



**КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СЕСТРОРЕЦКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ
ИМ.С.И.МОСИНА»**



УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора №165

От 31.06.2020

Директор

Т.Д.Минина

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

43.02.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

КВАЛИФИКАЦИЯ ВЫПУСКНИКА МЕНЕДЖЕР

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

2020

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения.....	4
1.1 Нормативные документы для разработки ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.....	4
1.2 Общая характеристика ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.....	5
1.2.1 Цель (миссия) ППССЗ.....	5
1.2.2 Срок освоения ППССЗ.....	6
1.2.3 Трудоемкость ППССЗ.....	6
1.3 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ППССЗ.....	7
2. Характеристика профессиональной деятельности	7
2.1 Область профессиональной деятельности выпускника.....	7
2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника.....	7
2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника	7
2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника	7
3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ППССЗ, как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения ППССЗ.....	9
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ	9
4.1. Календарный учебный график	9
4.2. Учебный план.....	9
4.3 Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (профессиональных модулей)	11
4.4 Программы практик.....	12
4.5 Программа государственной итоговой аттестации студентов-выпускников	13
4.6 Условия реализации профессионального модуля ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»	13
5. Ресурсное обеспечение образовательного процесса по ППССЗ	13
5.1 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ППССЗ	13
5.3. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ППССЗ.....	15
6. Характеристика социально-культурной среды, обеспечивающей развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников.....	16
7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППССЗ.....	17
7.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.....	17
7.2 Государственная итоговая аттестация выпускников	18

8.Приложения.....	19
-------------------	----

1. Общие положения

Программа подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования (ППССЗ), реализуемая в СПб ГБПОУ «Сестрорецкий лицей им.С.И.Мосина» по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную Лицеом с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного стандарта по указанной специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО) утвержденного приказом Министерства образования и науки № 465 от «07» мая 2014 года.

ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин и модулей и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный график учебного процесса и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.1 Нормативные документы для разработки ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Нормативную правовую базу разработки ППССЗ составляют:

Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ от 29 декабря 2012 г.;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 июня 2013 г. N 464 г. Москва «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 22 января 2014 г. N 31 г. Москва «О внесении изменения в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464»;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» №1199 от 29 октября 2013г.

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013г. №1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009г. №355» № 632 от 5 июня 2014г.;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации. «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 16 августа 2013г № 968.

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 января 2014г. «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013г № 968;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 ноября 2017г. «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013г № 968;

Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 октября 2010 № 12696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ППССЗ СПО»;

Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27

августа 2009 г.;

Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27

августа 2009 г.;

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденный 7 мая 2014 г. № 465;

Устав СПб ГБПОУ «Сестрорецкий лицей им.С.И.Мосина»

1.2 Общая характеристика ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

1.2.1 Цель ППССЗ

ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании имеет своей целью развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

В области воспитания целью ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании является формирование условий для фундаментальности и практической направленности подготовки специалистов, основанных на ФГОС специальности, отечественных традициях среднего

профессионального образования, обеспечивающих конкурентоспособность выпускников в соответствии с запросами рынка труда и возможностями продолжения образования;

- формирование общеучебных (общих) и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС позволяющих выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности, постоянному профессиональному росту, социальной и профессиональной мобильности и быть конкурентоспособным на рынке труда;

- развитие у студентов личностных качеств;

- методическое обеспечение реализации ФГОС СПО по специальности 43.02.01

Организация обслуживания в общественном питании.

В области обучения целью ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании является подготовка менеджера к успешной работе в организациях общественного питания разных типов и классов на основе гармоничного сочетания научной, фундаментальной и профессиональной подготовки кадров, создание условий для общих и профессиональных компетенций, способствующими социальной мобильности и

конкурентоспособности будущего специалиста на рынке труда, а также формирование социально-личностные качества выпускников: целеустремленность, организованность, трудолюбие, коммуникабельность, умение работать в коллективе, ответственность за конечный результат своей профессиональной деятельности, гражданственность, толерантность; повышение общей культуры выпускников, способности самостоятельно приобретать и применять новые знания и умения.

1.2.2 Срок освоения ППССЗ

Нормативный срок освоения программы (базовой) подготовки по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании при очной форме получения образования: - на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев; - на базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев.

1.2.3 Трудоемкость ППССЗ

Трудоемкость освоения студентом данной ППССЗ за весь период обучения в соответствии с ФГОС СПО по данной специальности для очной формы обучения составляет:

- на базе основного общего образования

Учебные циклы	Число недель
Аудиторная нагрузка	122
Учебная практика	26
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4
Промежуточная аттестация	7
Государственная итоговая аттестация	6
Каникулярное время	34
ИТОГО	199

- на базе среднего общего образования

Учебные циклы	Число недель
Аудиторная нагрузка	83
Учебная практика	26
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4
Промежуточная аттестация	5
Государственная итоговая аттестация	6
Каникулярное время	23
ИТОГО	147

1.3 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ППССЗ

Абитуриент должен представить один из документов государственного образца:

- аттестат об основном общем образовании;
- аттестат о среднем общем образовании;
- диплом о начальном профессиональном образовании, если в нем есть запись о получении предъявителем среднего общего образования;
- диплом о среднем профессиональном или высшем образовании.

2. Характеристика профессиональной деятельности

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании область профессиональной деятельности выпускника включает организация обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов.

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускника по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в соответствии с ФГОС СПО являются: - услуги организаций общественного питания;

- процессы, обеспечивающие предоставление услуг организаций общественного питания; - продукция общественного питания; - первичные трудовые коллективы.

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника

В соответствии с ФГОС СПО по данной специальности выпускник подготовлен к следующим видам профессиональной деятельности:

- ВПД 1 Организация питания в организациях общественного питания;
- ВПД 2 Организация обслуживания в организациях общественного питания;
- ВПД 3 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания;
- ВПД 4 Контроль качества продукции и услуг общественного питания;
- ВПД 5 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника

Выпускник по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании должен решать следующие профессиональные задачи:

1.В области — организации питания в организациях общественного питания:

- распознавать продовольственные товары однородных групп и видов, определять их ассортиментную принадлежность и качество, обеспечивать их сохранность;
- оперативное планирование работы производства;
- получать и подготавливать к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;
- участвовать в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;
- проводить, необходимые для выполнения заказов, технологические расчёты;
- участвовать в составлении и заключении договоров на поставку товаров; -проводить приёмку продукции по количеству и качеству;
- контролировать осуществление технологического процесса производства;
- контролировать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания;

2.В области - организации обслуживания в организациях общественного питания:

- организовывать и проверять подготовку зала обслуживания к приёму гостей;
- управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;
- определять потребности в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;
- выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;
- анализировать производственные ситуации;
- оценивать качество обслуживания и подготовки предложений по его повышению;

3.В области - маркетинговой деятельности в организациях общественного питания:

- выявлять и анализировать потребности в продукции и услугах общественного питания;
- участвовать в разработке комплекса маркетинга;
- определять подкрепление продукции и услуг;
- анализировать сбытовую и ценовую политику;
- консультировать потребителей;
- разрабатывать предложения по совершенствованию маркетинговой деятельности;
- выявлять конкурентов организации общественного питания и определять конкурентоспособность её продукции и услуг;
- участвовать в маркетинговых исследованиях;

4.В области - контроля качества продукции и услуг общественного питания:

- контролировать соблюдение требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказания услуг;
- участвовать в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания;

-контролировать наличие и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие.

3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ППССЗ, как совокупный

ожидаемый результат образования по завершении освоения ППССЗ

Результаты освоения ППССЗ определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

Компетенции, которыми должен обладать выпускник специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в результате освоения данной ППССЗ представлены в Приложениях 1 и 2.

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ

В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ от 29 декабря 2012 года, приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 июня 2013 г. N 464 г. Москва «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»; приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 22 января 2014 г. N 31 г. Москва «О внесении изменения в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464 содержание и организация образовательного процесса при реализации ОПОП СПО регламентируется учебным планом, календарным учебным графиком, рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), оценочными и методическими материалами, а так же иными компонентами, обеспечивающими воспитание и обучение обучающихся.

4.1. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ППССЗ специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы. Календарный учебный график представлен в Приложении 3.

4.2. Учебный план

Компетентностно-ориентированный учебный план определяет следующие характеристики ППССЗ по специальности:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов

(междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);

- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;

- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);

- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;

- сроки прохождения и продолжительность практик;

- формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА; - объем каникул по годам обучения.

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, практические занятия, включая семинары и выполнение курсовых работ. Самостоятельная работа организуется в форме междисциплинарных проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц и т.д.

ППССЗ специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании предполагает изучение следующих учебных циклов:

общий гуманитарный и социально-экономический - ОГСЭ; математический и общий естественнонаучный – ЕН; профессиональный – П (ОП); профессиональные модули- ПМ; учебная практика – УП;

производственная практика (по профилю специальности) – ПП; производственная практика (преддипломная) – ПДП; промежуточная аттестация – ПА; государственная (итоговая) аттестация - ГИА.

Для обучающихся на базе основного общего образования в рамках ППССЗ реализуется общеобразовательный учебный цикл.

Обязательная часть ППССЗ по циклам составляет 69,86 % от общего объема времени, отведенного на их освоение.

Вариативная часть (30,14 %) распределена следующим образом:

- в цикл ЕН добавлена дисциплина «Информатика»;

- в цикл ОГСЭ добавлена дисциплина «Русский язык и культура речи»;

- учебный цикл общепрофессиональных дисциплин добавлены дисциплины «Основы предпринимательской деятельности», «Брендинг», «Профессиональная этика и эстетика».

- оставшиеся часы распределены в предусмотренные обязательной частью ППССЗ общепрофессиональные дисциплины и профессиональные модули с целью получения дополнительных профессиональных знаний, умений и навыков, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей (ПМ) в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого ПМ входят один или несколько междисциплинарных курсов.

При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и/или производственная практика (по профилю специальности).

Учебный процесс организован в режиме пятидневной учебной недели, занятия группируются парами.

4.3 Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (профессиональных модулей)

Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей разработаны и рассмотрены предметно-цикловыми комиссиями.

Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей представлены как в электронном виде (в локальной сети МТКП), так и на бумажных носителях.

Индекс дисциплины, профессионального модуля по ФГОС	Наименование циклов, разделов и программ
1	2
Общеобразовательные базовые дисциплины	
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	Иностранный язык
ОУД.04	Математика
ОУД.05	История
ОУД.06	Физическая культура
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.08	Астрономия
ОУД.09	Информатика
ОУД.10	Обществознание, включая экономику и право
ОУД.11	Естествознание
ОУД.12	Введение в специальность
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
Математический и общий естественнонаучный цикл	
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Информатика
Общепрофессиональные дисциплины	

ОП.01	Экономика организации
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности
ОП.03	Бухгалтерский учет
ОП.04	Документационное обеспечение управления
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации
ОП.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
Профессиональные модули	
ПМ.01	Организация питания в организациях общественного питания
ПМ.02	Организация обслуживания в организациях общественного питания
ПМ.03	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания
ПМ.04	Контроль качества продукции и услуг общественного питания
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

4.4 Программы практик

ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в соответствии с ФГОС СПО предусматривает следующие виды практик:

- учебная;
- производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика проводится в рамках профессиональных модулей ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания и ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Производственная практика (по профилю специальности) предусмотрена в рамках профессиональных модулей ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания, ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания, ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

Индекс дисциплины, профессионального модуля по ФГОС	Наименование циклов, разделов и программ
1	2
УП.01.01	Учебная практика
УП.05.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)

4.5 Программа государственной итоговой аттестации студентов-выпускников

Программа государственной итоговой аттестации студентов-выпускников по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании разработана предметно-цикловой комиссией профессиональных дисциплин по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и утверждена директором лица.

4.6 Условия реализации профессионального модуля ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»

При освоении модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» предусмотрено:

- выполнение обучающимися практических занятий;
- освоение обучающимися программы модуля в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в профильных организациях; - проведение учебной практики.

В соответствии с приложением к ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании ППССЗ предусмотрено освоение рабочей профессии «Официант».

5. Ресурсное обеспечение образовательного процесса по ППССЗ

5.1 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ППССЗ

ППССЗ специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании обеспечена комплектом рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей в полном объеме, разработанных в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

ППССЗ обеспечена разработанными преподавателями дисциплин и профессиональных модулей учебно-методическими комплексами, включающими рабочие программы учебной дисциплины или профессионального модуля, календарно-

тематические планы, методические рекомендации по выполнению практических работ, методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы, фонд оценочных средств.

ППССЗ обеспечена учебно-методическими комплексами по организации всех видов практик: учебная практика, производственная практика (по профилю специальности), производственная практика (преддипломная).

Все профессиональные дисциплины специальности преподаются с использованием лабораторий, компьютеров, мультимедийной техники. В образовательном процессе используется соответствующее программное обеспечение:

стандартный пакет Ms Office 2007,2010, 2013, 2016г. (Word, Excel, Power Point) обеспеченность ППССЗ специальности учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе и библиотечным фондам, содержащим издания по основным изучаемым дисциплинам (модулям) ППССЗ.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет. Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочнобиблиографические и специализированные периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

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).

Перечень электронных учебно-методических пособий по направлению подготовки насчитывает более 70 наименований.

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа, для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

В целях реализации компетентного подхода в Лицее используются активные и интерактивные формы проведения занятий (компьютерные симуляции, деловые и ролевые игры, разбор конкретных производственных ситуаций, психологические и иные тренинги, метод проектов, групповые дискуссии, уроки- конференции и т.п.) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

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

В соответствии с требованиями ФГОС ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании ежегодно обновляется (в части состава дисциплин и профессиональных модулей, устанавливаемых лицеем в учебном плане, и (или) содержания рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных

модулей, программ учебной и производственных практик, методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной технологии).

Разработаны рабочие программы, методическое обеспечение самостоятельной работы и механизмы управления ею, разработано методическое обеспечение использования в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий, разработано методическое обеспечение курсовых работ (проектов), учебно-методическое обеспечение учебной и производственной практики, разработано методическое обеспечение лабораторных и практических занятий с учетом использования информационно-коммуникационных технологий, созданы фонды оценочных средств, материалы государственной (итоговой) аттестации (ГИА).

5.2. Кадровое обеспечение реализации ППССЗ

Реализация ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании среднего профессионального образования в соответствии с требованиями ФГОС обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Преподаватели профессионального цикла имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Эти преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Реализацию ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании обеспечивают педагогические кадры, имеющие базовое образование.

Состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по ППССЗ специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании приведен в

5.3. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ППССЗ

Московский технологический колледж питания располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий и лабораторных работ, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и соответствующей действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ППССЗ обеспечивает:

-выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

-освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды.

При использовании электронных изданий во время самостоятельной подготовки, каждый обучающийся обеспечен рабочим местом в компьютерном классе с выходом в Интернет, в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Компьютерные классы оснащены необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения: Delphi XE5 Architect - 30 day trial, Notepad++, Mozilla Firefox, Mat Lab, PTCMathcadExpress, Open Office, Консультант Плюс, VMware Player, Java, Adobe

Reader, AdobeFlashPlayer, 1С Предприятие 8.2, Visual Studio 2010 Ultimate, GNU License, MSDN License (MSOffice 2007г,2010г., 2013, 2016г.), Windows 7.

Перечень учебных кабинетов и лабораторий, обеспечивающих реализацию ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании приведен в Приложении 5.

6. Характеристика социально-культурной среды, обеспечивающей развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников

Формирование среды Лицея направлено на развитие общих компетенций, самореализацию студентов в различных сферах общественной и профессиональной жизни, в творчестве, спорте, науке и т.д.

Воспитательная работа в Лицее является неотъемлемой частью образовательного процесса и организована на основе Конституции РФ, Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» и других нормативных правовых документов, Устава ФГБОУ ВО Российский экономический Университет, локальных нормативных актов, перспективных и календарных планов работ Лицея.

Эта деятельность ориентирована на создание воспитательного пространства в целях обеспечения социально-культурного и профессионального самоопределения обучающихся.

Особенностью построения воспитательной работы в Лицее является создание системы, позволяющей обучающимся органично и продуктивно развиваться в гуманистической атмосфере образовательной организации, коллектива профессионалов и единомышленников.

Главной целью воспитательной работы является подготовка конкурентоспособного специалиста среднего профессионального звена, обладающего компетенциями и качествами, востребованными на столичном рынке труда, способного решать амбициозные задачи, способствующие развитию экономики страны.

В соответствии с Концепцией развития Лицея основными направлениями воспитательной работы являются:

1. Профессиональное воспитание.
2. Военно – патриотическое (гражданское) воспитание.
3. Формирование и популяризация здорового образа жизни, профилактика табакокурения, употребления алкоголя, наркотических и психоактивных веществ.
4. Духовно – нравственное воспитание.
5. Экологическое воспитание.

Воспитательная работа осуществляется совместными усилиями преподавателей, методического объединения кураторов учебных групп, социально – психологической службы, библиотеки, объединений дополнительного образования и общественных советов самоуправления (студенческий совет).

Планирование, организацию и руководство воспитательной работой осуществляет педагог организатор по воспитательной работе и кураторы учебных групп.

Традиционные мероприятия в масштабе Лицея проводятся в полном объеме: праздничные и тематические воспитательные мероприятия, и концерты, спортивно – массовые мероприятия, уроки мужества и тематические классные часы, встречи с ветеранами, экскурсии, краеведческие мероприятия и др.

Для реализации воспитательного процесса имеются оснащенные всем необходимым учебные аудитории, актовый зал, спортивные залы и площадка, Преподаватели и студенты участвуют в различных научно – практических конференциях организаций работодателей и ВУЗов-партнёров, викторинах, смотрах и конкурсах.

В Лицее регулярно проводятся конкурсы стенных газет и плакатов, фотоконкурсы, конкурсы сочинений и профессионального мастерства. Победителям вручаются награды.

Большое внимание уделяется патриотическому воспитанию, изучению исторического и культурного наследия Москвы и России, организуются обзорные экскурсии по достопримечательностям и памятникам архитектуры Москвы, а также экскурсии по историческим и памятным местам Подмосковья. Организуется посещения музеев, театров, различных культурно-массовых, общественных и образовательных мероприятий.

Студенческий совет принимает участие в организации досуга молодёжи, популяризации здорового образа жизни, реализации молодёжных социальных и творческих проектов.

Работа студенческого самоуправления ведётся в соответствии с Положением «О Студенческом совете». Студенческий совет активно принимает участие в подготовке и проведении различных мероприятий: семинаров студенческого актива, фестивалей художественной самодеятельности, акциях по профилактике употребления наркотиков и других психоактивных веществ и т.д.

Особое внимание уделяется организации и проведению спортивно-массовых мероприятий и занятий в спортивных секциях. Как результат работы педагогического коллектива следует отметить ежегодное увеличение числа студентов, систематически занимающихся различными видами спорта.

7.Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППССЗ

7.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции. Представляют собой накопительные базы оценочных средств, разработанных преподавателями за время реализации ППССЗ.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам разрабатываются преподавателями и утверждаются на заседании предметно-цикловых комиссий, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям – разрабатываются преподавателями и утверждаются на заседании предметно-цикловых комиссий после предварительного положительного заключения работодателей.

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

оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся осуществляются согласно учебному плану, графику учебного процесса.

В ходе осуществления учебного процесса применяются следующие способы проверки сформированности компетенций: ролевые и деловые игры, выполнение комплексных задач, создание и защита курсовых и дипломных работ, тренинги, лабораторные и практические работы, а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

Для текущего и промежуточного контроля созданы контрольно-оценочные средства, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

7.2 Государственная итоговая аттестация выпускников

Освоение ППССЗ завершается государственной итоговой аттестацией, которая является обязательной.

Государственная итоговая аттестация включает в себя защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы) и проводится в соответствии с программой ГИА.

Программа государственной итоговой аттестации прилагается

Программа ГИА разрабатывается преподавателями и рассматривается на заседании предметно-цикловой комиссии после предварительного положительного заключения работодателей.

Выпускная квалификационная работа представляет собой законченную разработку на заданную тему, написанную обучающимся под руководством научного руководителя, свидетельствующую об умении автора работать с литературой, обобщать и анализировать фактический материал, используя теоретические знания и практические навыки, полученные при освоении основной профессиональной образовательной программы.

Тематика выпускных работ разрабатывается ведущими преподавателями и утверждается директором. Обязательным требованием является соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

По утвержденным темам руководители дипломных работ разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента, которые рассматриваются предметно-цикловой комиссией и утверждаются директором Лицея.

Задания на дипломную работу выдаются не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики.

Выполнение дипломной работы сопровождается консультациями руководителя, в ходе которых разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей выпускной квалификационной работы.

Выполненные дипломные работы рецензируются ведущими специалистами предприятий. Внесение изменений в выпускную квалификационную работу после получения рецензии не допускается.

Заместитель директора по учебной работе после ознакомления с отзывом руководителя и рецензией решает вопрос о допуске студента к защите. Приказом по Университету объявляется допуск студентов к защите дипломной работы.

Защита дипломной работы проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава. Комиссия в составе: председателя, заместителя председателя, ответственного секретаря и членов комиссии не менее 2 человек, назначается приказом проректора по учебно-методической работе.

На заседании ГЭК секретарем представляются следующие документы:

- Программа государственной итоговой аттестации;
- приказ о допуске студентов к ГИА;
- подтверждение освоения компетенций по видам профессиональной деятельности;
- сведения об успеваемости;
- зачетные книжки студентов; - протоколы заседаний ГЭК.

На защиту дипломной работы отводится до 45 минут. Процедура защиты устанавливается председателями ГАК по согласованию с членами комиссии и, как правило, включает доклад студента (не более 10-15 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента.

По итогам защиты выпускной квалификационной работы членами ГЭК принимается решение о присвоении квалификации – Менеджер и выдается документ о среднем профессиональном образовании установленного образца.

8.Приложения

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

**основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования
подготовки специалистов среднего звена**

***Санкт-Петербургского государственного бюджетного профессионального образовательного
учреждения
«Сестрорецкий лицей имени С. И. Мосина»***

по специальности

43.02.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

по программе базовой подготовки

Квалификация: менеджер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 3года 10 мес. на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования- социально-экономический

Режим работы: 6-ти дневная учебная неделя

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация (ГИА)	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39	0	0	0	2	0	11	52
II курс	30	5	5	0	1	0	11	52
III курс	31	6	3	0	2	0	10	52
IV курс	22	3	4	4	2	6	2	43
Всего	122	14	12	4	7	6	34	199

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час)						Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			Максимальная	Самостоятельная работа	Всего занятий	Обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс		IV курс	
						в т.ч.			1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем
						Лекций, уроков	Лаб. и практических занятий	Курсовых работ	17 недель	22 недели	17 недель	23 недели	16 недель	24 недели	16 недель	13 недель
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
О.00	Общеобразовательный цикл	0/10/3	2106	702	1404	819	585	0	612	792	0	0	0	0	0	0
ОДБ.01	Русский язык	-,Э	117	39	78	54	24		34	44	0	0	0	0	0	0
ОДБ.02	Литература	-, ДЗ	175	58	117	81	36		51	66	0	0	0	0	0	0
ОДБ.03	Иностранный язык	-, ДЗ	117	39	78	24	54		34	44	0	0	0	0	0	0
ОДБ.04	История	-, ДЗ	176	59	117	81	36		51	66	0	0	0	0	0	0
ОДБ.05	Обществознание	-,ДЗ	117	39	78	54	24		34	44	0	0	0	0	0	0
ОДБ.06	География	-, ДЗ	58	19	39	29	10		39	0	0	0	0	0	0	0
ОДБ.07	Естествознание	-, ДЗ	176	59	117	81	36		51	66	0	0	0	0	0	0
ОДБ.08	Астрономия	-, ДЗ	51	17	34	24	10		0	34	0	0	0	0	0	0
ОДБ.09	Физическая культура	3,ДЗ	175	58	117	8	109		51	66	0	0	0	0	0	0
ОДП.10	Основы безопасности жизнедеятельности	-,ДЗ	105	35	70	30	40		26	44	0	0	0	0	0	0
ОДП.11	Математика	-,Э	410	137	273	188	85		136	137	0	0	0	0	0	0
ОДП.12	Информатика и ИКТ	-, ДЗ	143	48	95	35	60		51	44	0	0	0	0	0	0
ОДП.13	Экономика	-,Эв	150	50	100	68	32		34	66	0	0	0	0	0	0
ОДП.14	Право	-, ДЗ	136	45	91	62	29		20	71	0	0	0	0	0	0
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17

ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	1/3/0	735	245	490	114	376	0	0	0	80	102	144	76	72	16
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	54	6	48	40	8		0	0	0	0	0	0	48	0
ОГСЭ.02	История	ДЗ	54	6	48	40	8		0	0	0	0	48	0	0	0
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-, -, ДЗ	202	36	166	0	166		0	0	46	72	48	0	0	0
ОГСЭ.04	Физическая культура	3,3.3.3. ДЗ	332	166	166	2	164		0	0	34	30	24	38	24	16
ОГСЭ.05	История и культура Санкт-Петербурга	-, 3	93	31	62	32	30		0	0	0	0	24	38	0	0
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	1/0/0	72	24	48	24	24	0	0	0	0	48	0	0	0	0
ЕН.01	Математика	-, 3	72	24	48	24	24		0	0	0	48	0	0	0	0
П.00	Профессиональный учебный цикл	0/25/9	4611	1226	3386	1318	1102	30	0	0	532	678	432	788	504	452
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	0/7/2	1407	469	938	386	538	14	0	0	170	138	72	266	168	124
ОП.01	Экономика организации	-, -, Э	150	50	100	56	30	14	0	0	34	42	24	0	0	0
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	-, ДЗ	72	24	48	36	12		0	0	0	48	0	0	0	0
ОП.03	Бухгалтерский учет	-, Э	186	62	124	86	38		0	0	0	0	48	76	0	0
ОП.04	Документационное обеспечение управления	-, ДЗ	72	24	48	32	16		0	0	0	48	0	0	0	0
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации	-, ДЗ	144	48	96	66	30		0	0	0	0	0	0	72	24
ОП.06	Информационно-коммуникационные технологии	-, -, ДЗ	246	82	164	40	124		0	0	0	0	0	76	48	40

	профессиональной деятельности**															
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда	ДЗ	102	34	68	50	18		0	0	68	0	0	0	0	0
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	-, ДЗ	333	111	222	0	222		0	0	0	0	0	114	48	60
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	102	34	68	20	48		0	0	68	0	0	0	0	0
ПМ.00	Профессиональные модули	0/18/7	3204	756	2448	932	564	16	0	0	362	540	360	522	336	328
ПМ.01	Организация питания в организациях общественного питания	0/4/2 Эк	669	187	482	260	114	0	0	0	362	120	0	0	0	0
МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	-. ДЗ	213	71	142	96	46		0	0	124	18	0	0	0	0
МДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания	-. Э	264	88	176	124	52		0	0	146	30	0	0	0	0
МДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена	ДЗ	84	28	56	40	16		0	0	56	0	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	ДЗ	-	-	36	-	-		0	0	36	0	0	0	0	0

ПП.01	Производственная практика	ДЗ	-	-	72	-	-		0	0		72	0	0	0	0
ПМ.02	Организация обслуживания в организациях общественного питания	0/4/2 Эк	1104	296	808	402	174	16	0	0	0	0	48	300	132	328
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания	-, -, ДЗ	459	153	306	214	92		0	0	0	0	24	114	48	120
МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности	-, ДЗ	150	50	100	70	30		0	0	0	0	24	76	0	0
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	-, Э	279	93	186	118	52	16	0	0	0	0	0	38	48	100
УП.02	Учебная практика	-, ДЗ	-	-	108	-	-		0	0	0	0	0	72	0	36
ПП.02	Производственная практика	-, ДЗ	-	-	108	-	-		0	0	0	0	0	0	36	72
ПМ.03	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	0/3/1 Эк	279	57	222	88	26	0	0	0	0	0	0	222	0	0
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания	ДЗ	171	57	114	88	26		0	0	0	0	0	114	0	0
УП.03	Учебная практика	ДЗ	-	-	72	-	-		0	0	0	0	0	72	0	0

ПП.03	Производственная практика	ДЗ	-	-	36	-	-		0	0	0	0	0	36	0	0
ПМ.04	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	0/3/1 Эк	252	48	204	46	50	0	0	0	0	0	0	0	204	0
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	ДЗ ¹	72	24	48	38	10		0	0	0	0	0	0	48	0
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	ДЗ ¹	72	24	48	8	40		0	0	0	0	0	0	48	0
УП.04	Учебная практика	ДЗ	-	-	72	-	-		0	0	0	0	0	0	72	0
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	-	-	36	-	-		0	0	0	0	0	0	36	0
ПМ.05	Выполнение работ по профессии "официант" и по профессии "бармен"	0/4/1 Эк	900	168	732	136	200	0	0	0	0	420	312	0	0	0
МДК.05.01	Технология обслуживания в ресторанах	ДЗ	252	84	168	68	100		0	0	0	168	0	0	0	0
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
МДК.05.02	Технология обслуживания в барах	ДЗ	252	84	168	68	100		0	0	0	0	168	0	0	0
УП.05	Учебная практика	-, ДЗ	-	-	216	-	-		0	0	0	144	72	0	0	0
ПП.05	Производственная практика	-, ДЗ	-	-	180	-	-		0	0	0	108	72	0	0	0
Всего:		2/38/12	7525	2197	5328	2275	2087	30	612	792	612	828	576	864	576	468
ПДП	Преддипломная практика															4 н

ПА.00	Промежуточная аттестация - 7 недель							0	2	0	1	1	1	1	1
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация														6 н
Консультации на учебную группу по 4 часа на человека в год Государственная итоговая аттестация Выпускная квалификационная работа: Подготовка выпускной квалификационной работы с 20 мая по 16 июня (всего 4 недели) Защита выпускной квалификационной работы с 17 июня по 30 июня (всего 2 недели)		Всего	Дисциплин и МДК	4392	612	792	576	504	432	684	432	360			
			Учебной практики	504	0	0	36	144	72	144	72	36			
			Произв.практики	432	0	0		180	72	36	72	72			
			Преддипломная практика	144	-	-	-	-	-	-	-	144			
			Экзаменов	12	0	3	0	2	2	2	1	2			
			Диф.зачетов	38	1	9	4	5	5	4	4	6			
			Зачётов	2	0	0	0	1	0	1	0	0			

Приложение 1

Матрица соответствия компетенций и составных частей ППСЗ Специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

ОУД	Общие базовые учебные дисциплины	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10		
ОУД.01	Русский язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
ОУД.02	Литература	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
ОУД.03	Иностранный язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10		
ОУД.04	Математика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10		
ОУД.05	История	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10		
ОУД.06	Физическая культура	ОК 2	ОК 3	ОК 6									
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	ОК 2	ОК 3	ОК 6									
ОУД.08	Астрономия	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10		

ОУД	Общие профильные учебные дисциплины	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10		
ОУД.09	Информатика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10		
ОУД.10	Обществознание, включая экономику и право	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10		
ОУД.11	Естествознание	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10		
ОУД	Предлагаемые учебные дисциплины	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10		
ОУД.12	Введение в специальность, География	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10		
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социальноэкономический цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10		
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10		
ОГСЭ.02	История	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10		
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10		
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК 2	ОК 3	ОК 6									
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10		
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	ОК 2											
ЕН.01	Математика	ОК 2											
ЕН.02	Информатика	ОК 2											
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2
		ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 4.1
		ПК 4.2	ПК 4.3										
ОП.01	Экономика организации	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ПК 1.4							
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 10	ПК 4.1						
ОП.03	Бухгалтерский учет	ОК 1	ОК 3	ОК 7	ОК 10	ПК 1.4							

ОП.04	Документационное обеспечение управления	ОК 1	ОК 10	ПК 2.4									
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 7	ОК 10	ПК 1.4	ПК 2.5				
ОП.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 4	ОК 5	ПК 2.4								
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда	ОК 2	ОК 3	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.1	ПК 2.6					
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	ОК 1	ПК 1.4	ПК 2.2	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 4.3			
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3							
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2
		ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 4.1
		ПК 4.2	ПК 4.3										
ПМ	Профессиональные модули												
ПМ.01	Организация питания в организациях общественного питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2
		ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 4.1
		ПК 4.2	ПК 4.3										
МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 6	ОК 7	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	
МДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 6	ОК 7	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	
МДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 6	ОК 7	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	
УП.01.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2
		ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 4.1

		ПК 4.2	ПК 4.3										
ПМ.02	Организация обслуживания в организациях общественного питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2
		ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 4.1
		ПК 4.2	ПК 4.3										
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 6	ОК 7	ОК 10	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6
МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 6	ОК 7	ОК 10	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 6	ОК 7	ОК 10	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2
		ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 4.1
		ПК 4.2	ПК 4.3										
ПМ.03	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2
		ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 4.1
		ПК 4.2	ПК 4.3										
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 7	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3				
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2
		ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 4.1
		ПК 4.2	ПК 4.3										
ПМ.04	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2

		ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 4.1
		ПК 4.2	ПК 4.3										
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 10	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3					
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 10	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3					
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2
		ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 4.1
		ПК 4.2	ПК 4.3										
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2
		ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 4.1
		ПК 4.2	ПК 4.3										
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии "Официант"/ "Бармен"	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 6	ОК 7	ОК 10	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.6	
УП.05.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2
		ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 4.1
		ПК 4.2	ПК 4.3										
ПДП	ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2
		ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 4.1
		ПК 4.2	ПК 4.3										
	Государственная итоговая аттестация	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2
		ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 4.1

Подготовка выпускной квалификационной работы	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2
	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 4.1
	ПК 4.2	ПК 4.3										
Защита выпускной квалификационной работы	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2
	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 4.1
	ПК 4.2	ПК 4.3										
Подготовка к государственным экзаменам	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2
	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 4.1
	ПК 4.2	ПК 4.3										
Проведение государственных экзаменов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2
	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 4.1
	ПК 4.2	ПК 4.3										

**Перечень материально-технического обеспечения дисциплин ШССЗ
Специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

№ п/п	Наименование дисциплин в соответствии с учебным планом	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий с перечнем основного оборудования
1.	Русский язык	Оборудование: компьютер, шкафы, мультимедиа проектор, классная доска с магнитной поверхностью, стенды экспозиционные, портреты, плакаты; методические пособия, таблицы
2.	Литература	Оборудование: компьютер, шкафы, мультимедиа проектор, классная доска с магнитной поверхностью, стенды экспозиционные, портреты, плакаты; методические пособия, таблицы
3.	Иностранный язык	Оборудование: доска, парты, стулья, учебные стенды, вешалка
4.	История	Оборудование: доска, парты, стулья, компьютер (Samsung), передвижное видеопроекционное оборудование для мультимедиапрезентаций, проектор, учебные стенды, шкаф, учебные пособия в шкафу, тумбочки, вешалка, картины ученых
5.	Физическая культура	Оборудование: теннисные столы, маты, канат, щиты баскетбольные, мячи баскетбольные, стойки волейбольные, сетка волейбольная, волейбольные мячи
6.	Основы безопасности	Оборудование: доска, парты, компьютер, учебные стенды, аптечка, стулья, шкафы, тумбочки
7.	Обществознание	Оборудование: доска, парты, стулья, компьютер (Samsung), учебные стенды, шкаф, учебные пособия в шкафу
8.	Естествознание	Оборудование: столы, шкафы, доска, портреты, муляж, учебные пособия, тумбочки
9.	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	Оборудование: доска, компьютер преподавателя 1, компьютерные столы, компьютеры-11, проектор, кресла компьютерные -11, шкафы, тумбочки.
10.	Информатика	Оборудование: доска, компьютер (Siemens) преподавателя, компьютерные столы, компьютеры-9, проектор, кресла компьютерные -9, шкафы, тумбочки.
11.	Экономика	Оборудование: шкафы, ящики для хранения таблиц, телевизор, DVD-плеер, классная доска с магнитной поверхностью, мультимедийный проектор, стенды, таблицы демонстрационные, электронные пособия, учебная литература, нормативно-правовые документы
12.	Право	Оборудование: доска, парты, стулья, компьютер, доска для проектора, средства звуковоспроизведения, учебные стенды, шкаф, тумбочка
13.	Астрономия	Оборудование: доска, парты, стулья, компьютер, доска для проектора, средства звуковоспроизведения, учебные стенды, шкаф, тумбочка
14.	Введение в специальность	Оборудование: доска, компьютер (Siemens) преподавателя 1, компьютерные столы, компьютеры-9, проектор, кресла компьютерные -9, шкафы, тумбочки
15.	Основы философии	Оборудование: доска, парты, стулья, компьютер (Samsung), учебные стенды, шкаф, учебные пособия в шкафу

16.	История	Оборудование: доска, парты, стулья, компьютер (Samsung), передвижное видеопроекционное оборудование для мультимедиапрезентаций, учебные стенды, шкаф, учебные пособия в шкафу, тумбочки, вешалка, картины ученых.
17.	Иностранный язык	Оборудование: доска, парты, стулья, учебные стенды, вешалка
18.	Русский язык и культура речи	Оборудование: компьютер, шкафы, мультимедиа проектор, классная доска с магнитной поверхностью, стенды экспозиционные, портреты, плакаты; методические пособия, таблицы
19.	Физическая культура	Спортивный зал Оборудование: теннисные столы, маты, канат, щиты баскетбольные, мячи баскетбольные, стойки волейбольные, сетка волейбольная, волейбольные мячи
20.	Математика	Оборудование: доска, компьютер преподавателя 1 ,компьютерные столы, компьютеры-11, проектор, кресла компьютерные -11,шкафы, тумбочки.
21.	Информатика	Оборудование: доска, компьютер (Siemens) преподавателя, компьютерные столы, компьютеры-9, проектор, кресла компьютерные -9,шкафы, тумбочки
22.	Экономика организации	Оборудование: шкафы, ящики для хранения таблиц, телевизор, DVDплеер, классная доска с магнитной поверхностью, мультимедийный проектор, стенды, таблицы демонстрационные, электронные пособия, учебная литература, нормативно-правовые документы
23.	Правовое обеспечение ПД	Оборудование: доска, парты, стулья, компьютер, доска для проектора, средства звуковоспроизведения, учебные стенды, шкаф, тумбочка
24.	Бухгалтерский учёт	Оборудование: шкафы, ящики для хранения таблиц, телевизор, DVDплеер, классная доска с магнитной поверхностью, мультимедийный проектор, стенды, таблицы демонстрационные, электронные пособия, учебная литература, нормативно-правовые документы
25.	Документационное обеспечение управления	Оборудование: шкафы, ящики для хранения таблиц, телевизор, DVDплеер, классная доска с магнитной поверхностью, мультимедийный проектор, стенды, таблицы демонстрационные, электронные пособия, учебная литература, нормативно-правовые документы
26.	Правовое обеспечение ПД	Оборудование: доска, парты, стулья, компьютер, доска для проектора, средства звуковоспроизведения, учебные стенды, шкаф, тумбочка
27.	Финансы и валютнофинансовые операции организации	Оборудование: шкафы, ящики для хранения таблиц, телевизор, DVD-плеер, классная доска с магнитной поверхностью, мультимедийный проектор, стенды, таблицы демонстрационные, электронные пособия, учебная литература, нормативно-правовые документы
28.	Информационнокоммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Оборудование: доска, компьютер (Siemens) преподавателя, компьютерные столы, компьютеры-9, проектор, кресла компьютерные -9,шкафы, тумбочки

29.	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда	Оборудование: столы, шкафы, доска, передвижная доска, наглядные пособия, средства измерения: весы, гири, линейки, компьютер с лицензионным программным обеспечением, проектор, экран, мультимедиапроектор, информационный фонд стандартов.
30.	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	Оборудование: доска, парты, стулья, учебные стенды, вешалка
31.	Безопасность жизнедеятельности	Оборудование: доска, парты, компьютер, учебные стенды, аптечка, стулья, шкафы, тумбочки
32.	Основы предпринимательской деятельности	Оборудование: доска, парты, стулья, компьютер (Samsung), учебные стенды, шкаф, учебные пособия в шкафу
34.	Профессиональная этика и эстетика	Оборудование: доска, компьютер преподавателя 1,
35.	МДК.01.01 Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	Оборудование: столы, шкафы, доска, передвижная доска, наглядные пособия, средства измерения: весы, гири, линейки, компьютер с лицензионным программным обеспечением, проектор, экран, мультимедиапроектор, информационный фонд стандартов.
36.	МДК.01.02 Организация и технология производства продукции общественного питания	Оборудование: доска, парты, стулья, компьютер (Samsung), учебные стенды, шкаф, учебные пособия в шкафу
37.	МДК.01.03 Физиология питания, санитария и гигиена	Оборудование: столы, шкафы, доска, портреты, муляж, учебные пособия, тумбочки
38.	МДК.02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания	Оборудование: компьютер, проектор ,мультимедийное оборудование, парты стулья, шкафы, учебные пособия.
39.	МДК.02.02 Психология и этика профессиональной деятельности	Оборудование: компьютер, шкафы, мультимедиа проектор, классная доска с магнитной поверхностью, стенды экспозиционные, портреты, плакаты; методические пособия, таблицы
40.	МДК 02.03 Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	Оборудование: компьютер, проектор ,мультимедийное оборудование, парты стулья, шкафы, учебные пособия.
41.	МДК.03.01 Маркетинг в организациях общественного питания	Оборудование: компьютер, проектор ,мультимедийное оборудование, парты стулья, шкафы, учебные пособия.
42.	МДК 04.01 Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	Оборудование: столы, шкафы, доска, передвижная доска, наглядные пособия, средства измерения: весы, гири, линейки, компьютер с лицензионным программным обеспечением, проектор, экран, мультимедиапроектор, информационный фонд стандартов.
43.	МДК 04.02 Контроль качества продукции и услуг общественного питания	Оборудование: доска, парты, шкафы, тумбочка, плакат для проектора, учебные плакаты, раковина
44.	МДК.05.01 Выполнение работ по профессии «Официант»/ «Бармен»	Оборудование: компьютер, проектор ,мультимедийное оборудование, парты стулья, шкафы, учебные пособия.

Аннотации рабочих программ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

ОГСЭ 01 Основы философии

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы философии» является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина входит в обязательную часть дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла (ОГСЭ.01).

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста;

знать:

- основные категории и понятия философии;
- роль философии в жизни человека и общества;
- основы философского учения о бытии;
- сущность процесса познания;
- основы научной, философской и религиозной картин мира;
- об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;
- о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины формируются компетенции, включающие в себя способность:

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 52 часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 48 часов;
- самостоятельная работа обучающегося – 4 часа.

ОГСЭ 02 ИСТОРИЯ

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «История» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО базовой подготовки 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации).

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина «История» входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл (ОГСЭ 2).

Данная дисциплина предполагает изучение основных процессов политического, экономического развития ведущих государств мира и России на рубеже веков (XX – XXI вв.).

Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;
- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);
- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI в.;
- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;
- назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления деятельности;
- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных государственных традиций;
- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового регионального значения.

В результате освоения учебной дисциплины формируются компетенции, включающие в себя способность:

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

- ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
- ОК10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося - 52 часа,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов; самостоятельной работы обучающегося - 4 часа.

ОГСЭ 03 Иностранный язык

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык» является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина входит в обязательную часть дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла (ОГСЭ.03).

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;

знать:

- лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины формируются компетенции, включающие в себя способность:

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 206 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 166 часов;

- самостоятельная работа обучающегося – 40 часов.

ОГСЭ 04 Физическая культура

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО базовой подготовки 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина «Физическая культура» входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл (ОГСЭ 4).

Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни.

В результате освоения учебной дисциплины формируются компетенции, включающие в себя способность:

ОК2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК6.Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося - 332 часа,

в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 166 часов; самостоятельной работы обучающегося – 166 часов.

ЕН 01 Математика

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 43.02.01 – Организация обслуживания в общественном питании.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Математика» ЕН 01 входит в математический и общий естественнонаучный цикл основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Математика» имеет междисциплинарные связи с другими дисциплинами ОПОП и является обеспечивающей по отношению к дисциплине «Бухгалтерский учет».

Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять математические знания и умения при решении задач в профессиональной деятельности;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

знать:

- значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППСЗ;
- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности;
- основы теории вероятностей и математической статистики.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа,

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов;
- самостоятельной работы обучающегося -24 часа.

ОП 01 Экономика организации

Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Данная рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и профессиональной подготовки кадров по профилю основных образовательных программ техникума.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина ОП.01.

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- рассчитывать основные экономические показатели деятельности организации;
- оценивать эффективность деятельности организации;
- определять материально-технические, сырьевые, трудовые и финансовые ресурсы организации, показатели их эффективного использования;

знать:

- современное состояние и перспективы развития общественного питания;
- организационно-правовые формы организаций;
- перечень и характеристику материально-технических, сырьевых, финансовых ресурсов, показатели их эффективного использования, производственную, организационную структуру и инфраструктуру организаций;
- перечень основных и оборотных средств, нормы и правила оплаты труда, производственные программы и мощность, ценообразование, экономические показатели хозяйственной деятельности, оценку ее эффективности;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
- формы оплаты труда

В результате освоения дисциплины, обучающиеся должны обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

Обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающихся – 54 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся - 36 часов;
самостоятельной работы обучающихся - 18 часов.

ОП 03 Бухгалтерский учёт

Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Данная рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и профессиональной подготовки кадров по профилю основных образовательных программ техникума.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина ОП.03.

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности;

знать:

- основы бухгалтерского учета, структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций, бухгалтерскую отчетность;
- особенности ценообразования в общественном питании;
- нормативно-правовую базу бухгалтерского учета

В результате освоения дисциплины, обучающиеся должны обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

Обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК1.4.Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающихся – 177 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся - 112 часов;

самостоятельной работы обучающихся - 65 часов.

ОП 04 Документационное обеспечение управления

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке по профессиям рабочих.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы Дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина (ОП 04)

Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- оформлять документы и/или проверять правильность оформления, хранения и учета их в соответствии с требованиями системы документационного обеспечения;

знать:

- цели, задачи, назначение, системы документационного обеспечения управления;

- способы создания, функции и классификацию документов;

- унифицированные системы документов, правила их составления;

- организацию работ с документами, компьютеризацию документационного обеспечения оформления.

В результате освоения дисциплины формируются компетенции, включающие в себя способность:

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающихся - 60 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 40 часов, самостоятельной работы обучающихся – 20 часов.

ОП 05 Финансы и валютно – финансовые операции организации

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке по профессиям рабочих.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина (ОП 05)

Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

– составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям;

– распознавать виды валют;

– оформлять и использовать платежные документы при расчетах с потребителем;

знать:

– сущность и функции денег, денежное обращение;

– финансы: сущность, функции, управление финансами, финансы государства и организаций, их использование, банковскую систему, финансовое планирование и контроль;

– валютно-финансовые операции: виды валют, валютный курс и рынок;

– валютные операции, их регулирование

В результате освоения дисциплины формируются компетенции, включающие в себя способность:

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

ПК1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания

ПК2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающихся - 87 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 58 часов, самостоятельной работы обучающихся – 29 часов.

ОП 06 Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Данная рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и профессиональной подготовки кадров по профилю основных образовательных программ техникума.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина ОП.06.

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального;
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства;
- осуществлять поиск необходимой информации;

знать:

- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;

- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности;

В результате освоения дисциплины, обучающиеся должны обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

Обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающихся 108 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 72 часа;
 самостоятельной работы обучающихся 36 часов.

ОП 07 Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда

Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Данная рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и профессиональной подготовки кадров по профилю основных образовательных программ техникума.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина ОП.07.

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатировать технологическое оборудование по назначению с учетом установленных требований;
- соблюдать правила охраны труда;
- предупреждать производственный травматизм и профзаболевания;
- использовать противопожарную технику.

знать:

- классификацию оборудования, характеристику отдельных групп оборудования, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации;
- основы нормативно-правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания;
- принципы возникновения и профилактику производственного травматизма и профзаболеваний.

В результате освоения дисциплины, обучающиеся должны обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

Обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей

ПК2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.

ПК2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающихся – 183 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся - 122 часа;
самостоятельной работы обучающихся - 61 час.

ОП 08 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации

Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Данная рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и профессиональной подготовки кадров по профилю основных образовательных программ техникума.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина ОП.08.

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- вести беседу (диалог, переговоры) профессиональной направленности на иностранном языке;
- работать с источниками профессиональной информации на иностранном языке;

знать:

- лексико-грамматический материал по специальности, необходимый для профессионального общения;
- различные виды речевой деятельности и формы речи;
- источники профессиональной информации на иностранном языке;
- технику перевода профессионально ориентированных текстов;

В результате освоения дисциплины, обучающиеся должны обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

Обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК1.4.Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

ПК2.2.Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.

ПК2.4.Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания

ПК2.5.Анализировать эффективность обслуживания потребителей

ПК3.1.Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.

ПК3.2.Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.

ПК3.3.Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.

ПК4.3.Проводить контроль качества услуг общественного питания

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающихся – 288 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся - 192 часа;
самостоятельной работы обучающихся - 96 часов.

ОП 09 Безопасность жизнедеятельности

Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Данная рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и профессиональной подготовки кадров по профилю основных образовательных программ техникума.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина ОП.09.

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня 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 специальности;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим;

знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- 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;
- 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;
- 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;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

В результате освоения дисциплины, обучающиеся должны обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов

Обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

ПК2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей

ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований

нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.

ПК4.2.Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.

ПК4.3.Проводить контроль качества услуг общественного питания

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающихся – 156 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся - 104 часа;
самостоятельной работы обучающихся - 52 часа.

ПМ01 Организация питания в организациях общественного питания

Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке.

Цель и задачи профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности;
 - оперативного планирования работы производства;
 - получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;
 - участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;
 - проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов;
 - участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров;
 - проведения приемки продукции по количеству и качеству;
 - контроля осуществления технологического процесса производства;
 - контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания;
- уметь:
- идентифицировать продовольственные товары, сырье полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;
 - контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;
 - использовать нормативные и технологические документы;

- готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;
 - производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;
 - составлять и заключать договора на поставку товаров;
 - проводить приемку продукции;
 - контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;
 - определять вид, тип и класс организации общественного питания;
- знать:
- основные понятия и нормативную базу товароведения;
 - ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения;
 - этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции;
 - классификацию организаций общественного питания, их структуру;
 - порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству;
 - правила оперативного планирования работы организации;
 - организацию и нормирование труда персонала;
 - показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися общих и профессиональных компетенций:

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

ПК1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

ПК1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания

Количество часов на освоение модуля

Максимальной учебной нагрузки обучающегося по очной форме обучения:

-на базе основного общего образования – 561 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 302 часа;

самостоятельной работы обучающихся – 151 час;
учебная практика – 36 часов;
производственная практика – 72 часа.

ПМ02 Организация обслуживания в организациях общественного питания

Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке.

Цель и задачи профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей; управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;
- определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания; выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;
- анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению

уметь:

- организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
- организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;
- осуществлять расчет с посетителями; принимать рациональные управленческие решения; применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;
- регулировать конфликтные ситуации в организации; определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;
- выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;
- составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;
- определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);
- выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;

знать:

- цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания;

- классификацию услуг общественного питания;
- этапы процесса обслуживания;
- особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
- специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;
- характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями;
- цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива; психологические свойства личности, психологию труда в профессионально деятельности, психологию коллектива и руководства,
- психологические аспекты управления профессиональным поведением; требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; специальные виды услуг и формы обслуживания;
- информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;
- показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение; критерии и показатели качества обслуживания.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися общих и профессиональных компетенций:

ОК1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК6.Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК7.Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК10.Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

ПК2.1.Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей

ПК2.2.Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.

ПК2.3.Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.

ПК2.4.Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

ПК2.5.Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

ПК2.6.Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания

Количество часов на освоение модуля

Максимальной учебной нагрузки обучающегося по очной форме обучения:
-на базе основного общего образования – 1392 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 760 часов;
самостоятельной работы обучающихся – 380 часов;
учебная практика – 72 часа;
производственная практика –180 часов.

ПМ03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания

Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке.

Цель и задачи профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- выявления и анализа потребностей в продукции и услугах общественного питания;
- участия в разработке комплекса маркетинга;
- определения подкрепления продукции и услуг;
- анализа сбытовой и ценовой политики;
- консультирования потребителей;
- разработки предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности;
- выявления конкурентов организации общественного питания и определения конкурентоспособности ее продукции и услуг;
- участия в маркетинговых исследованиях;

уметь:

- выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания;
- проводить сегментацию рынка;
- участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию;
- разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания;
- определять направления сбытовой и ценовой политики, обосновывать целесообразность их выбора;
- выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта;
- собирать и анализировать информацию о ценах;
- осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации;
- разрабатывать анкеты и опросные листы;
- составлять отчет по результатам исследования и интерпретировать результаты;
- обосновывать целесообразность применения средств и методов маркетинга, выбирать и использовать наиболее рациональные из них, давать свои предложения при разработке маркетинговых мероприятий, направленных на совершенствование работы организации в области сбыта и ценообразования;
- выбирать, определять и анализировать показатели конкурентоспособности (качество, цену), учитывать их при анализе конкурентных преимуществ, делать выводы о конкурентоспособности организации;

знать:

- цели, задачи, принципы, функции, концепции, объекты, средства, методы маркетинга, понятие и структуру маркетинговой среды организации;
- особенности жизненного цикла продукции и услуг общественного питания: этапы, маркетинговые мероприятия;
- особенности маркетинга услуг общественного питания;
- средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания;
- комплекс маркетинга, средства и методы маркетинговой деятельности, стратегии маркетинга;
- маркетинговые исследования: понятие, значение, виды, объекты, методы, этапы и правила проведения;
- источники и критерии отбора маркетинговой информации;
- критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания,

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися общих и профессиональных компетенций:

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.

ПК3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.

ПК3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.

Количество часов на освоение модуля

Максимальной учебной нагрузки обучающегося по очной форме обучения:

- на базе основного общего образования – 246 часов, в том числе:
 - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 98 часов;
 - самостоятельной работы обучающихся – 40 часов;
 - учебная практика – 36 часов;
 - производственная практика – 72 часа.

ПМ04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания

Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке.

Цель и задачи профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг;
- участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания;
- контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие;

уметь:

- анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества;
- работать с нормативно-правовой базой;
- пользоваться измерительными приборами и приспособлениями;
- проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия;
- контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;
- идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации;

знать:

- цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия;
- основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации;
- способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися общих и профессиональных компетенций:

ОК1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК10.Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

ПК4.1Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.

ПК4.2Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.

ПК4.3Проводить контроль качества услуг общественного питания.

Количество часов на освоение модуля

Максимальной учебной нагрузки обучающегося по очной форме обучения:

-на базе основного общего образования – 156 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 104 часа;
в том числе: теоретические занятия – 56 часов,
практические занятия – 48 часов
самостоятельной работы обучающихся – 52 часа;
учебная практика – 36 часов;
производственная практика – 72 часа.

ПМ05 Выполнение работ по профессии «Официант»

Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке.

Цель и задачи профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей;
- управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;
- определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;
- выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;
- участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;
- анализа производственных ситуаций;
- оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;
- приемки товаров по количеству и качеству;

уметь:

- организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;
- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
- организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;
- осуществлять расчет с посетителями;
- консультирование потребителей;
- принимать рациональные управленческие решения;
- применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;
- регулировать конфликтные ситуации в организации;

- определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;
- составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей;
- идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;
- контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;
- использовать нормативные и технологические документы;
- готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;
- проводить приёмку продукции; составлять и заключать договоры.

знать:

- цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания;
- классификацию услуг общественного питания;
- этапы процесса обслуживания;
- особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
- специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;
- характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервисного бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями;
- ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки хранения;
- оформления и отпуска, условия хранения продукции;
- классификацию организаций общественного питания, их структуру;
- порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству;
- правила оперативного планирования работы организации;
- организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение

обучающимися общих и профессиональных компетенций:

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК10.Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

ПК1.1.Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК1.2.Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК1.3.Контролировать качество выполнения заказа.

ПК1.4.Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания

ПК2.1.Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей

ПК2.2.Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.

ПК2.3.Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.

ПК2.4.Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

ПК2.5.Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

ПК2.6.Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания

ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.

ПК3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.

ПК3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией

ПК4.1.Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.

ПК4.2.Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.

ПК4.3.Проводить контроль качества услуг общественного питания.

Количество часов на освоение модуля

Всего 525 часов; максимальная учебная нагрузка обучающегося - 309 часов обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 206 часов; самостоятельная работа обучающегося - 103 часа; производственная практика 216 часов.

ПМ06 Выполнение работ по профессии «Бармен»

Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке.

Цель и задачи профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- подготовки бара к обслуживанию;
- встреча гостей бара и приёма заказа;

- обслуживание 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 отчётно-финансовых документов;
- подготовки бара к закрытию;
- подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;

уметь:

- подготавливать бар к обслуживанию;
- обслуживать потребителей за барной стойкой алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара;
- готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;
- эксплуатировать в процессе работы оборудование бара 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;
- производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;
- осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре;
- оформлять необходимую отчётно-учётную документацию;
- соблюдать правила профессионального этикета;
 - соблюдать правила личной гигиены;

знать:

- виды и классификации баров;
- планировочные решения баров;
- материально-техническое и информационное оснащение бара;
- правила безопасной эксплуатации оборудования бара;
- характеристику алкогольных и безалкогольных напитков;
- правила и последовательность подготовки бара к обслуживанию;
- виды и методы обслуживания в баре;
- технологию приготовления смешанных и горячих напитков;
- технологию приготовления простых закусок;
- правила ведения учётно-отчётной 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 с гостями

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение

обучающимися общих и профессиональных компетенций:

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

- ОК2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
- ОК6.Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК7.Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
- ОК10.Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.
- ПК1.1.Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.
- ПК1.2.Организовывать выполнение заказов потребителей.
- ПК1.3.Контролировать качество выполнения заказа.
- ПК1.4.Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания
- ПК2.1.Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей
- ПК2.2.Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.
- ПК2.3.Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.
- ПК2.4.Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.
- ПК2.5.Анализировать эффективность обслуживания потребителей.
- ПК2.6.Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания
- ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.
- ПК3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.
- ПК3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией
- ПК4.1.Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.
- ПК4.2.Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.
- ПК4.3.Проводить контроль качества услуг общественного питания.

Количество часов на освоение модуля

Всего 555 часов; максимальная учебная нагрузка обучающегося - 411 часов, обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 274 часа; самостоятельная работа обучающегося - 137 часов; производственная практика 144 часа.

