



Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«ХАБАРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
(КГА ПОУ ХТК)

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессия

43.01.01 Официант, бармен

на базе основного общего образования

форма обучения очная

Квалификация выпускника

Официант Бармен Буфетчик

Одобрено на заседании педагогического совета:

протокол № 11 от 29.06.2024 г.

Утверждено Приказом КГА ПОУ ХТК

приказ № 45-02 от 15.07.2024 г.

**Согласовано с предприятием-работодателем
АО «Интур-Хабаровск»**



/Л.В. Менякова/

/О.Ю. Полынцев/

2024 год

Основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее ОПОП-П) по профессии разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии **100114.01(43.01.01) Официант, бармен**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 № 731 (в редакции приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 № 389, приказа Минпросвещения России от 13.07.2021 № 450), зарегистрированным в Минюсте России 20.08.2013 г. № 29595 (далее - ФГОС, ФГОС СПО).

ОПОП-П определяет объем и содержание среднего профессионального образования по профессии **43.01.01 Официант, бармен**, требования к результатам освоения образовательной программы, условия реализации образовательной программы.

Основная образовательная программа среднего профессионального образования по профессии **43.01.01 Официант, бармен** рассмотрена и одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии «Общественное питание»

Протокол № 10 от 03.06.2024 г.

Председатель ЦК

 Ю.И. Быкова

Организация-разработчик:

КГА ПОУ ХТК

Перечень работодателей - представители кластера, участвующие в разработке данной ОПОП-П:

АО «Интур –Хабаровск»

ООО «Ресторан «Первый»

Содержание

Раздел 1. Общие положения	1
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы	2
1.2. Нормативные документы	2
1.3. Перечень сокращений	2
Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы	4
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	5
3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:	5
3.2. Профессиональные стандарты	5
3.3. Осваиваемые виды деятельности	6
Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы	7
4.1. Общие компетенции	7
4.2. Профессиональные компетенции	9
4.3. Матрица компетенций выпускника	15
Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы	21
5.1. Учебный план	21
5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы	23
5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)	24
5.4. Календарный учебный график	Ошибка! Залка не определена.
5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	26
5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	26
5.7. Практическая подготовка	26
5.8. Государственная итоговая аттестация	27
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	27
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы	27
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	27
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы	28
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы	28

Перечень приложений к ОПОП-П:

- Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей
- Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин
- Приложение 3. Материально-техническое оснащение
- Приложение 4. Программа государственной итоговой аттестации
- Приложение 5. Рабочая программа воспитания

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) по профессии разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии **43.01.01 Официант, бармен**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 г. № 731 (в редакции приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 № 389, приказа Минпросвещения России от 13.07.2021 № 450) (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

ОПОП-П определяет объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, требования к результатам освоения образовательной программы, условия реализации образовательной программы.

Основная профессиональная образовательная программа (далее – образовательная программа), реализуемая на базе основного общего образования, разработана образовательной организацией на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования, а также с учетом получаемой профессии среднего профессионального образования.

1.2. Нормативные документы

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен (Приказ Минобрнауки России от 02 августа 2013 г. № 731);

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 г. № 762;

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800) (далее – Порядок);

Положение о практической подготовке обучающихся (Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020);

Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534);

Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (приказ Минпросвещения России от 13.12.2023 N 932);

Постановление Правительства Российской Федерации от 13 октября 2020 г. № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;

Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022г. №115н «Об утверждении профессионального стандарта «Официант, бармен»;

Локальные нормативные документы Колледжа:

Устав краевого государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Хабаровский технологический колледж» (КГА ПОУ ХТК);

Положение об организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования в КГА ПОУ ХТК;

Положение о порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в КГА ПОУ ХТК;

Положение о практической подготовке обучающихся;

Положение об организации и проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования;

Положение о режиме учебных занятий и расписании

1.3. Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ООД – общеобразовательные дисциплины;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

ОПОП-П – основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет»;

П– профессиональный цикл;

ПП- производственная практика;

ПС – профессиональный стандарт;

ТФ – трудовая функция;

УМК – учебно-методический комплект;

УП – учебная практика;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные	
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	Туризм и сфера услуг	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022г. №115н «Об утверждении профессионального стандарта «Официант, бармен»»	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров Для реализации и хранения вина, ликеро-водочной продукции и пива возраст не моложе 18 лет	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Минобрнауки России от 02 августа 2013 г. № 731 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен»	
Квалификация (-и) выпускника	Официант Бармен Буфетчик	
в т.ч. дополнительные квалификации	нет	
Направленности (при наличии)	нет	
Нормативный срок реализации на базе ООО	2 года 10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО	4824 часов	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы		
Согласованный с работодателем объем образовательной программы		
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	Объем, в ак. ч.	в т.ч. в форме практической подготовки
Обязательная часть образовательной программы	4608	2737
Общеобразовательные дисциплины	2196	1053
общепрофессиональный цикл	287	98
профессиональный цикл	1901	1550
в т.ч. практика:	1404	1404
- учебная	684	684
- производственная	720	720
Вариативная часть образовательной программы	216	76
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	216	76

ОП 06 Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	60	10
ПМ 03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	156	66
МДК 03.01 Маркетинг в организациях общественного питания	60	10
МДК 03.02 Системы автоматизации в ресторанном бизнесе	60	20
ПП 02 Производственная практика	36	36
ФК.00 Физическая культура	80	36
Промежуточная аттестация	72	
ГИА в форме защиты выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа)	72	
Всего	4824	2813

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:

реализация процесса обслуживания в организациях общественного питания

3.2. Профессиональные стандарты

Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ОПОП-П:

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	33.013 Официант, бармен	Приказ Минтруда России от 09.03.2022г. №115н	А – Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания В – Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	А/03.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации питания А/04.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре организации питания В/01.4 Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки В/02.4 Обслуживание гостей в зале организации питания В/03.4 Обслуживание гостей в баре организации питания

			<p>С – Руководство деятельностью официантов, барменов по обслуживанию гостей организации питания</p> <p>D – Организация процессов обслуживания гостей организации питания блюдами и напитками</p>	<p>В/04.4 Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий</p> <p>В/05.4 Проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы</p> <p>С/01.5 Заказ, получение, организация хранения и использования продуктов, сырья, оборудования и инвентаря в зале и баре организации питания</p> <p>С/02.5 Организация работы бригады официантов/барменов</p> <p>С/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады официантов/барменов</p> <p>D/02.6 Организация и координация процессов обслуживания гостей организации питания</p>
--	--	--	---	--

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
обслуживание потребителей организаций общественного питания	ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания
обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок
маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

1. 4.1. Общие компетенции

Код ОК	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Умения:
		проявлять устойчивый интерес к профессии
		Знания:
		сущность профессии, её значимость для общества и своё дальнейшее профессиональное развитие в направлении профиля
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	Умения:
		осуществлять профессиональное общение с соблюдением норм и правил делового этикета
		оценивать собственные возможности и определять профессиональные действия при решении проблемы
		Знания:
ОК 03	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Умения:
		проанализировать рабочую ситуацию и принять решение
		аргументировано отстаивать свою точку зрения, неся за это ответственность
		Знания:
ОК 04	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного	способы и методы текущего и итогового самоконтроля и взаимоконтроля
		Умения:
		определять задачи для поиска информации
		определять необходимые источники информации
		планировать процесс поиска, структурировать получаемую информацию
		выделять наиболее значимое в перечне информации

	выполнения профессиональных задач	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 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Умения:
		определять цели профессионального общения, выбирая стратегию, методы, средства и формы коммуникаций
		Знания:
		способы обработки (с применением ПК и программного обеспечения) представления, хранения и передачи профессионально-ориентированной информации
ОК 06	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Умения:
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива
		психологические особенности личности
ОК 07	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Умения:
		проявлять гражданско-патриотическую позицию
		демонстрировать осознанное поведение
		эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции

		традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
		правила поведения в чрезвычайных ситуациях

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
обслуживание потребителей организаций общественного питания	ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания	Навыки:
		оценка наличия запасов столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов
		составление заявок на пополнение ассортимента посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов
		получение столовой посуды, приборов и столового белья
		сервировка столов с учетом стандартов организации питания
		обучение помощников официанта на рабочих местах технологиям сервировки столов
		контроль предварительной сервировки столов
		Умения:
		оценивать наличие столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов, и прогнозировать потребность в них
		оценивать качество сервировки столов
		организовывать обучение помощников официанта на рабочих местах правилам сервировки столов
		осуществлять контроль выполнения помощниками официанта предварительной сервировки столов
		соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила
		Знания:
		виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов
		технологии сервировки столов
		материально-техническую базу обслуживания

		санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре
		технологии наставничества и обучения на рабочих местах
ПК 1.2 Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов		Навыки:
		предложение потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков
		рекомендация потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков
		прием, оформление и уточнение заказа потребителей организации питания
		передача заказа потребителей организации питания в основное производство, в буфет, в бар
		Умения:
		соблюдать правила этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, стойкой бара, в буфете, подаче меню
		предлагать потребителям блюда и напитки, предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания
		консультировать потребителей по выбору блюд, вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами
		осуществлять прием заказа на блюда и напитки
		размещать заказ, подготовленный с учетом требований потребителя
		Знания:
		правила оформления и передачи заказа в производство, в бар, буфет
		характеристику блюд, продуктов и напитков, включенных в меню
		правила сочетаемости напитков, продуктов и блюд
		правила культуры обслуживания потребителей, протокола и этикета обслуживания в организации питания
		информационные механизмы обслуживания
		требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
ПК 1.3 Обслуживать массовые банкетные мероприятия		Навыки:
		подача аперитива и закусок на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях
		подача блюд на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях

		подача напитков на торжественных, официальных приемах и мероприятиях
		Умения:
		подавать закуски, блюда и напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях
		Знания:
	ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания	особенности подачи закусок, блюд и напитков на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях
		Навыки:
		сервировка стола с учетом вида массового мероприятия
		замена и сбор использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях
		Умения:
		сервировать столы с учетом вида массового мероприятия
		встречать, принимать потребителей на массовых мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях
		Знания:
		требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания и выездных мероприятиях
	ПК 1.5. Управлять работой официантов, барменов и других работников по обслуживанию потребителей	Навыки:
		координация выполнения заданий работниками бригады официантов, барменов
		контроль качества обслуживания гостей организации питания
		координация деятельности персонала в процессе обслуживания гостей организации питания
		Умения:
		распределять задания между работниками бригады официантов, барменов
		управлять конфликтными ситуациями с гостями организации питания
		производить входной, текущий и итоговый контроль работы по обслуживанию гостей организации питания
		пользоваться компьютером с применением специализированного программного обеспечения
		определять способы распределения заданий между сотрудниками, передачи полномочий и ответственности
		разрешать конфликтные ситуации
		Знания:

		нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
		теории межличностного и делового общения, общения с гостями, переговоров, конфликтологии малой группы
		методы разрешения конфликтных ситуаций
		технологии контроля посредством специализированного программного обеспечения
		технологии управления персоналом
		современные способы обслуживания в организациях питания
обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	ПК 2.1 Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию	Навыки:
		подготовка бара, буфета к обслуживанию
		подготовка бара, буфета к закрытию
		подготовка к обслуживанию выездного мероприятия
		Умения:
		подготавливать бар, буфет к обслуживанию
		Знания:
		виды и классификации баров
		планировочные решения баров, буфетов
		материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета
	ПК 2.2 Обслуживать потребителей бара, буфета	правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию
		правила личной подготовки бармена к обслуживанию
		Навыки:
		встреча гостей бара и приема заказа
		обслуживание потребителей алкогольными и прочими напитками
		Умения:
		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
		соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете
		соблюдать правила профессионального этикета
		Знания:

		характеристика алкогольных и безалкогольных напитков
		виды и методы обслуживания в баре, буфете
		правила охраны труда
		правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями
		Навыки:
	ПК 2.3 Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания	приготовление и подача горячих напитков
		приготовление и подача смешанных напитков и коктейлей
		Умения:
		эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил
		Знания:
		правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета
	ПК 2.4 Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями	Навыки:
		оформление отчетно-финансовых документов
		Умения:
		осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете
		оформлять необходимую отчетно-учетную документацию
		сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции
		Знания:
		правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации
	ПК 2.5 Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции	Навыки:
		приготовление и подача простых закусок
		Умения:
		готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления
		соблюдать правила личной гигиены
		Знания:
	ПК 2.6 Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта	технология приготовления простых закусок
		Навыки:
		принятие и оформление платежей
		Умения:

		производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию
		Знания:
		правила и порядок расчетов с потребителем, оформления платежей по счетам
	ПК 2.7 Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки	Навыки:
		приготовление и подача горячих напитков
		приготовление и подача смешанных напитков и коктейлей
		Умения:
		готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления
		Знания:
		характеристика алкогольных и безалкогольных напитков
		технология приготовления смешанных и горячих напитков
маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	ПК 3.1 Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт	Навыки:
		рекомендация гостям организации питания по выбору блюд и напитков
		проведение мероприятий по стимулированию продаж блюд и напитков в организации питания
		Умения:
		выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков
		консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами
		презентовать программы акций и мероприятий по стимулированию продаж блюд и напитков в организации питания
		Знания:
		характеристику блюд и напитков, включенных в меню
	ПК 3.2 Выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы системы автоматизации	правила сочетаемости напитков и блюд
		правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания
		экономику, менеджмент и маркетинг, делопроизводство, подготовку отчетности организаций питания
		Навыки:
		передача заказа гостей организации питания на кухню и в бар организации питания
		проведение кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ
		Умения:

		пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки
		вносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах организации питания
		использовать электронное меню, интерактивный стол в организации питания
		использовать электронное меню, интерактивный бар
		пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт
		проводить оформление счета для оплаты
		принимать оплату в наличной и безналичной формах
		Знания:
		правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов
		порядок и процедуру передачи заказа на кухню и в бар
		порядок оформления счетов и расчета по ним с гостями организации питания
		правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов

4.3. Матрица компетенций выпускника

4.3.1. Матрица соответствия видов деятельности по ФГОС СПО, видам деятельности по запросу работодателя видам профессиональной деятельности по профессиональным стандартам, квалификационным справочникам с учетом отраслевой специфики

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессио- нального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
обязательная ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного	ВД 01 обслуживание потребителей организаций общественного питания	ПК 1.1 Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и	33.013	ОТФ А – Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	ТФ А/03.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации питания

питания		классом организации общественного питания			
		ПК 1.2 Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов	33.013	ОТФ А – Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	ТФ А/03.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации питания
				ОТФ В – Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	ТФ В/01.4 Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки
					ТФ В/02.4 Обслуживание гостей в зале организации питания
		ПК 1.3 Обслуживать массовые банкетные мероприятия	33.013	ОТФ В – Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	ТФ В/02.4 Обслуживание гостей в зале организации питания
					ТФ В/04.4 Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий
		ПК 1.4 Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания	33.013	ОТФ В – Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	ТФ В/04.4 Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий
		ПК 1.5 Управлять работой официантов, барменов и других работников по обслуживанию потребителей	33.013	ОТФ С – Руководство деятельностью официантов, барменов по обслуживанию гостей организации питания	ТФ С/02.5 Организация работы бригады официантов / барменов
					ТФ С/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады

					официантов / барменов
				ОТФ D – Организация процессов обслуживания гостей организации питания блюдами и напитками	ТФ D/02.6 Организация и координация процессов обслуживания гостей организации питания
обязательная ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	ВД 02 обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	ПК 2.1 Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию	33.013	ОТФ А – Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	ТФ А/04.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре организации питания
		ПК 2.2 Обслуживать потребителей бара, буфета	33.013	ОТФ А – Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	ТФ А/04.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре организации питания
				ОТФ В – Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	ТФ В/03.4 Обслуживание гостей в баре организации питания
		ПК 2.3 Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания	33.013	ОТФ А – Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	ТФ А/04.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре организации питания
				ОТФ В – Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	ТФ В/03.4 Обслуживание гостей в баре организации питания
				ОТФ С – Руководство деятельностью официантов, барменов по обслуживанию гостей организации питания	ТФ С/01.5 Заказ, получение, организация хранения и использования продуктов, сырья, оборудования и инвентаря в зале и баре организации

					питания
		ПК 2.4 Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями	33.013	ОТФ В – Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	ТФ В/03.4 Обслуживание гостей в баре организации питания
		ПК 2.5 Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции	33.013	ОТФ В – Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	ТФ В/03.4 Обслуживание гостей в баре организации питания
		ПК 2.6 Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта	33.013	ОТФ В – Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	ТФ В/05.4 Проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы
		ПК 2.7 Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки	33.013	ОТФ В – Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	ТФ В/03.4 Обслуживание гостей в баре организации питания
вариативная ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	ВД 03 маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	ПК 3.1 Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт	33.013	ОТФ В – Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	ТФ В/01.4 Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки
				ОТФ D – Организация процессов обслуживания гостей организации питания блюдами и напитками	ТФ D/02.6 Организация и координация процессов обслуживания гостей организации питания
		ПК 3.2 Выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы системы автоматизации	33.013	ОТФ В – Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	ТФ В/01.4 Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки

					ТФ В/03.4 Обслуживание гостей в баре организации питания
					ТФ В/05.4 Проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы

4.3.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП-П по профессии:

Индекс	Наименование	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)																					
		Общие компетенции (ОК)							Профессиональные компетенции (ПК)														
		01	02	03	04	05	06	07	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	3.1	3.2	
Обязательная часть образовательной программы																							
	Общеобразовательные предметы	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О		О		О		О				О	О	
ОУП.01	Русский язык	О	О	О	О	О	О				О	О		О			О						
ОУП.02	Литература	О	О	О	О	О	О																
ОУП.03	Математика	О	О	О	О	О	О										О		О				
ОУП.04	Иностранный язык	О	О	О	О	О	О			О	О	О			О							О	
ОУП.05	Информатика	О	О	О	О	О	О					О	О				О				О	О	
ОУП.06	Физика	О	О	О	О	О	О									О		О					
ОУП.07	Химия	О	О	О	О	О	О		О	О	О	О		О				О		О			
ОУП.08	Биология	О	О	О	О	О	О		О	О	О	О		О	О								
ОУП.09	История	О	О	О	О	О	О			О	О				О								
ОУП.10	Обществознание	О	О	О	О	О	О		О	О	О	О		О	О						О		
ОУП.11	География	О	О	О	О	О	О			О	О	О			О								
ОУП.12	Физическая культура	О	О	О	О	О	О		О			О			О								
ОУП.13	Основы безопасности и защиты Родины	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О						О	
ДУП.01	Родной язык и (или) государственный язык республики Российской Федерации / Родная литература	О	О	О	О	О	О			О	О	О								О			
ДУП.02	Основы проектной деятельности	О	О	О	О	О	О		О	О	О							О		О			

[illegible]

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет, экзамен и др.)	Максимальная учебная нагрузка	Самостоятельная работа	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах			Обязательная	Вариативная	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам					
							Учебные занятия	Практики	Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс		3 курс	
												1 семестр	2семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12						
ООД. 00	Общеобразовательные дисциплины		2196	48	2112	1053	2100		36	2196							
ОУП.01	Русский язык	дз	100		100	33	100					44	56				
ОУП.02	Литература	дз	134		134	50	134					58	76				
ОУП.03	Математика	э	342		330	172	326		12			68	106	72	96		
ОУП.04	Иностранный язык	дз	150		150	150	150					34	50	30	36		
ОУП.05	Информатика	дз	152		152	116	152					34	38	44	36		
ОУП.06	Физика	дз	102		102	20	102							62	40		
ОУП.07	Химия	дз	108		108	38	108					52	56				
ОУП.08	Биология	др	66		66	16	66								66		
ОУП.09	История	дз	94		94	4	94					48	46				
ОУП.10	Обществознание	э	236		224	92	220		12			50	68	44	74		
ОУП.11	География	др	114		114	52	114						48	30	36		
ОУП.12	Физическая культура	з,дз	140		140	134	140					34	40	30	36		
ОУП.13	Основы безопасности и защиты Родины	дз	54		54	32	54					54					
ДУП.01	Родной язык и (или) государственный язык республики Российской Федерации / Родная литература	дз	70		70	44	70							32	38		
ДУП.02	Основы проектной деятельности	др	82	48	34	22	34					32	50				

ДУП.03	Экология	др	36		36	11	36								36		
ДУП.04	Экономика	э	180		168	61	164		12				74	46	60		
ДУП.05	Астрономия	дз	36		36	6	36					36					
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		347	113	234	98	234			287	60						
ОП.01	Основы культуры профессионального общения	дз	60	18	42	28	42			60						60	
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	дз	62	20	42	8	42			62				62			
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов	дз	61	19	42	26	42			61							61
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности	дз	58	18	40	20	40			58							58
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	дз	46	14	32	6	32			46					46		
ОП.06*	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	дз	60	24	36	10	36				60					60	
П.00	Профессиональный цикл		2057	207	1850	1626	410	1440	72	497	156						
ПМ.01	Обслуживание потребителей организаций общественного питания	эм	1042	80	962	892	170	792	36								
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании	э	250	80	170	100	170		18	250		100	72	78			
УП.01	Учебная практика	дз	432		432	432		432					108	108	144	72	
ПП.01	Производственная практика	дз	360		360	360		360								360	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю								18							18	
ПМ.02	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	эм	859	79	780	668	168	612									
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах и буфетах	дз	247	79	168	56	168			247					63	94	90
УП.02	Учебная практика	дз	252		252	252		252									252
ПП.02	Производственная практика	дз	360		360	360		360									360
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю								18								18
ПМ.03*	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	эм	156	48	108	66	72	36			156						
МДК.03.01*	Маркетинг в организациях общественного питания	дз	60	24	36	10	36				60				60		
МДК 03.02ц*	Системы автоматизации в ресторанном бизнесе	дз	60	24	36	20	36				60				60		
ПП.02*	Производственная практика	дз	36		36	36		36			36				36		
ПМ.03.ЭК	Экзамен квалификационный								18						18		

ФК.00	Физическая культура	з,дз	80	40	40	36	40			80						40	40
	Промежуточная аттестация		72						72	72							
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		72							72							
Итого:			4824	408	4236	2813	2784	1440	108	4608	216						

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория		Обоснование
			1. ПОП-П/работодатель	2. ЦОМ/проект	
1	ОП.06 Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	60	1		дисциплина введена в учебный план работодателем - АО «Интур-Хабаровск» в целях обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда
2	ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	156	1		профессиональный модуль введен в учебный план работодателем - АО «Интур-Хабаровск» в целях обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда
Итого		216			-

5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения	Ответственный от предприятия
1.	Обслуживание потребителей организаций общественного питания	ПП.01 Производственная практика	360	5	Предприятия общественного питания города (Зал ресторана)	Горячев Р.С.
2	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	ПП.02 Производственная практика	360	6	Предприятия общественного питания города (Барная стойка)	Горячев Р.С.
3	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	ПП.03 Производственная практика	36	4	Предприятия общественного питания города (Администрация ресторана)	Горячев Р.С.

Курс	Обучение по циклам и разделу "Физическая культура"						Промежуточная аттестация			Практики						ГИА	Каникулы	Всего
										Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика					
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем						
	нед.	час. обяз. уч. зан.	нед.	час. обяз. уч. зан.	нед.	час. обяз. уч. зан.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.			
I	36 1/2	1264	17	596	19 1/2	668	1 1/2		1 1/2	3		3					11	52
II	32 1/2	1134	13 1/2	486	19	648	1 1/2	1/2	1	7	3	4	1		1		10	52
III	9	324	4 1/2	162	4 1/2	162	1	1/2	1/2	9	2	7	20	10	10	2	2	43
Всего	78	2722	35	1244	43	1478	4	1	3	19	5	14	21	10	11	2	23	147

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) является составной частью образовательной программы и определяет содержание дисциплины (модуля), запланированные результаты обучения, составные части учебного процесса, формы и методы организации учебного процесса и контроля знаний обучающихся, учебно-методическое и материально-техническое обеспечение учебного процесса по соответствующей дисциплине (модулю).

Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам (модулям) должна обеспечивать формирование у выпускника всех компетенций, установленных ФГОС СПО.

Рабочие программы профессиональных модулей и дисциплин, включая профессиональные модули и дисциплины по запросу работодателя, приведены в Приложениях 1, 2 к ОПОП-П.

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

Цель рабочей программы воспитания – развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы по профессии являются частью программы воспитания образовательной организации и представлены в Приложении 5.

5.7. Практическая подготовка

Практическая подготовка при реализации образовательных программ СПО направлена на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции по профилю образовательной программы путем расширения компонентов (частей) образовательной программы, предусматривающих моделирование реальных условий или смоделированных производственных процессов, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется, в том числе на рабочих местах: АО «Интур –Хабаровск», ООО «Ресторан «Первый» при проведении *практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования (для специальности), всех видов практики и иных видов учебной деятельности (перечислить при наличии);*

- включает в себя *отдельные лекционного типа, семинары,* которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется на втором, третьем, четвертом курсе (-ах) обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (на рабочих местах) АО «Интур –Хабаровск», ООО «Ресторан «Первый» на основании договора о практической подготовке обучающихся.

5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).

Программа ГИА включает общие сведения; описание организации и проведения выпускной практической квалификационной работы и защиты письменной экзаменационной работы. Программа ГИА представлена в приложении 4.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы

6.1.1. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО.

Состав материально-технического и учебно-методического обеспечения, используемого в образовательном процессе, определяется в Приложении 3 и рабочих программах дисциплин (модулей).

6.1.2. Перечень специальных помещений для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой

Кабинеты:

- физиологии питания, санитарии и гигиены;
- культуры профессионального общения;
- товароведения пищевых продуктов;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- менеджмента и управления персоналом;
- организации обслуживания в общественном питании

Лаборатории:

- технологии обслуживания в общественном питании.

Спортивный комплекс

Залы:

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

6.1.3. Перечень материально-технического обеспечения и перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения представлен в Приложении 3.

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

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

При реализации образовательной программы применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

Не допускается реализация образовательной программы с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО.

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: реализация процесса обслуживания в организациях общественного питания, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы осваивают 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 АО «Интур-Хабаровск», а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Сведения о педагогических (научно-педагогических) работниках, участвующих в реализации образовательной программы, и лицах, привлекаемых к реализации образовательной программы на иных условиях.

№ п/п	ФИО (при наличии) специалиста-практика	Наименование организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, в которой работает специалист-практик по основному месту работы или на условиях внешнего совместительства	Занимаемая специалистом-практиком должность	Общий трудовой стаж работы специалиста-практика в организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся
1	Горячев Роман Сергеевич	АО «Интур –Хабаровск»	Шеф - повар	15 лет
2	Сухин Вячеслав Олегович	ООО «Ресторан «Первый»	бренд-шеф	8лет

6.4. Расчеты финансового обеспечения 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 квалифицированных рабочих, служащих, 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».

Расчетная величина стоимости обучения из расчета на одного обучающегося в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов составляет:

43.01.01. Официант, бармен

Составляющие нормативных затрат	Размеры составляющих нормативных затрат на одного обучающегося в год
Нормативные затраты, непосредственно связанные с оказанием государственной услуги:	36 381,79
1. На оплату труда и начисления на выплаты по оплате труда персонала, принимающего непосредственное участие в оказании государственной услуги	33 437,79
2. На приобретение материальных запасов, потребляемых в процессе оказания государственной услуги	2 944,00
3. Иные затраты	
Нормативные затраты на общехозяйственные нужды и на содержание имущества:	13 610,82
1. На оплату труда и начисления на выплаты по оплате труда персонала, не принимающего непосредственное участие в оказании государственной услуги	4 898,28
2. На содержание объектов недвижимого и движимого имущества	4 741,01
3. На приобретение услуг связи	135,81
4. На приобретение транспортных услуг	31,56
5. На оплату коммунальных услуг	2 085,74
6. На оплату налогов	304,74
7. На приобретение прочих услуг	1 413,67
Рентабельность	7,40
ИТОГО:	50 000,00