

Департамент образования и науки Тюменской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Тюменской области
«Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»

Рассмотрено
на заседании
педагогического совета

Протокол № 1
от 31 августа 2018 года

Утверждено
Приказ директора
ГАПОУ ТО «Тюменский
техникум индустрии
питания, коммерции и
сервиса»
№797/01-од
от 3 сентября 2018 года

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

по специальности среднего профессионального образования

**43.02.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ
ПИТАНИИ**
(базовой подготовки)

Квалификация:
менеджер

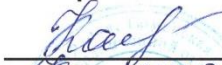
Форма обучения:
очная

Срок получения образования:
3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования

Тюмень 2018

Основная профессиональная образовательная программа по специальности среднего профессионального образования 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании базовой подготовки составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 7 мая 2014 г. N 465 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 июня 2014 г. Регистрационный N 32672).

Эксперт:


Иванов Иван Иванович

М.П.

Разработчики:

коллектив ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»

ОПОП 2017 года по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании на базе среднего общего образования актуализирована в 2018 году

СОДЕРЖАНИЕ

| | | |
|-------------------|---|---|
| 1. | ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ | 5 |
| | 1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы | 5 |
| | 1.2. Нормативный срок освоения программы | 6 |
| 2. | ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ | 7 |
| | 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности | 7 |
| | 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции | 7 |
| | 2.3. Специальные требования | 8 |
| 3. | ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА | 10 |
| | 3.1. Рабочий учебный план | 10 |
| | 3.2. Календарный учебный график | 18 |
| | 3.3. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей | 18 |
| 4. | УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА | 19 |
| | 4.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение | 19 |
| | 4.2. Кадровое обеспечение | 19 |
| | 4.3. Материально-техническое обеспечение | 19 |
| | 4.4. Организация практики | 20 |
| 5. | ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА | 22 |
| | 5.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся | 22 |
| | 5.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников | 34 |
| ПРИЛОЖЕНИЯ | | |
| Приложение 1. | Рабочий учебный план | |
| Приложение 2. | Календарный учебный график | |
| | Рабочие программы: | |
| Приложение 3. | ОУД.01.01 | Русский язык |
| Приложение 4. | ОУД.01.02 | Литература |
| Приложение 5. | ОУД.02 | Иностранный язык |
| Приложение 6. | ОУД.04 | История |
| Приложение 7. | ОУД.05 | Физическая культура |
| Приложение 8. | ОУД.06 | ОБЖ |
| Приложение 9. | ОУД.10 | Обществознание |
| Приложение 10. | ОУД.13 | Право |
| Приложение 11. | ОУД.14 | Естествознание |
| Приложение 12. | ОУД.03 | Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия (профиль) |
| Приложение 13. | ОУД.07 | Информатика (профиль) |
| Приложение 14. | ОУД.12 | Экономика (профиль) |
| Приложение 15. | ОГСЭ.01 | Основы философии |
| Приложение 16. | ОГСЭ.02 | История |
| Приложение 17. | ОГСЭ.03 | Иностранный язык |
| Приложение 18. | ОГСЭ.04 | Физическая культура |
| Приложение 19. | ОГСЭ.05 | Культура речи и этика поведения специалиста |
| Приложение 21. | ЕН.01. | Математика |
| Приложение 22. | ОП.01. | Экономика организации |
| Приложение 23. | ОП.02. | Правовое обеспечение профессиональной деятельности |

| | | | |
|----------------|--------|---|--|
| Приложение 24. | ОП.03. | Бухгалтерский учет | |
| Приложение 25. | ОП.04. | Документационное обеспечение управления | |
| Приложение 26. | ОП.05. | Финансы и валютно-финансовые операции организации | |
| Приложение 27. | ОП.06. | Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | |
| Приложение 28. | ОП.07. | Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда | |
| Приложение 29. | ОП.08. | Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации | |
| Приложение 30. | ОП.09. | Безопасность жизнедеятельности | |
| Приложение 31. | ОП.10. | Профессиональная эстетика | |
| Приложение 32. | ОП.11. | Основы предпринимательской деятельности («Расширяем горизонты. profilUM») | |
| Приложение 33. | ОП.12. | Организация питания в гостиничных комплексах | |
| Приложение 34. | ОП.13. | Квередон-сервис | |
| Приложение 35. | ПМ.01 | Организация питания в организациях общественного питания | |
| Приложение 36. | ПМ.02 | Организация обслуживания в организациях общественного питания | |
| Приложение 37. | ПМ.03 | Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания | |
| Приложение 38. | ПМ.04 | Контроль качества продукции и услуг общественного питания | |
| Приложение 39. | ПМ.05 | Выполнение работ по рабочей профессии 16399 Официант/Выполнение работ по рабочей профессии 11176 Бармен | |
| Приложение 40. | | Рабочая программа учебной практики | |
| Приложение 41. | | Рабочая программа производственной практики | |
| Приложение 42. | | Программа преддипломной практики | |
| Приложение 43. | | Программа государственной итоговой аттестации | |
| Приложение 44. | | Сведения о профессиональной компетентности педагогических кадров | |
| Приложение 45. | | Справка о наличии печатных и электронных образовательных ресурсов | |
| Приложение 46. | | Справка о материально-техническом обеспечении образовательной деятельности | |

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Тюменской области «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности 43.02.01 Организации обслуживания в общественном питании базовой подготовки.

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы (далее - ОПОП) составляют:

1. Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Федеральный закон Российской Федерации от 1 декабря 2007 г. N 307-ФЗ "О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в целях предоставления объединениям работодателей права участвовать в разработке и реализации государственной политики в области профессионального образования» (ред. от 29.12.2012 г.);
3. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Минюст России 26.12.2013 г. № 30861);
4. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 05.06.2014 г. № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утверждён приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утверждён приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 355» (зарегистрирован в Минюст России от 08.07.2014 г. № 34861);
5. Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 43.02.01 Организации обслуживания в общественном питании, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 7 мая 2014 г. N 465 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 июня 2014 г. Регистрационный N 32672);
6. Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по профессии среднего профессионального образования 100114.01 Официант, бармен, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. N 731 в ред. Приказа Минобрнауки России от 09 апреля 2015 N 389 (зарегистрирован в Минюсте России 20.08.2013 N 29595);
7. Профессиональный стандарт «Официант/бармен», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «01» декабря 2015 г. № 910н;
8. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Минюст России 30.07.2013 г. № 29200);

9. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Минюст России 14.06.2013 г. № 28785);
10. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Минюст России от 01.11.2013 г. № 30306);
11. Письмо Министерства образования и науки РФ от 20 октября 2010 г. № 12–696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО»;
12. Макеты программ профессиональных модулей и учебных дисциплин:
 - а) 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 (Утверждены Директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации 28 августа 2009г.).
 - б) 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 (Утверждены Директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации 28 августа 2009 г.);
13. Примерная программа по учебной дисциплине «Использование энергоэффективных и энергосберегающих технологий и оборудования в производственной сфере и быту», утвержденная Департаментом образования и науки Тюменской области в 2011 г.
14. Учебная дисциплина Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. profilUM), (вариативная), разработана на основании решения Совета директоров ПОО Тюменской области от 22.12.2017 г. и по рекомендации Департамента образования и науки Тюменской области о включении в образовательные программы регионального инвариативного курса «Основы предпринимательской деятельности» («Расширяем горизонты. profilUM»)
15. Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР, ОК 016 – 94).
16. Устав ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса», утвержденный приказом директора Департамента образования и науки Тюменской области от 01.06.2016 № 487/ОД; принят на Общем собрании сотрудников и обучающихся, протокол от 10.05.2016 №4. Локальные нормативные акты техникума.

1.2. Нормативный срок освоения программы

Сроки получения СПО по специальности 43.02.01 Организации обслуживания в общественном питании базовой подготовки в очной форме обучения:

- на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

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

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников:

организация обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Менеджер должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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

ОК 2. 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.

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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.

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

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

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Менеджер должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими видам деятельности:

ВПД 1. Организация питания в организациях общественного питания.

ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

ВПД 2. Организация обслуживания в организациях общественного питания.

ПК 2.1. 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 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.

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

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

ВПД 3. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.

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

ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.

ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.

ВПД 4. Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.

ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

ВПД 5. Выполнение работ по профессии 16399 Официант, 11176 Бармен

Официант:

ПК 5.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.

ПК 5.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов

ПК 5.3. Обслуживать массовые общественные мероприятия

ПК 5.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.

Бармен:

ПК 5.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.

ПК 5.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.

ПК 5.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговое-технологическое оборудование в процессе обслуживания.

ПК 5.4. Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.

ПК 5.5. Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.

ПК 5.6. Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.

ПК 5.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

2.3. Специальные требования

2.3.1. Региональные компетенции выпускника

РК 1. Уметь действовать с применением знаний в производственных и бытовых ситуациях, связанных с эффективным использованием топливных и энергетических ресурсов, энергосберегающих технологий и оборудования

2.3.2. Рабочая квалификация

Обучающиеся, получающие среднее профессиональное образование по ППССЗ,

осваивают профессию рабочего (одну или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках образовательной программы среднего профессионального образования, в соответствии с ФГОС по специальности.

После изучения профессионального модуля ПМ.05. Выполнение работ по рабочей профессии 16399 Официант/ Выполнение работ по рабочей профессии 11176 Бармен и сдачи квалификационного экзамена студентам присваивается рабочая квалификация «Официант, бармен».

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Рабочий учебный план

При формировании учебного плана по специальности 43.02.01 Организации обслуживания в общественном питании базовой подготовки на базе основного общего образования (Приложение 1) учитывались следующие нормы:

- максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки (ФГОС СПО, п. 7.3);

- максимальный объем аудиторной учебной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часов неделю (ФГОС СПО, п. 7.4);

- общая продолжительность каникул в учебном году составляет 11 недель, в том числе не менее 2-х недель в зимний период (ФГОС СПО, п. 7.7).

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) предусматривает изучение следующих учебных циклов:

-общего гуманитарного и социально-экономического,

- математического и общего естественнонаучного,

- профессионального,

и разделов:

- учебная практика,

- производственная практика (по профилю специальности),

- производственная практика (преддипломная),

- промежуточная аттестация,

- государственная итоговая аттестация (ФГОС СПО, п.6.1).

Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный учебные циклы состоят из дисциплин.

Профессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и (или) производственная практика (по профилю специальности).

Структура программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки

| Индекс | Наименование учебных циклов, разделов, модулей, требования к знаниям, умениям, практическому опыту | Всего максимально учебной нагрузки обучающегося (час./нед.) | В том числе часов обязательных учебных занятий | Коды формируемых компетенций |
|---------|--|---|--|------------------------------|
| ОУД.00 | Общеобразовательные дисциплины | 2106 | 1404 | |
| | Обязательная часть учебных циклов ППССЗ | 3132 | 2088 | |
| ОГСЭ.00 | Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл | 642 | 428 | |
| | ОГСЭ.01. Основы философии | 50 | 48 | ОК 1 - 10 |
| | ОГСЭ.02. История | 60 | 48 | ОК 1 - 10 |

| | | | | |
|-------|--|------|------|---|
| | ОГСЭ.03. Иностранный язык | 190 | 166 | ОК 1- 10 |
| | ОГСЭ.04. Физическая культура | 332 | 166 | ОК 2, 3, 6 |
| ЕН.00 | Математический и общий естественно-научный учебный цикл | 72 | 48 | |
| | ЕН.01. Математика | 72 | 48 | ОК 2 |
| П.00 | Профессиональный учебный цикл | 2418 | 1612 | |
| ОП.00 | Общепрофессиональные дисциплины | 1062 | 708 | |
| | ОП.01. Экономика организации | 132 | 88 | ОК 1 - 4 ПК 1.4 |
| | ОП.02. Правовое обеспечение профессиональной деятельности | 72 | 60 | ОК 1 - 4, 10 ПК 4.1 |
| | ОП.03. Бухгалтерский учет | 135 | 78 | ОК 1, 3, 7, 10 ПК 1.4 |
| | ОП.04. Документационное обеспечение управления | 72 | 48 | ОК 1, 10 ПК 2.4 |
| | ОП.05. Финансы и валютно- финансовые операции организации | 87 | 58 | ОК 1 - 4, 7, 10 ПК 1.4, 2.5 |
| | ОП.06. Информационно- коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | 54 | 36 | ОК 1, 4, 5 ПК 2.4 |
| | ОП.07. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда | 99 | 66 | ОК 2, 3, 10 ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6 |
| | ОП.08. Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации | 309 | 206 | ОК 1 ПК 1.4, 2.2, 2.4, 2.5, 3.1 - 3.3, 4.3 |
| | ОП.09. Безопасность жизнедеятельности | 102 | 68 | ОК 1 - 10 ПК 1.1, 1.4, 2.1, 2.2, 4.1 - 4.3 |
| ПМ.00 | Профессиональные модули | 1356 | 904 | |
| ПМ.01 | Организация питания в организациях общественного питания МДК.01.01. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания МДК.01.02. Организация и технология производства продукции общественного питания МДК.01.03. Физиология питания, санитария и гигиена | 411 | 274 | ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 1.1 - 1.4 |
| ПМ.02 | Организация обслуживания в организациях общественного питания | 735 | 490 | ОК 1 - 3, 6, 7, 10 ПК 2.1 - 2.6 |

| | | | | |
|--------|---|--------|------|------------------------------|
| | МДК.02.01. Организация обслуживания в организациях общественного питания МДК.02.02. Психология и этика профессиональной деятельности МДК.02.03. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания | | | |
| ПМ.03 | Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания МДК.03.01. Маркетинг в организациях общественного питания | 99 | 66 | ОК 1 - 4, 7 ПК 3.1 - 3.3 |
| ПМ.04 | Контроль качества продукции и услуг общественного питания МДК.04.01. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия МДК.04.02. Контроль качества продукции и услуг общественного питания | 111 | 74 | ОК 1 - 3, 10 ПК 4.1 - 4.3 |
| | Вариативная часть учебных циклов ППССЗ (определяется образовательной организацией самостоятельно) | 1350 | 900 | |
| | Всего часов обучения по учебным циклам ППССЗ | 5238 | 3492 | |
| УП.00 | Учебная практика | 26нед. | 936 | ОК 1 - 10 ПК 1.1 - 4.3 |
| ПП.00 | Производственная практика (по профилю специальности) | | | |
| ПДП.00 | Производственная практика (преддипломная) | 4 нед. | | |
| ПА.00 | Промежуточная аттестация | 5 нед. | | |
| ГИА.00 | Государственная итоговая аттестация | 6 нед. | | |
| ГИА.01 | Подготовка выпускной квалификационной работы | 4 нед. | | |
| ГИА.02 | Защита выпускной квалификационной работы | 2 нед. | | |

Обязательная часть ОПОП по учебным циклам составляет 70 % от общего объема времени, отведенного на их освоение. Содержание обязательной части ОПОП разработано в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.01 Организации обслуживания в общественном питании, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 7 мая 2014 г. N 465.

Вариативная часть (30%) дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в

соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования (ФГОС СПО, п.6.2). Содержание вариативной части разработано с учетом рекомендаций работодателей-социальных партнеров техникума, требований регионального рынка труда и Департамента образования и науки Тюменской области.

Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части ОПОП (1350 часов максимальной учебной нагрузки/ 900 часов обязательных учебных занятий), использованы следующим образом:

| Код УД, ПМ, МДК | УД, ПМ, МДК / раздел, тема | Обоснование | Учебная нагрузка | |
|-----------------|---|---|------------------|--------------|
| | | | самостоятельная | обязательная |
| ОГСЭ. 05 | Культура речи и этика поведения специалиста | Формирование дополнительных умений и знаний в соответствии с региональными требованиями работодателей (ФК). В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: <i>владеть профессиональной культурой речи;</i> <i>вести деловые переговоры и переписку с соблюдением правил деловых коммуникаций;</i> <i>устно общаться с гостями ресторана, партнерами и органами контроля.</i> должен знать: <i>различия между языком и речью;</i> <i>социально-стилистическое расслоение современного русского языка, качества грамотной литературной речи, нормы русского литературного языка;</i> <i>специфику устной и письменной речи, правила продуцирования текстов и его основных жанров;</i> <i>значение языковых и этических норм для достижения коммуникативных задач (ФК).</i> | 28 | 56 |
| ОП.05 | Финансы и валютно-финансовые операции организации | Формирование умений в соответствии с региональными требованиями работодателей: <i>контролировать использование материально-технических ресурсов;</i> <i>контролировать наличие необходимых запасов товарно-материальных ресурсов;</i> <i>обеспечивать высокий уровень продаж</i> | 24 | 50 |
| ОП.06 | Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | Формирование дополнительных умений в соответствии с требованиями Профессионального стандарта и с региональными требованиями работодателей: <i>- использовать компьютерные программы, для расчетов с потребителями в организациях питания (ПС)</i> <i>- продвигать ресторанные услуги на рынке Тюменского региона (ФК)</i> | - | 34 |

| | | | | |
|-------|---|---|----|----|
| ОП.07 | Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда | <p>Формирование дополнительных умений в соответствии с региональными требованиями работодателей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контролировать соблюдение инструкций по безопасности (личной, общественной и предприятия) (ФК) - проверять исправность оборудования, барной, ресторанной мебели (ФК) - производить расчет с использованием систем автоматизации (ФК) - соблюдать порядок приема, учета и расходования материальных ресурсов (ФК) <p>Формирование умений, регламентированных требованиями к овладению профессиональными навыками по компетенции «Ресторанный сервис» для Конкурса WorldSkills («Техническое описание НЧ 2018 г.):</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать рабочее место и подбирать необходимое оборудование и инвентарь в соответствии с видами модульных заданий (WS) <p>Формирование региональной компетенции:</p> <p><i>РК 1 Уметь действовать с применением знаний в производственных и бытовых ситуациях, связанных с эффективным использованием топливных и энергетических ресурсов, энергосберегающих технологий и оборудования (Во исполнение ФЗ «Об энергосбережении и повышении энергетической эффективности» от 23.11.2009 г. № 261-ФЗ)</i></p> | 16 | 32 |
| ОП.10 | Профессиональная эстетика | <p>Формирование умений в соответствии с региональными требованиями работодателей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила ресторанного этикета (ПС); - поддерживать внутрифирменную культуру и социальную этику (ФК); - оформлять интерьер зала и украшение стола с учетом стиля ресторана и дизайнерских тенденций (ФК); - управлять сервисным циклом для различных стилей обслуживания (WS). | 24 | 48 |
| ОП.11 | Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. profilUM) | <p>На основании решения Совета директоров ПОО Тюменской области от 22.12.2017 г. и по рекомендации Департамента образования и науки Тюменской области о включении в образовательные программы регионального инвариативного курса «Основы предпринимательской деятельности» («Расширяем горизонты.</p> | 36 | 36 |

| | | | | |
|-----------|---|--|----|----|
| | | <i>profilUM»), стандартами WSR по компетенции Предпринимательство. формируемые компетенции: ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</i> | | |
| ОП.12 | Организация питания в гостиничных комплексах | Формирование умений в соответствии с региональными требованиями работодателей: - <i>обслуживать при гостиницах иностранных туристов (ФК)</i> - <i>соблюдать порядок обслуживания в гостиничных номерах (ФК)</i> | 42 | 84 |
| ОП.13 | Квередон-сервис | Формирование умений, регламентированных требованиями к овладению профессиональными навыками по компетенции «Ресторанный сервис» для Конкурса WorldSkills («Техническое описание НЧ 2018 г.): - <i>траншировать блюда (WS)</i> - <i>использовать технологию фондю (WS)</i> - <i>использовать технологию фламбирования (WS)</i> - <i>порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей (WS)</i> - <i>демонстрировать соответствующие элементы шоу способом GueridonService (WS)</i> | 40 | 80 |
| МДК.01.01 | Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания | Формирование умений в соответствии с региональными требованиями работодателей: - <i>соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете (ПС)</i> - <i>классифицировать различные виды чая (ФК)</i> - <i>определять виды обжарок кофе и их предназначение (ФК)</i> - <i>идентифицировать ассортимент и оценивать качество вино-водочных изделий (ФК)</i> Формирование умений, регламентированных требованиями к овладению профессиональными навыками по компетенции «Ресторанный сервис» для Конкурса WorldSkills («Техническое описание НЧ 2018 г.): - <i>распознавать по виду и запаху определённые виды пива, алкогольных напитков, крепёных вин, аперитивов и ликеров (WS)</i> | 35 | 70 |
| МДК.04.01 | Стандартизация, метрология и | Восполнение недостатка времени, отведенного на формирование умений: | 21 | 42 |

| | | | | |
|-----------|--|---|----|-----|
| | подтверждение соответствия | <p>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании потребителей питания(ФК)</p> <p>Формирование умений, регламентированных требованиями к овладению профессиональными навыками по компетенции «Ресторанный сервис» для Конкурса WorldSkills («Техническое описание НЧ 2018 г.):</p> <p>- подавать алкогольные напитки в соответствии с действующим законодательством, в том, что касается объемов, возраста гостя, времени и места подачи (WS)</p> | | |
| МДК.05.01 | Организация и технология обслуживания в общественном питании | <p>Формируемые профессиональные компетенции:</p> <p><i>ПК 5.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.</i></p> <p><i>ПК 5.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов</i></p> <p><i>ПК 5.3. Обслуживать массовые общественные мероприятия</i></p> <p><i>ПК 5.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.</i></p> <p>Формирование умений, регламентированных требованиями к владению профессиональными навыками по направлению «Ресторанный сервис» для Конкурса WorldSkills («Техническое описание НЧ 2018 г.):</p> <p>- организовывать различные виды сервиса, включая высокую кухню, бистро, банкет, бар (WS)</p> <p>-предоставлять высококачественный ресторанный сервис в узкоспециализированном или международном ресторане (WS)</p> <p>Формирование умений, регламентированных требованиями работодателей к содержанию образования:</p> <p>- осуществлять прогрессивные формы обслуживания (ФК)</p> | 85 | 170 |
| МДК.05.02 | Организация и технология обслуживания в барах, буфетах | <p>Формируемые профессиональные компетенции:</p> <p><i>ПК 5.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.</i></p> <p><i>ПК 5.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.</i></p> | 85 | 170 |

| | | | | |
|--|--|---|--|--|
| | | <p><i>ПК 5.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.</i></p> <p><i>ПК 5.4. Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.</i></p> <p><i>ПК 5.5. Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.</i></p> <p><i>ПК 5.6. Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.</i></p> <p><i>ПК 5.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.</i></p> <p>Формирование умений, регламентированных требованиями работодателей к содержанию образования:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовить и презентовать фирменные напитки и закуски с элементами шоу (WS). - готовить напитки на основе чая (WS) - готовить кофе и напитки на основе кофе (WS) - украшать коктейли в соответствии с правилами оформления (WS) <p>Формирование умений, регламентированных требованиями к владению профессиональными навыками по направлению «Ресторанный сервис» для Конкурса WorldSkills («Техническое описание НЧ 2018 г.):</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовить и подавать различные виды коктейлей (WS) | | |
|--|--|---|--|--|

При формировании ОПОП выполнение курсовой работы по междисциплинарному курсу МДК.02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания рассматривается как вид учебной деятельности по профессиональному модулю ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания профессионального учебного цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на его изучение.

Учебная и производственная практики (по профилю специальности) проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей (ФГОС СПО п.7.14). Преддипломная практика - 4 недели (144 часа) запланирована на 8 семестр.

Консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные, дистанционные) определяются преподавателями в соответствии с особенностями учебной дисциплины, профессионального модуля (МДК).

Для всех учебных дисциплин и профессиональных модулей, в т. ч. введенных за счет вариативной части ОПОП, обязательна промежуточная аттестация по результатам их освоения. Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов: зачеты, дифференцированные зачеты за счет времени, отведенного на

освоение учебной дисциплины, профессионального модуля, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО. В каждом учебном году количество экзаменов не превышает 8, а количество зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре).

3.2. Календарный учебный график

Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения составляет 147 недель в том числе:

| | |
|--|----------|
| Обучение по учебным циклам | 83 нед. |
| Учебная практика | 26 нед. |
| Производственная практика (по профилю специальности) | |
| Производственная практика (преддипломная) | 4 нед. |
| Промежуточная аттестация | 5 нед. |
| Государственная итоговая аттестация | 6 нед. |
| Каникулы | 23 нед. |
| Итого | 147 нед. |

Календарный учебный график составлен на основе ФГОС СПО с учетом нормативной обязательной, самостоятельной и максимальной недельной нагрузки.

3.3. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей (Приложения 3-39) разработаны преподавателями техникума в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организации обслуживания в общественном питании с учетом рекомендаций работодателей-социальных партнеров техникума, требований регионального рынка труда и Департамента образования и науки Тюменской области, рассмотрены на предметно-цикловых комиссиях и утверждены заместителем директора.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Программа подготовки специалистов среднего звена обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППССЗ.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением.

Реализация ОПОП обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет (ширина канала-10 Мб\с).

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

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждых 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований российских журналов.

Обучающимся предоставляется возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет (Приложение 45)

4.2. Кадровое обеспечение

Реализация ОПОП по специальности обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года (Приложение 44)

4.3. Материально-техническое обеспечение

Техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских
и других помещений

Кабинеты:

гуманитарных и социально-экономических дисциплин;

математики;
иностранного языка;
правового обеспечения профессиональной деятельности;
технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда;
физиологии питания и санитарии;
товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания;
экономики и финансов;
организации и технологии отрасли;
организации обслуживания в организациях общественного питания;
организации и технологии обслуживания в барах;
менеджмента и управления персоналом;
маркетинга;
психологии и этики профессиональной деятельности;
бухгалтерского учета;
документационного обеспечения управления;
безопасности жизнедеятельности;
стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия.

Лаборатории:

информационно-коммуникационных технологий;
технологии приготовления пищи.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
банкетный зал;
актовый зал.

Учебные кабинеты, мастерские и лаборатории оснащены учебным, лабораторным, специализированным оборудованием, вычислительной техникой, необходимым комплектом программного обеспечения и информационно-образовательными ресурсами в соответствии с ФГОС СПО по специальности.

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 в Техникуме и в организациях - социальных партнерах Техникума, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

При использовании электронных изданий каждый обучающийся обеспечен рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин. (Приложение 46)

4.4. Организация практики

При реализации ОПОП СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики. Порядок организации и проведения практики обучающихся определяется Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минобрнауки России от 18.04.2013 N 291.

Учебная практика проводится в учебных мастерских и лабораториях техникума либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность в соответствии с профилем подготовки обучающихся, и техникумом.

Программы практики (Приложения 40-42) разрабатываются и утверждаются техникумом самостоятельно и являются составной частью ОПОП СПО, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО.

Направление на практику оформляется приказом директора техникума с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики. При прохождении практики на предприятиях, в учреждениях и организациях, работники которых подлежат обязательным медицинским осмотрам, обучающиеся перед началом и в период прохождения практики проходят медицинские осмотры.

Производственная практика проводится на предприятиях, соответствующих профилю подготовки обучающихся на основе договоров, заключаемых между организацией и техникумом под руководством преподавателей профессионального цикла и руководителей предприятий.

5. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся

Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

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

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются техникумом самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности техникумом в качестве внештатных экспертов привлекаются работодатели.

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.

Конкретизированные требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

| Индекс | Наименование учебных циклов, разделов, модулей, требования к знаниям, умениям практическому опыту | Содержание дисциплины | Коды формируемых компетенций ОК/ПК |
|--|---|---|------------------------------------|
| Общий гуманитарный и социально-экономический цикл | | В результате изучения обязательной/вариативной части учебного цикла обучающийся должен: | |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | 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 | ОК 1 - 10 |

| | | | |
|--|--|--|------------|
| | | 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 | |
| ОГСЭ.02 | История | уметь: ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; 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 вв.; 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 их деятельности; о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения | ОК 1 - 10 |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык | 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; | ОК 1 - 10 |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | уметь: Физическая культура использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; знать: о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни. | ОК 2, 3, 6 |
| ОГСЭ.05 | <i>Культура речи и этика поведения специалиста</i> | уметь: <i>владеть профессиональной культурой речи; вести деловые переговоры и переписку с соблюдением правил деловых коммуникаций; устно общаться с гостями ресторана, партнерами и органами контроля.</i> знать: <i>различия между языком и речью; социально-стилистическое расслоение современного русского языка, качества грамотной литературной речи, нормы русского литературного языка; специфику устной и письменной речи, правила продуцирования текстов и его основных жанров; значение языковых и этических норм для достижения коммуникативных задач.</i> | ОК 1-10 |
| Математический и общий естественнонаучный цикл | | В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен: | |
| ЕН.01 | Математика | уметь: применять математические знания и умения при решении задач профессиональной деятельности; знать: значение математики в профессиональной | ОК 2 |

| | | | |
|--|--|---|-----------------------------|
| | | деятельности и при освоении ППССЗ; основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности; основы теории вероятностей и математической статистики. | |
| Общепрофессиональные дисциплины | | В результате изучения обязательной/вариативной части учебного цикла обучающийся должен: | |
| ОП.01 | Экономика организации | 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; | ОК 1 - 4 ПК 1.4 |
| ОП.02 | Правовое обеспечение профессиональной деятельности | уметь: работать с нормативными правовыми документами, использовать их профессиональной деятельности; деятельности защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством, соблюдать требования действующего законодательства; знать: понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; основные положения законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих правоотношения в области профессиональной деятельности; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; организационно-правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; правила оплаты труда; роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; основы права социальной защиты граждан; понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; виды административных правонарушений и административной ответственности; нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров | ОК 1 - 4, 10 ПК 4.1 |
| ОП.03 | Бухгалтерский учёт | 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; | ОК 1, 3, 7, 10 ПК 1.4 |
| ОП.04 | Документационное обеспечение управления | уметь: оформлять документы и/или проверять правильность оформления, хранения и учета их в соответствии с требованиями системы | ОК 1, 10 ПК 2.4 |

| | | | |
|-------|--|--|--|
| | | <p>документационного обеспечения;</p> <p>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;</p> | |
| ОП.05 | <p>Финансы и валютно-финансовые операции организации</p> | <p>уметь: составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям; распознавать виды валют; оформлять и использовать платежные документы при расчетах с потребителем; <i>контролировать использование материально-технических ресурсов;</i> <i>контролировать наличие необходимых запасов товарно-материальных ресурсов;</i> <i>обеспечивать высокий уровень продаж</i></p> <p>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;</p> | <p>ОК 1 - 4, 7, 10 ПК 1.4, 2.5</p> |
| ОП.06 | <p>Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p> | <p>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;</p> <p><i>использовать компьютерные программы, для расчетов с потребителями в организациях питания;</i> <i>продвигать ресторанные услуги на рынке Тюменского региона</i></p> <p>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 <i>использовать компьютерные программы, для расчетов с потребителями в организациях питания (ПС)</i> <i>- продвигать ресторанные услуги на рынке Тюменского региона (ФК)</i></p> | <p>ОК 1, 4, 5 ПК 2.4</p> |
| ОП.07 | <p>Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда</p> | <p>уметь: определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований; оснащение организаций общественного питания и охрана труда соблюдать правила охраны труда; предупреждать производственный травматизм и профзаболевания; использовать противопожарную технику;</p> | <p>ОК 2, 3, 10 ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6</p> |

| | | | |
|-------|--|--|---|
| | | <p>контролировать соблюдение инструкций по безопасности (личной, общественной и предприятия); проверять исправность оборудования, барной, ресторанной мебели; производить расчет с использованием систем автоматизации; соблюдать порядок приема, учета и расходования материальных ресурсов</p> <p>знать: классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, 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 профилактики производственного травматизма и профзаболеваний</p> | |
| ОП.08 | Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации | <p>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</p> | ОК 1; ПК 1.4, 2.2, 2.4, 2.5, 3.1 - 3.3, 4.3 |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности | <p>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</p> | ОК 1 - 10 ПК 1.1, 1.4, 2.1, 2.2, 4.1 - 4.3 |
| ОП.10 | Профессиональная эстетика | <p>уметь: соблюдать правила ресторанного этикета; поддерживать внутрифирменную культуру и социальную этику; оформлять интерьер зала и украшение стола с учетом стиля ресторана и дизайнерских тенденций; управлять сервисным циклом для различных стилей обслуживания; знать: особенности профессиональной эстетики сферы обслуживания; принципы эстетики, правила применения эстетики при обслуживании; особенности создания стиля и дизайна торговых залов предприятий питания.</p> | ОК 1, ОК 5-6, ОК 8-9 |

| | | | |
|-------------------------|---|--|---------------------------------------|
| ОП.11 | Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. profilUM) | уметь: формировать инновационные бизнес-идеи на основе приоритетов развития Тюменской области; ставить цели в соответствии с бизнес-идеями, решать организационные вопросы создания бизнеса; формировать пакет документов для получения государственной поддержки малого бизнеса; проводить отбор, подбор и оценку персонала; оформлять трудовые отношения; анализировать рыночные потребности и спрос на новые товары и услуги; обосновывать ценовую политику; составлять бизнес-план на основе современных программных технологий; понятие, функции, виды предпринимательства; порядок постановки целей бизнеса и организационные вопросы его создания; нормативно-правовую базу, этапы государственной регистрации субъектов малого предпринимательства; формы государственной поддержки малого бизнеса; систему нормативного регулирования бухгалтерского учета на предприятиях малого бизнеса и особенности его ведения; перечень, содержание и порядок формирования бухгалтерской финансовой и налоговой отчетности; виды и формы кредитования малого предпринимательства, программы региональных банков по кредитованию субъектов малого предпринимательства; виды и формы кредитования малого предпринимательства, программы региональных банков по кредитованию субъектов малого предпринимательства; способы продвижения на рынок товаров и услуг; сущность и назначение бизнес-плана, требования к его структуре и содержанию. | ОК 1-4, ОК 11 |
| ОП.12 | Организация питания в гостиничных комплексах | уметь: обслуживать при гостиницах иностранных туристов; соблюдать порядок обслуживания в гостиничных номерах; знать: виды меню в гостиничных комплексах; ассортимент продукции бара и буфета в гостиничных комплексах; требования к сервировке столов в гостиничных комплексах. | ОК 1-9 |
| ОП.13 | Квередон-сервис | уметь: траншировать блюда; использовать технологию фондю; использовать технологию фламбирования; порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей; демонстрировать соответствующие элементы шоу способом GueridonService | ОК 1-10 |
| Профессиональные модули | | | |
| ПМ. 01 | Организация питания в организациях общественного питания МДК.01.01. Товароведение продовольственных товаров и продукции | 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 | ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 1.1 - 1.4 |

| | | | |
|--------|---|---|--------------------|
| | <p>общественного питания МДК.01.02. Организация и технология производства продукции общественного питания МДК.01.03 Физиология питания, санитария и гигиена</p> | <p>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; <i>классификации различных видов чая; определение видов обжарок кофе и их предназначение;</i> уметь: идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания поассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества; контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохраняемости 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; <i>- соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете (ПС)</i> <i>- классифицировать различные виды чая (ФК)</i> <i>- определять виды обжарок кофе и их предназначение (ФК)</i> <i>- идентифицировать ассортимент и оценивать качество вино-водочных изделий (ФК)</i> <i>- распознавать по виду и запаху определённые виды пива, алкогольных напитков, крепённых вин, аперитивов и ликеров (WS);</i> 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</p> | |
| ПМ. 02 | Организация обслуживания в | иметь практический опыт: организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей; | ОК 1 - 3, 6, 7, 10 |

| | | | |
|--|--|---|---------------------|
| | <p>организациях общественного питания МДК.02.01. Организация обслуживания в организациях общественного питания: МДК.02.02. Психология и этика профессиональной деятельности МДК.02.03. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания</p> | <p>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;</p> <p>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; 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</p> | <p>ПК 2.1 - 2.6</p> |
|--|--|---|---------------------|

| | | | |
|-------|--|--|---|
| | | <p>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 профессиональной 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.</p> | |
| ПМ.03 | <p>Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания МДК.03.01. Маркетинг в организациях общественного питания</p> | <p>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;</p> <p>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</p> | <p>ОК 1 - 4, 7 ПК 3.1 - 3.3</p> |

| | | | |
|-------|--|---|------------------------------------|
| | | <p>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;</p> <p><i>владеть технологией продаж блюд и напитков, дополнительных услуг предприятий питания(ПС); распознавать и удовлетворять особые нужды гостя(WS);</i></p> <p>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;</p> <p><i>анализировать результаты деятельности службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению (ПС);</i></p> <p><i>Осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы, взаимодействие с другими службами(отделами) предприятия питания;</i></p> <p><i>Целевые рынки различных типов учреждений общественного питания(WS);</i></p> <p><i>Текущие и будущие тенденции в ресторанном сервисе(WS);</i></p> <p><i>Тренды и модные тенденции продажи напитков(WS).</i></p> | |
| ПМ.04 | <p>Контроль качества продукции и услуг общественного питания МДК.04.01. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия МДК.04.02. Контроль качества продукции и услуг общественного питания</p> | <p>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;</p> <p>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;</p> | ОК 1 - 3, 10 ПК 4.1 - 4.3 |

| | | | |
|--------------|---|--|--|
| | | <p><i>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании потребителей питания;</i></p> <p><i>подавать алкогольные напитки в соответствии с действующим законодательством, в том, что касается объемов, возраста гостя, времени и места подачи</i></p> <p>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.</p> | |
| <p>ГМ.05</p> | <p>Выполнение работ по рабочей профессии Официант, бармен МДК.05.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании МДК.05.02 Организация и технология обслуживания в барах, буфетах</p> | <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме; -встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню; -приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; -рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов; -подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами; -расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей; -подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий; -обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера; -обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; применения передовых, инновационных методов и форм организации труда -подготовки бара, буфета к обслуживанию; встречи гостей бара и приёма заказа; -обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками; -приготовления и подачи горячих напитков; -приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей; -приготовления и подачи простых закусок; -принятия и оформления платежей; -оформления отчётно-финансовых документов; -подготовки бара, буфета к закрытию; -подготовки к обслуживанию выездного мероприятия. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; -осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос; | <p>ОК 1-10 ПК 5.1. - ПК 5.7.</p> |

| | | | |
|--|--|---|--|
| | | <ul style="list-style-type: none"> -осуществлять приём заказа на блюда и напитки; -обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях; -консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; -осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; -соблюдать требования к безопасности готовой продукции и технике безопасности в процессе обслуживания потребителей; -предоставлять счет и производить расчет с потребителем; -соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями; -соблюдать личную гигиену; -организовывать различные виды сервиса, включая высокую кухню, бистро, банкет, бар (WS); -предоставлять высококачественный ресторанный сервис в узкоспециализированном или международном ресторане (WS); -осуществлять прогрессивные формы обслуживания (WS). -подготавливать бар, буфет к обслуживанию; -обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; -принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета; -готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления; -эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил; -готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления; -соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете; -производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию; -осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете; оформлять необходимую отчётно-учётную документацию; -соблюдать правила профессионального этикета; -готовить и презентовать фирменные напитки и закуски с элементами шоу (WS); -готовить и подавать различные виды коктейлей (WS); -готовить напитки на основе чая (WS); -готовить кофе и напитки на основе кофе (WS); -украшать коктейли в соответствии с правилами оформления (WS). | |
|--|--|---|--|

| | | | |
|--|--|---|--|
| | | <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -виды, типы и классы организаций общественного питания; -основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания; -материально-техническую и информационную базу обслуживания; -правила личной подготовки официанта к обслуживанию; -виды, правила, последовательность и технику сервировки столов; -способы расстановки мебели в торговом зале; -правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе; -методы организации труда официантов; -правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; -правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; -способы подачи блюд; -правила, очередность и технику подачи блюд и напитков; -правила и технику уборки использованной посуды; -порядок оформления счетов и расчёта с потребителем; -кулинарную характеристику блюд; -правила сочетаемости напитков и блюд; -требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; -правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями. -виды и классификации баров; -планировочные решения баров, буфетов; -материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета; -правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета; -характеристику алкогольных и безалкогольных напитков; -правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию; -виды и методы обслуживания в баре, буфете; -технология приготовления смешанных и горячих напитков; -технология приготовления простых закусок; -правила ведения учётно-отчетной и кассовой документации; -сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции; -правила личной подготовки бармена к обслуживанию; -правила охраны труда; -правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями. | |
|--|--|---|--|

5.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

К государственной итоговой аттестации (ГИА) допускаются обучающиеся, не имеющие

академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план (или индивидуальный учебный план).

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

ГИА осуществляется в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организации обслуживания в общественном питании и Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 № 968.

Программа государственной итоговой аттестации (Приложение 43) разрабатывается ежегодно ведущей предметно-цикловой комиссией по специальности и утверждается директором техникума после предварительного согласования с работодателями и обсуждения на заседании Педагогического совета.

Программа государственной итоговой аттестации определяет:

- вид государственной итоговой аттестации;
- объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации;
- сроки проведения государственной итоговой аттестации;
- тематику и объем ВКР;
- необходимые материалы для выполнения ВКР;
- условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации;
- формы проведения государственной итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника.

Программа государственной итоговой аттестации доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.