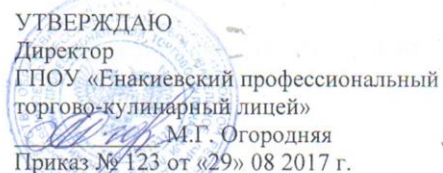


Министерство образования и науки
Донецкой Народной Республики

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЕНАКИЕВСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ
ТОРГОВО-КУЛИНАРНЫЙ ЛИЦЕЙ»



УТВЕРЖДАЮ
Директор
ГПОУ «Енакиевский профессиональный
торгово-кулинарный лицей»
М.Г. Огородняя
Приказ № 123 от «29» 08 2017 г.



ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
ГПОУ «Енакиевский профессиональный
торгово-кулинарный лицей»

Профессия:	43.01.01 «Официант, бармен»
Нормативный срок обучения:	10 месяцев
Форма обучения:	очная
База:	среднее общее образование
Профиль:	сервиса и туризма

Енакиево, 2017

Основная профессиональная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.01 «Официант, бармен» разработана на основе Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 «Официант, бармен» утвержденного приказом Министерства образования и науки № 709 от 26 октября 2015 г, зарегистрированного в Министерстве юстиции ДНР (регистрационный номер 730 от 11.11.2015 г.).

Организация-разработчик: ГПОУ «Енакиевский профессиональный торгово-кулинарный лицей»

Составители:

Огородняя Марина Георгиевна, преподаватель дисциплин профессионального цикла ГПОУ «Енакиевский профессиональный торгово-кулинарный лицей», «специалист высшей категории», «преподаватель-методист»
Пугачева Екатерина Михайловна, преподаватель дисциплин профессионального цикла ГПОУ «Енакиевский профессиональный торгово-кулинарный лицей», «специалист»
Заика Виктория Рудольфовна, преподаватель дисциплин профессионального цикла ГПОУ «ЕНАКИЕВСКИЙ ПТКЛ», «специалист первой категории»
Чернова Ирина Владиславовна, «мастер производственного обучения 11 тарифного разряда» ГПОУ «Енакиевский профессиональный торгово-кулинарный лицей»

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

на заседании педагогического совета

ГПОУ «Енакиевский профессиональный

торгово-кулинарного лицей

Протокол № 1 от «30» 08 2017 г.

Председатель  М. Ф. Огородняя

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки образовательной программы СПО.

Нормативную правовую основу разработки основной образовательной программы составляют:

- Государственный образовательный стандарт по профессии среднего профессионального образования (далее – ГОС СПО), утвержденный приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики № 709 от 26 октября 2015 г. (43.01.01 «Официант, бармен»);
- Закон «Об образовании Донецкой Народной Республики» от 15.06.15 г. (Постановление № I-233П – НС);
- приказ МОН ДНР от 25.06.2015 г. № 280 «Об утверждении перечня профессий, квалифицированного рабочего, служащего, об установлении соответствия профессий, квалификаций рабочего, служащего»;
- приказ МОН ДНР от 14.08.2015 г. № 401 «Об утверждении Типового положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- приказ МОН ДНР от 20.07.2015 г. № 328 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказ МОН ДНР от 10.09.2015 г. № 478 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Устав и другие нормативные правовые документы ГПОУ «ЕНАКИЕВСКИЙ ПТКЛ».
- макеты программ профессиональных модулей и учебных дисциплин;
- разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей среднего профессионального образования на основе Государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования;
- разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин среднего профессионального образования на основе Государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования;
- приказ МОН ДНР от 15.12 2015 г. № 890 «Об утверждении образцов и описание документов о получении среднего профессионального образования, свидетельства о профессии рабочего, служащего, удостоверения о повышении квалификации, академической справки для студентов, осваивающих ОП СПО»;
- примерные программы учебных общеобразовательных дисциплин для профессий и специальностей СПО;
- разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (далее ОПОП СПО).

1.2. Назначение ОП СПО.

Качественная подготовка квалифицированных рабочих, служащих по данной профессии, овладение ими знаний, умений и навыков, подготовка конкурентоспособных кадров для улучшения качества сервиса в сфере обслуживания и туризма с учетом регионального компонента.

1.3. Цель разработки ОП СПО.

Основная профессиональная образовательная программа ГПОУ «ЕНАКИЕВСКИЙ ПТКЛ» представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии 43.01.01 «Официант, бармен».

ОПОП включает в себя следующие компоненты и характеристики: направление, профиль подготовки и квалификацию выпускника, цель ОПОП, требования к выпускникам (требования к результатам освоения программы), требования к абитуриентам, сроки освоения и трудоемкость ОПОП, документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса, в том числе учебные планы программы учебных дисциплин и (или) модулей, практик, графики учебного процесса, ресурсное обеспечение ОПОП (кадровое, и материально-техническое обеспечение), учебно-методическое, информационное обеспечение ОПОП, описание образовательных технологий, применяемых при реализации ОПОП, характеристику социокультурной среды, обеспечивающей формирование и развитие общих и профессиональных компетенций обучающихся, а также описание системы оценки качества подготовки обучающихся и выпускников, материалы и результаты внешней оценки качества реализации ОПОП, учебно-методические комплексы, фонды оценочных средств.

ОПОП ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин (модулей), программ учебной и производственной практик, методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной технологии с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы в рамках, установленных ГОС СПО.

Основная профессиональная образовательная программа реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников ГПОУ «ЕНАКИЕВСКИЙ ПТКЛ».

Цель образовательной программы: обеспечение реализации ГОС СПО по профессии 43.01.01 «Официант, бармен».

1.4. Нормативный срок освоения программы:

- нормативный срок освоения программы, подготовки по профессии 43.01.01 «Официант, бармен» осуществляется по очной форме получения образования на базе среднего общего образования с нормативным сроком обучения 10 месяцев.

1.5. Трудоемкость ОП СПО.

Общая трудоёмкость ОП СПО, включает все виды аудиторной и самостоятельной работы обучающихся. Время, отводимое на контроль качества освоения обучающимися ОП СПО, включая государственную итоговую аттестацию (ГИА) 1476 часов учебной нагрузки обучающихся, а также каникулы не менее 2 недель.

1.6. Особенности основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования.

При разработке ОП СПО данной профессии учтены требования рынка труда, состояние развития предприятий сферы обслуживания, общественного питания и туризма.

По завершению ОП СПО выпускникам выдается диплом и присваивается квалификация по специальностям данной профессии.

1.7. Требования к абитуриенту:

- заявление на имя директора;
- документ об образовании (аттестат с приложением, свидетельство с приложением);
- медицинская справка (Ф-086-у), личная медицинская книжка;
- фотографий $\frac{3}{4}$ - 6 штук;
- ксерокопия свидетельства о рождении (паспорта).
- ксерокопия идентификационного кода;
- приписное свидетельство (военный билет) для мальчиков;
- справка о составе семьи с места жительства.

1.8. Востребованность выпускников.

Подготовка конкурентоспособных рабочих кадров (квалифицированных рабочих, служащих) с целью эффективного адаптирования на рынке труда.

1.9. Возможность продолжения образования выпускников.

Выпускники, освоившие ОП СПО по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.01 «Официант, бармен» и получившие диплом, могут продолжать обучение в высших учебных заведениях и техникумах по профилю данной профессии/специальности.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности.

Областью профессиональной деятельности выпускника является:

- реализация процесса обслуживания в организациях общественного питания. Объектами профессиональной деятельности выпускника являются:
- потребности потребителей организаций общественного питания в процессе обслуживания;
- технологический процесс обслуживания в залах организаций общественного питания, за барной стойкой, буфетом;
- технологический процесс обслуживания массовых банкетных мероприятий;
- технологический процесс обслуживания специальных форм организации питания;
- торгово-технологическое и холодильное оборудование, посуда, приборы, инвентарь и другое материально-техническое оснащение организаций общественного питания;
- нормативная учетно-отчетная документация;
- кулинарная и кондитерская продукция, покупные винно-водочные изделия;
- технологии приготовления смешанных напитков, в том числе коктейлей, горячих напитков.

2.2. Виды профессиональной деятельности компетенции.

Студент, обучающийся по профессии 43.01.01 «Официант, бармен», готовится к освоению следующих видов деятельности и формированию профессиональных компетенций:

Вид профессиональной деятельности	Код ПК	Наименование ПК
Обслуживание потребителей организаций общественного питания	ПК 1.1.	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания
	ПК 1.2.	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов
	ПК 1.3.	Обслуживать массовые банкетные мероприятия
	ПК 1.4.	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания
Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	ПК 2.1.	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию
	ПК 2.2.	Обслуживать потребителей бара, буфета

	ПК 2.3.	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
	ПК 2.4.	Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями
	ПК 2.5.	Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции
	ПК 2.6.	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета
	ПК 2.7.	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки

Выпускник освоивший программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.01 «Официант, бармен» должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

Код ОК	Наименование ОК
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

2.3. Специальные требования:

- приказ МОН ДНР от 25.06.2015 г. № 280 «Об утверждении перечня профессий, квалифицированного рабочего, служащего, об установлении соответствия профессий, квалификаций рабочего, служащего»;

Специфические требования:

- минимальный возраст приема на работу - 18 лет, пол не регламентируется.
- медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения ДНР.

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Учебный план.

Учебный план ГПОУ «ЕНАКИЕВСКИЙ ПТКЛ» по программе подготовки квалифицированных работников, служащих по профессии 43.01.01 «Официант, бармен».

План учебного процесса состоит из:

- общепрофессионального цикла: (315 часов);
- междисциплинарного курса: (705 часов);
- учебной практики: (396 часов);
- производственной практики: (288 часов).
- физическая культура: (80 часов);
- консультации на учебную группу – 100 часов;
- поэтапная аттестация – 36 часов;
- государственная итоговая аттестация – 36 часов.

3.2. Графики учебного процесса.

3.3. Программы дисциплин общепрофессионального цикла. В состав профессионального модуля входят (2) два междисциплинарных курса. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика (производственное обучение) и (или) производственная практика.

Структура программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:

№ п/п	Индекс, наименование учебной дисциплины, профессионального модуля	Требования к знаниям, умениям, навыкам, практическому опыту по разделам и модулям учебного цикла
1	ОП.01 «Основы культуры профессионального общения»	<p>В результате изучения обучающийся должен:</p> <p><u>уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила протокола и этикета; - применять различные средства и техники эффективного общения в профессиональной деятельности, использовать приемы общения с учетом возраста, статуса гостя; - использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; - определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности; <p><u>знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - основы протокола и этикета; - нормы профессиональной этики; - эстетику внешнего облика официанта, бармена; - психологические особенности делового общения и его специфику в сфере обслуживания и деятельности официанта, бармена; - механизмы взаимопонимания в общении; - техники и приемы общения, правила слушания и ведения беседы, убеждения; - источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов, возникающих в профессиональной деятельности.

№ п/п	Индекс, наименование учебной дисциплины, профессионального модуля	Требования к знаниям, умениям, навыкам, практическому опыту по разделам и модулям учебного цикла
1	ОП.02 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»	<p>В результате изучения обучающийся должен:</p> <p><u>уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - составлять рационы питания для различных категорий потребителей; - осуществлять санитарно-гигиенический контроль качества сырья и кулинарной продукции; - соблюдать санитарно-гигиенические требования реализации готовой продукции; - соблюдать санитарно-гигиенические требования хранения пищевых продуктов; - осуществлять органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров; - соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила; - готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; <p><u>знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; - роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; - понятие суточной нормы потребности человека в питательных веществах; - усвояемость пищи и факторы, влияющие на нее; - нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; - правила личной гигиены; - санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде, таре; - санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов и процессу приготовления блюд; - санитарные требования к реализации готовой продукции; - санитарные требования к обслуживанию посетителей; - классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; - санитарно-пищевое законодательство; - основные пищевые инфекции, отравления, глистные заболевания.

№ п/п	Индекс, наименование учебной дисциплины, профессионального модуля	Требования к знаниям, умениям, навыкам, практическому опыту по разделам и модулям учебного цикла
1	ОП.03 «Товароведение пищевых продуктов»	<p>В результате изучения обучающийся должен:</p> <p><u>уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть методами оценки качества пищевых продуктов; - определять качество основных групп товаров; - давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров; <p><u>знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - методы оценки качества пищевых продуктов; - товароведческую характеристику основных групп товаров.

№ п/п	Индекс, наименование учебной дисциплины, профессионального модуля	Требования к знаниям, умениям, навыкам, практическому опыту по разделам и модулям учебного цикла
1	ОП. 04 «Правовые основы профессиональной деятельности»	<p>В результате изучения обучающийся должен:</p> <p><u>уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - применять правовые знания при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности; - соблюдать требования действующего законодательства и защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства; <p><u>знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие трудовые отношения; - права и обязанности работников области профессиональной деятельности; - организационно-правовые формы организаций; формы оплаты труда.

№ п/п	Индекс, наименование учебной дисциплины, профессионального модуля	Требования к знаниям, умениям, навыкам, практическому опыту по разделам и модулям учебного цикла
1	ОП. 05 «Безопасность жизнедеятельности и Охрана труда»	<p>В результате изучения обучающийся должен:</p> <p><u>уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; - предпринимать профилактические меры для снижения уровней опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; - использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения, применять первичные средства пожаротушения; - ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии; - применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; - владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; - оказывать первую помощь пострадавшим; <p><u>знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьёзной угрозе национальной безопасности республики; - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; - основы военной службы и обороны государства; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны государства; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;

№ п/п	Индекс, наименование учебной дисциплины, профессионального модуля	Требования к знаниям, умениям, навыкам, практическому опыту по разделам и модулям учебного цикла
		<ul style="list-style-type: none"> - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; <ul style="list-style-type: none"> - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

№ п/п	Индекс, наименование учебной дисциплины, профессионального модуля	Требования к знаниям, умениям, навыкам, практическому опыту по разделам и модулям учебного цикла
1	ПМ.01 МДК.01.01 «Организация и технология обслуживания в общественном питании»	В результате изучения обучающийся должен: <u>иметь практический опыт:</u> - выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме; - встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню; - приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; - рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов; - подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами; - расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей; - подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий; - обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера; - обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; - применения передовых, инновационных методов и форм организации труда; <u>уметь:</u> - подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; - осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос; - осуществлять прием заказа на блюда и напитки; - обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях; - консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; - осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; - соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей; - предоставлять счет и производить расчет с потребителями;

№ п/п	Индекс, наименование учебной дисциплины, профессионального модуля	Требования к знаниям, умениям, навыкам, практическому опыту по разделам и модулям учебного цикла
		<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживания и прощания с гостями; - соблюдать личную гигиену; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, типы и классы организаций общественного питания; - основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания; - материально-техническую и информационную базу обслуживания; - правила личной подготовки официанта к обслуживанию; - виды, правила, последовательность и технику сервировки столов; - способы расстановки мебели в торговом зале; - правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе; - методы организации труда официантов; - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способы подачи блюд; - правила, очередность и технику уборки использованной посуды; - порядок оформления счетов и расчета с потребителями; - кулинарную характеристику блюд; - правила сочетаемости блюд и напитков; - требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; - правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.

№ п/п	Индекс, наименование учебной дисциплины, профессионального модуля	Требования к знаниям, умениям, навыкам, практическому опыту по разделам и модулям учебного цикла
1	МДК.02.01 «Организация и технология обслуживания в барах, буфетах»	<p>В результате изучения обучающийся должен:</p> <p><u>иметь практический опыт:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовки бара и буфета к обслуживанию; - встречи гостей бара и приема заказа; - обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками; - приготовления и подачи горячих напитков; - приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей; - приготовления и подачи простых закусок; - принятия и оформления платежей; - оформления отчетно-финансовых документов; - подготовки бара, буфета к закрытию; - подготовки к обслуживанию выездного мероприятия; <p><u>уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать бар, буфет к обслуживанию; - обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; - принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета; - готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления; - эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил; - готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления; - соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете; - производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию; - осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете; - оформлять необходимую отчетно-учетную документацию; - соблюдать правила профессионального этикета; - соблюдать правила личной гигиены; <p><u>знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - виды и классификация баров; - планировочные решения баров, буфетов; - материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;

--	--	--

№ п/п	Индекс, наименование учебной дисциплины, профессионального модуля	Требования к знаниям, умениям, навыкам, практическому опыту по разделам и модулям учебного цикла
		<ul style="list-style-type: none"> - правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета; - характеристику алкогольных и безалкогольных напитков; - правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию; - виды и методы обслуживания в баре, буфете; - технологию приготовления смешанных и горячих напитков; - технологию приготовления простых закусок; - правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации; - сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции; - правила личной подготовки бармена к обслуживанию; - правила охраны труда; - правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.

4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

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

- входной контроль;
- текущий контроль;
- промежуточной аттестации.

Правила участия в контролируемых мероприятиях и критерии оценивания достижений, обучающихся определяются Положением «Об организации текущего контроля знаний и промежуточной аттестации студентов ГПОУ «ЕНАКИЕВСКИЙ ПТКЛ» № 49 (принято педагогическим советом лица 04 января 2016 года, протокол № 4, приказ директора от 12 мая 2016 года № 68/1).

Входной контроль.

Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль, проводится в форме тестирования, контрольной работы и других формах.

Текущий контроль.

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

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

Промежуточная аттестация.

Промежуточная аттестация результатов подготовки обучающихся осуществляется комиссией в форме зачетов и/или экзаменов с участием ведущего (их) преподавателя (ей).

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Лицеом созданы условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности, для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов

активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии входят потенциальные работодатели, специалисты профильных предприятий.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разработаны лицеем самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП СПО (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются лицеем самостоятельно, а для государственной (итоговой) аттестации разрабатываются и утверждаются лицеем.

ГОС СПО включают в себя педагогические контрольно-проверочные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки: типовые задания, контрольные работы, тесты и иные методы контроля, позволяющие оценить знания, умения, навыки и соответствующий уровень приобретённых компетенций, разработанные в соответствии с требованиями ГОС СПО по данному направлению подготовки, целями и задачами программы подготовки квалифицированных рабочих и её учебному плану и обеспечивающие оценку качества общекультурных, профессиональных и дополнительных профессиональных компетенций, приобретаемых выпускником.

При разработке оценочных средств для контроля качества изучения модулей, дисциплин, практик учтены все виды связей между включёнными в их состав знаниями, умениями, навыками, позволяющие установить качество сформированных у обучающихся компетенций по видам деятельности и степень общей готовности выпускников к профессиональной деятельности, предусмотрена оценка способности обучающихся к творческой деятельности, их готовности вести поиск решения новых задач, связанных с недостаточностью конкретных специальных знаний.

4.2. Итоговая государственная аттестация выпускников.

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится по окончании курса обучения, имеющего профессиональную завершённость, и

заключается в определении соответствия уровня подготовки выпускников требованиям федеральных государственных образовательных стандартов с последующей выдачей документа государственного образца об уровне образования и квалификации.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении ими теоретического материала и прохождении учебной практики (производственного обучения) и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

Государственная итоговая аттестация (далее ГИА) включает защиту квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования – соответствие тематики вопросов и наполнение практических заданий содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются лицеем на основании порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих утвержденного органом исполнительной власти, который осуществляет функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии с Законом «Об образовании» Донецкой народной Республики от 15.06.2015 года (постановление № I-233П-НС).

Организация и проведение ГИА в лицее определяется Программой государственной итоговой аттестации выпускников, разработанной на основании Положения «О Государственной итоговой аттестации ГПОУ «ЕНАКИЕВСКИЙ ПТКЛ» № 33, утвержденного педагогическим советом лицея протокол № 3 от 26 ноября 2015 г. и утвержденного директором от 29 декабря 2015 г. приказ № 164.

5. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.

5.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение.

Информационное обеспечение образовательного процесса.

Реализация основной профессиональной образовательной программы обеспечивает доступ каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ОПОП СПО.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и (или) электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и (или) электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет. Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда.

Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса.

Основная профессиональная образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ОПОП СПО.

Все рабочие программы имеют рецензии.

Рабочие программы содержат: паспорт, структуру и содержание, тематический план, условия реализации, контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины или профессионального модуля.

Максимальная учебная нагрузка предусмотрена учебным планом, соответствует установленным стандартам.

В рабочих программах приведены различные формы групповых занятий (практические занятия, лабораторные работы, самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся, представлен перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы)

Большая, целенаправленная работа ведётся преподавателями в плане методического обеспечения в соответствии с требованиями ГОС СПО, создания комплексно-методического обеспечения дисциплин. Создание КМО ориентированы не только на обеспечение усвоения знаний, но и на подлинную индивидуализацию обучения студентов, развитие самостоятельности, мыслительных способностей, коммуникативных умений. Создание КМО – творческая работа преподавателя, учитывающая объективные и субъективные условия процесса обучения. Преподаватели создают планирующую документацию, указания по выполнению лабораторно-практических работ; методические указания по организации внеаудиторной самостоятельной

работы; рабочие тетради по дисциплине; раздаточный материал. Каждый преподаватель, создавая КМО по своей дисциплине, использует разнообразные приёмы и методы.

Методические материалы.

1. КМО по учебной дисциплине/профессиональному модулю основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования:

- календарно-тематический план методические разработки учебных занятий
- методические рекомендации по организации лабораторно-практических занятий;
- методические указания для студентов по аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работе;
- учебные и учебно-методические пособия для студентов методические указания по организации и выполнении проектов, письменных экзаменационных работ;
- комплекты контрольно-оценочных средств по материалы по организации учебной и производственной практики по профессиональным модулям;
- дидактические средства организации учебных занятий.

2. Методические материалы по образовательным и воспитательным технологиям.

3.Методические рекомендации в помощь преподавателю, мастеру производственного обучения.

4. Методические рекомендации в помощь начинающим преподавателям.

5. Макеты и шаблоны документов.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

По каждой дисциплине, профессиональному модулю сформированы рабочие программы и учебно-методические комплексы, содержащие методические рекомендации по изучению дисциплины, профессионального модуля, учебные материалы (конспекты лекций, слайды, контрольные задания, методические указания по выполнению курсовых, контрольных работ, тесты и т.п.).

Для прохождения учебной и производственной практик разработаны соответствующие программы; для подготовки к государственной (итоговой) аттестации - методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы.

В образовательном процессе используются интерактивные технологии обучения. Для формирования информационной культуры обучающихся в учреждении используются энциклопедии в электронном формате.

Применение информационных технологий осуществляется на дисциплинах всех циклов.

Для проведения уроков преподаватели используют:

- Презентации: Power Point.
- Видеосюжеты и видеofilьмы.

- Электронные учебники и пособия, демонстрация с помощью компьютера и мультимедийного проектора.
- Образовательные ресурсы Интернета.
- Электронные энциклопедии и справочники.
- DVD и CD диски с картинками и иллюстрациями.

В образовательном процессе реализуется компетентностный подход с использованием активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций студентов.

5.2. Кадровое обеспечение.

Реализация основной профессиональной образовательной программы по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.01 «Официант, бармен» обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения имеют квалификацию по профессии рабочего на 1–2 разряда выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения проходят стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 5 раз. Все преподаватели общеобразовательных дисциплин имеют высшее профессиональное образование, соответствующее профилю предмета.

Справка о кадровом обеспечении образовательного процесса и укомплектованности штатов на 1 сентября 2017 года.

Педагогических работников - 13 человек, в том числе преподаватели - 6, мастера производственного обучения - 7. Высшее образование – 11 человека, среднее профессиональное образование - 2 человека.

5.3. Основные материально-технические условия для реализации образовательной программы.

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению. Финансирование реализации ОПОП СПО осуществляется в объеме, не ниже установленных нормативов финансирования государственного образовательного учреждения.

ГПОУ «ЕНАКИЕВСКИЙ ПТКЛ», реализующий основную профессиональную образовательную программу по программе подготовки квалифицированных рабочих 43.01.01 «Официант, бармен». Материально-техническая база лицея, обеспечивает в полном объеме проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной,

междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики (производственного обучения), предусмотренных учебным планом. Материально-техническое обеспечение соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Материально-техническая база лицея соответствует требованиям, предъявляемым к подготовке специалистов по реализуемым программам, что позволяет качественно и в полном объеме проводить учебные занятия, лабораторные и практические работы.

Для организации учебного процесса лицей владеет:

- Зданиями, помещениями общей площадью: 3612,2 м²
- Площадь учебно-лабораторных помещений: 208,1 м².
- Учебный магазин-бар: 78,55 м²

Территория лицея благоустроена и озеленена.

По профессии и специальности имеются необходимые учебные кабинеты, лаборатории, цеха. Их перечень соответствует ГОС СПО. Уровень оформления, оснащения специальным оборудованием, учебно-наглядными пособиями, источниками учебной информации, учебных дисциплин позволяет вести образовательный процесс на высоком методическом уровне.

В лицее имеются:

- учебные кабинеты: 8;
- бар 1;
- банкетный зал 1;
- учебное кафе 1;
- гимнастический зал 1;
- тренажерный зал 1;
- открытый спортивный стадион 1;
- Библиотека. Читальный зал с выходом в сеть Интернет 1;
- актовый зал 1;

Все учебные помещения (мастерские, кабинеты) закреплены приказом директора лицея за преподавателями, которые несут ответственность за состоянием кабинета или лаборатории.

Заведующие кабинетами и мастерскими ежегодно составляют паспорт кабинета, в которых отражается работа, направленная на постоянное совершенствование и пополнение материально-технической базы, методического обеспечения учебного процесса.

Реализация ОПОП СПО обеспечивает:

- выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;
- освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в лицее.

6 ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ, ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ОБЕСПЕЧИВАЮЩАЯ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ(СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ) КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ

Воспитательная работа с обучающимися в лицее является важнейшей составляющей качества подготовки специалистов рабочих кадров и проводится с целью формирования у каждого обучающегося сознательной гражданской позиции, стремлению к сохранению и приумножению нравственных, культурных и общечеловеческих ценностей, также развитию навыков конструктивного поведения в новых экономических условиях, общекультурных компетенций выпускников (компетенций социального взаимодействия, самоорганизации и самоуправления и др.)

В лицее разработана Программа воспитательной деятельности, направленная на обеспечение оптимальных условий для воспитания профессионально и социально компетентной личности студента, с устойчивой профессиональной направленностью, способного к творчеству, обладающего физическим здоровьем, социальной активностью, высокой культурой, качествами гражданина-патриота. В ходе реализации Программы решаются следующие задачи:

1. Создание условий для формирования у студентов гражданской позиции, патриотизма, устойчивых нравственных принципов и норм, правовой культуры.

2. Формирование личностных качеств, необходимых для эффективной профессиональной деятельности.

3. Создание условий для формирования у студентов стремления к здоровому образу жизни, укреплению и совершенствованию своего физического состояния, воспитание нетерпимого отношения к антиобщественному поведению.

4. Создание условий для непрерывного развития творческих способностей студентов, приобщение их к достижениям отечественной и мировой культуры.

5. Создание сплочённого коллектива, комфортных социально-психологических условий для коммуникативно-личностного развития будущих специалистов.

6. Развитие и совершенствование работы органов студенческого самоуправления.

7. Сохранение и приумножение историко-культурных традиций лицея, формирования чувства гордости за свой лицей.

Для решения и реализации выше поставленных задач осуществляются следующие направления организации воспитательной работы:

- духовно-нравственное и культурно-эстетическое воспитание студентов;
- профессионально-трудовое воспитание студентов;
- гражданско-патриотическое;
- правовое воспитание студентов;

- формирование культуры здорового образа жизни;
- студенческое самоуправление;
- социально-психологическая поддержка студентов.

Организацию воспитательной работы осуществляют: директор, заместитель директора по УПЧ, педагог-психолог, заведующий библиотекой, руководитель физического воспитания, педагоги, мастера производственного обучения и органы студенческого самоуправления.

С целью повышения эффективности воспитательной работы, улучшения ее организации, использования принципа индивидуального подхода в лицее работают классные руководители, мастера производственного обучения, закрепленные за определенными группами. Классный руководитель, закрепляется за группой с целью обеспечения единства профессионального воспитания и обучения обучающихся, повышения эффективности образовательного процесса, усиления влияния педагогического состава на формирование личности будущих специалистов. Классные руководители групп используют в своей деятельности разнообразные формы и методы работы.

В лицее осуществляется деятельность методической комиссии по воспитательной работе, на которой рассматриваются наиболее актуальные проблемы воспитательной деятельности в условиях современного лицея. Работа классных руководителей групп фиксируется в Журнале по воспитательной работе, который включает следующие разделы:

- информация об обучающихся;
- социальный паспорт группы;
- общественные обязанности обучающихся группы;
- сведения о личных достижениях;
- сведения о проблемах за период обучения;
- актив группы;
- план работы на полугодие;
- результаты учебной деятельности;
- отчет о работе.

Ежегодно в лицее проводится мониторинг уровня организации образовательного процесса, а также для определения наиболее эффективных форм и методов работы.

Студенческий совет является активным участником во внеурочной деятельности студентов. В лицее работает студенческий совет, в котором организована деятельность по следующим направлениям: учебная деятельность, культурно-массовая работа, физкультурно-оздоровительная работа. Духовно-нравственная и культурно-эстетическая работа направлена на сохранение традиций, воспитание уважения к прошлому своего народа.

Проведение тематических родительских собраний с приглашением специалистов (нарколога, сотрудников полиции), педагога-психолога.

Профессионально-трудовое направление предполагает подготовку профессионально грамотного, конкурентоспособного специалиста,

формирование у него личностных качеств для эффективной профессиональной деятельности.

Реализация данного направления решает следующие задачи:

- формирование специалиста, профессионально и психологически готового к конкуренции на рынке труда;
- приобщение к традициям и ценностям профессионального сообщества, нормам корпоративной этики;
- формирование творческого подхода, воли к труду, к самосовершенствованию в избранной профессии, специальности;
- воспитание потребности добровольного участия в благоустройстве территории лицея и хозяйственных работах в учебных помещениях, для воспитания бережного отношения к имуществу лицея.

Героико-патриотическое, правовое воспитание формирует у молодежи качества гражданина-патриота. Основными задачами героико-патриотического воспитания студентов лицея являются:

- формирование у студентов гражданской позиции и патриотического сознания; формирование исторической памяти, разъяснение исторической связи поколений;
- привитие уважения к истории и традициям народов и народностей, населяющих район;
- вовлечение студентов и участие их в различных формах социально-значимой деятельности, формирование чувства коллективизма и личной ответственности; повышение правовой грамотности студентов;
- организация системы мероприятий, направленных на профилактику правонарушений;
- активное взаимодействие администрации и студентов.

Формирование культуры здорового образа жизни.

Основные задачи воспитательной деятельности по формированию культуры здорового образа жизни:

- вовлечение студентов в занятия физкультурой и спортом;
- формирование нетерпимого отношения к пьянству, курению, ПАВ;
- информационная работа о последствиях наркомании, алкоголизм;
- проведение тематических мероприятий;
- индивидуальная работа со студентами и его семьей.

Психолого-педагогическая поддержка студентов.

Цель работы психологической службы:

- создание психолого-педагогических условий, наиболее благоприятных для личностного развития каждого студента в течение всего срока обучения в лицее;
- осуществление деятельности, направленной на сохранение психического, социального благополучия студентов.

Задачи:

- формирование благоприятного психологического климата в лицее;

- психологическое сопровождение социального и личностного развития студентов в процессе учебно-профессиональной деятельности;
- обеспечение психологической поддержки через оказание индивидуальной и групповой психологической помощи;
- психологическое консультирование всех участников образовательного процесса;
- повышение психолого-педагогической компетентности субъектов образовательного процесса;
- выявление возникающих в педагогическом процессе трудностей и их причин, разработка рекомендаций по их устранению и предотвращению;
- оказание реальной психологической помощи студентам и их родителям, а также педагогическому коллективу;
- участие в процессе управления личностными отношениями и формирование норм отношений в коллективе;
- проведение серии мероприятий по адаптации к учебному процессу студентов; организацию работы классных руководителей групп, обеспечивающих позитивные взаимоотношения «преподаватель – студент»;
- формирование личной ответственности студента за результаты обучения.

Лицей осуществляет работу по совершенствованию системы оценки результативности и эффективности воспитательной деятельности, проводит анализ и корректировку содержания воспитательных программ.

Вопросы организации воспитательной работы, регулярно рассматриваются на педагогических советах, методической комиссии по воспитательной работе, совещаниях классных руководителей, на совете профилактики о нарушении среди студентов Устава лицея.

Администрацией лицея осуществляется координация мероприятий по социальной поддержке обучающихся. Его работа сосредоточена на следующих направлениях:

- материальная поддержка обучающихся, назначение социальной стипендии малообеспеченным студентам, социальные гарантии обучающимся из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, льготы инвалидам, организация горячего питания и др.

В лицее осуществляется материальное обеспечение обучающихся в соответствии с действующим законодательством.

7. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ, ВНОСИМЫХ В ОП СПО. ПРИЛОЖЕНИЯ.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ
ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ
РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
по профессии 43.01.01 «Официант, бармен»
ГПОУ «Енакиевский профессиональный
торгово-кулинарный лицей»
прошнуровано и пронумеровано
в количестве 32 (тридцать две) страницы

Директор

М.Г. Огородняя



