский техникум пищевой промышленности» Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство», техник-технолог Высшее профессиональное «Красноярский государственный торгово-экономический институт», Диплом специалитета, квалификация: инженер по специальности технология продуктов общественного питания			20 лет		<p>Курсы повышения квалификации:</p> <ol style="list-style-type: none"> 2020 г. – АНО «Санкт-Петербургский центр дополнительного профессионального образования», «Профессиональные стандарты в эпоху цифровых технологий» 2022 г. - КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства», «Организация тьюторского и психолого-педагогического сопровождения конкурсов профессионального мастерства для людей с ОВЗ» 2023 г. – ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования», «Введение в тифлокомментирование» 2023 г. - КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства», «Адаптация образовательной программы среднего профессионального в соответствии с образовательными потребностями и индивидуальными возможностями обучающихся с инвалидностью и ОВЗ» <p>Профессиональная подготовка:</p> <ol style="list-style-type: none"> 2010 г. - свидетельство о профессиональной подготовке по профессии «Повар» (6 разряд) 2010 г. - свидетельство о профессиональной подготовке по профессии «Кондитер» (6 разряд) <p>Профессиональная переподготовка:</p> <ol style="list-style-type: none"> 2019 г. -- Профессиональная переподготовка, АНКО «Многопрофильная Академия непрерывного образования», по программе: «Педагогическое образование: учитель/преподаватель образовательной организации в условиях реализации ФГОС» 2019 г. – ООО «Институт новых технологий в образовании», «Сурдопедагогика и сурдопсихология. Развитие и обучение детей с нарушением слуха в условиях реализации ФГОС». 2023 г. - Прошла проверку знаний требований охраны труда по программе обучения оказанию первой помощи пострадавшего, Протокол №23, ККОТиП. 2023 г.- Прошла проверку знаний требований охраны труда по программе обучения по общим вопросам охраны труда и функционирования системы управления охраной труда, Протокол №23, ККОТиП. 	КГБПОУ "Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства", преподаватель	Штатный работник
1.28	Организация производства на предприятиях общественного питания									

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

6.6.1. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы

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

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

Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации

7.1. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательной организации СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО.

7.2. Выпускники, освоившие программы подготовки специалистов среднего звена, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).

Требования к содержанию, объему и структуре дипломного проекта (работы) образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ОП.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена: «Специалист по туризму и гостеприимству».

7.3. Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и оценочные материалы.

7.4. Содержание ГИА (Приложение 5) включает структуру оценочных материалов, комплекс требований и рекомендаций для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня, организацию и проведение защиты дипломной работы (дипломного проекта).

Приложение 1
к ОП по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Матрица компетенций выпускника

43.02.16 Туризм и гостеприимство

Трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами (или иными нормативными документами)		Виды деятельности в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство	
		Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	Предоставление услуг предприятия питания
33.022 Работник по приему и размещению гостей			
ОТФ А Встреча и проводы гостей у входных дверей гостиничного комплекса или иного средства размещения	ТФ А/01.1	ПК 1.1.	
	ТФ А/02.1	ПК 1.2.	
ОТФ В Оказание услуг по доставке багажа гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения	ТФ В/01.1	ПК 1.3.	
	ТФ В/02.1	ПК 1.4.	
ОТФ D Оказание услуг по приему, регистрации и размещению гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения	ТФ D/01.3		
	ТФ D/02.3		
	ТФ D/03.3		
33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц			
ОТФ А Управление текущей деятельностью сотрудников служб, отделов гостиничного комплекса	ТФ А/01.5	ПК 1.1 ПК 1.2	
	ТФ А/02.5	ПК 1.1 ПК 1.2	
	ТФ А/03.5	ПК 1.1 ПК 1.2	
ОТФ В Управление текущей деятельностью департаментов	ТФ В/01.6	ПК 1.3 ПК 1.4	
	ТФ В/02.6	ПК 1.3 ПК 1.4	

(служб, отделов) гостиничного комплекса			
33.013 Официант, бармен			
ОТФ А Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	ТФ А/02.3		ПК 2.1. ПК 2.3.
	ТФ А/03.3		ПК 2.1. ПК 2.3.
	ТФ А/04.3		ПК 2.1. ПК 2.3.
ОТФ В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	ТФ В/01.4		ПК 2.2. ПК 2.3.
	ТФ В/02.4		ПК 2.2. ПК 2.3.
	ТФ В/03.4		ПК 2.2. ПК 2.3.
	ТФ В/04.4		ПК 2.2. ПК 2.3.
	ТФ В/05.4		ПК 2.2. ПК 2.3.
ОТФ С Руководство деятельностью официантов, барменов по обслуживанию гостей организации питания	ТФ С/01.5		ПК 2.1.
	ТФ С/02.5		ПК 2.2.
	ТФ С/03.5		ПК 2.4.
ОТФ Д Организация процессов обслуживания гостей организации питания блюдами и напитками	ТФ Д/01.6		ПК 2.1.
	ТФ Д/02.6		ПК 2.3.
	ТФ Д/03.6		ПК 2.4.

Обозначения: ПС – профессиональный стандарт; ОТФ – обобщенная трудовая функция; ТФ – трудовая функция