

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

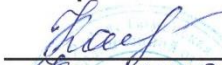
Форма обучения:
очная

Срок получения образования:
2 года 10 месяцев
на базе среднего 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

ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ

внесенных в основную профессиональную образовательную программу
подготовки специалистов среднего звена по специальности
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
(группа ОП-17-11-1)
на 2019-2020 учебный год

№ изменения	Элемент программы, в который вносятся изменения	Вид изменений	Обоснование изменения
1.	Календарный учебный график	Изменение календарного учебного графика в части сроков проведения теоретического обучения в период с 30.03. - 04.04.2020 гг. за счет переноса на период с 10.04. -16.04.2020 гг. с одновременной реализацией подготовки к выпускной квалификационной работе	<p>Приказ Министерства Просвещения РФ от 17 марта 2020 № 104 «Об организации деятельности в организациях, реализующих образовательные программы начального общего, основного общего и среднего общего образования, образовательные программы среднего профессионального образования, соответствующего дополнительного профессионального образования и дополнительные общеобразовательные программы, в условиях распространения новой коронавирусной инфекции на территории Российской Федерации»</p> <p>Рекомендации Министерства Просвещения РФ «По организации образовательного процесса на выпускных курсах в образовательных организациях, реализующих программы среднего профессионального образования, в условиях усиления санитарно-эпидемических мероприятий» от 02.04.2020 № ГД-121/05</p> <p>Порядок реализации образовательных программ с использованием исключительно дистанционных образовательных технологий, утверждено приказом ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»</p>
2.	Календарный учебный график	Изменение сроков промежуточной аттестации, реализуемой в период 09.04.-11.04.2020 гг. за счет переноса дат 10.04.2020 г. и 11.04.2020 г на 17.04.2020 г. 18.04.2020 г. соответственно	
3.	Календарный учебный график	Изменение сроков производственной практики по ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания (далее ПМ.04) , реализуемой на 33 неделе календарного учебного графика за счет переноса на 35 неделю.	
4.	Календарный учебный график	Изменение сроков производственной (преддипломной) практики, реализуемой в период с 34 по 37 недели календарного учебного графика за счет переноса на период с 36 по 39 неделю календарного учебного графика	
5.	Календарный учебный график	Изменение сроков подготовки к выпускной квалификационной работе (далее ВКР), реализуемой в период с 38 по 39 недели календарного учебного графика за счет переноса на: - период с 10.04. -16.04.2020 гг. с одновременной реализацией теоретического обучения; - период с 20.04. -25.04.2020 гг.	
6	Рабочая программа производственной	Изменение	

	практики (по профилю специальности)	условий реализации производственной практики (по профилю специальности)	от «18» марта 2020г. № 172-01/од
7	Рабочая программа производственной практики (преддипломная)	Изменение условий реализации программы производственной практики (преддипломная)	

№ изменения	Было	Стало
1.	Приложение к ОПОП подготовки специалистов среднего звена по 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (группа ОП-17-11-1) №2	Теоретическое обучения в период с 30.03. - 04.04.2020 гг. переносится на период с 10.04. - 16.04.2020 гг. с одновременной реализацией подготовки к выпускной квалификационной работе
2.	Приложение к ОПОП подготовки специалистов среднего звена по 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (группа ОП-17-11-1) №2	Промежуточная аттестация, реализуемая в период 09.04.-11.04.2020 гг. изменена в части переноса дат 10.04.2020 г. и 11.04.2020.г на 17.04.2020 г. 18.04.2020 г. соответственно.
3.	Приложение к ОПОП подготовки специалистов среднего звена по 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (группа ОП-17-11-1) №2	Производственная практика по ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания, реализуемая на 33 неделе календарного учебного графика переносится на 35 неделю.
4.	Приложение к ОПОП подготовки специалистов среднего звена по 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (группа ОП-17-11-1) №2	Производственная (преддипломная) практика, реализуемая в период с 34 по 37 недели календарного учебного графика перенесена на период с 36 по 39 неделю календарного учебного графика
5.	Приложение к ОПОП подготовки специалистов среднего звена по 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (группа ОП-17-11-1) №2	Подготовка к выпускной квалификационной работе (далее ВКР), реализуемой в период с 38 по 39 недели календарного учебного графика переносится на: - период с 10.04. -16.04.2020 гг. с одновременной реализацией теоретического обучения; - период с 20.04.-25.04.2020 гг.
6	Условия реализации программы: Производственная практика (по профилю специальности) проводится в современных ресторанных комплексах, оснащенных современным оборудованием и производственными технологиями	Дополнено: обеспечено наличие условий использования электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.
7	Условия реализации программы: Производственная практика (преддипломная) проводится в современных ресторанных комплексах, оснащенных современным оборудованием и производственными технологиями	Дополнено: обеспечено наличие условий использования электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Рассмотрено и рекомендовано Методическим советом ГАПОУ ТО Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»

Протокол № 8 от «06» апреля 2020 г.

Председатель Методического совета  Н.В. Бочанова

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	17
	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.	ОГСЭ.01	Основы философии
Приложение 4.	ОГСЭ.02	История
Приложение 5.	ОГСЭ.03	Иностранный язык
Приложение 6.	ОГСЭ.04	Физическая культура
Приложение 7.	ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
Приложение 8.	ЕН.01.	Математика
Приложение 9.	ОП.01.	Экономика организации
Приложение 10.	ОП.02.	Правовое обеспечение профессиональной деятельности
Приложение 11.	ОП.03.	Бухгалтерский учет
Приложение 12.	ОП.04.	Документационное обеспечение управления
Приложение 13.	ОП.05.	Финансы и валютно-финансовые операции организации
Приложение 14.	ОП.06.	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
Приложение 15.	ОП.07.	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда
Приложение 16.	ОП.08.	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации
Приложение 17.	ОП.09.	Безопасность жизнедеятельности
Приложение 18.	ОП.10.	Профессиональная эстетика

Приложение 19.	ОП.11.	Основы предпринимательской деятельности («Расширяем горизонты. profilUM»)	
Приложение 21.	ОП.12.	Организация питания в гостиничных комплексах	
Приложение 22.	ОП.13.	Квередон-сервис	
Приложение 23.	ПМ.01	Организация питания в организациях общественного питания	
Приложение 24.	ПМ.02	Организация обслуживания в организациях общественного питания	
Приложение 25.	ПМ.03	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	
Приложение 26.	ПМ.04	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	
Приложение 27.	ПМ.05	Выполнение работ по профессии 16399 Официант, 11176 Бармен	
Приложение 28.		Рабочая программа учебной практики	
Приложение 29.		Рабочая программа производственной практики	
Приложение 30.		Программа преддипломной практики	
Приложение 31.		Программа государственной итоговой аттестации	
Приложение 32.		Сведения о профессиональной компетентности педагогических кадров	
Приложение 33.		Справка о наличии печатных и электронных образовательных ресурсов	
Приложение 34.		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 среднего общего образования – 2 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 профессии 16399 Официант, 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 й учебной нагрузки обучающегося (час./нед.)	В том числе часов обязательных учебных занятий	Коды формируемых компетенций
	Обязательная часть учебных циклов ППССЗ	3132	2088	
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	642	428	
	ОГСЭ.01. Основы философии	60	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	709	
	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	133	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	47	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	318	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	361	244	ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 1.1 - 1.4
ПМ.02	Организация обслуживания в 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	737	490	ОК 1 - 3, 6, 7, 10 ПК 2.1 - 2.6

	персоналом в организациях общественного питания			
ПМ.03	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания МДК.03.01. Маркетинг в организациях общественного питания	114	69	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	144	101	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	4482	2988	
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/ 899 часов обязательных учебных занятий), использованы следующим образом:

Код УД, ПМ, МДК	УД, ПМ, МДК / раздел, тема	Обоснование	Учебная нагрузка	
			самосто- ятельна я	обяза- тельн ая
ОГСЭ. 05	Русский язык и культура речи	<p>Формирование дополнительных умений и знаний в соответствии с региональными требованиями работодателей (ФК).</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <p><i>владеть профессиональной культурой речи;</i></p> <p><i>вести деловые переговоры и переписку с соблюдением правил деловых коммуникаций;</i></p> <p><i>устно общаться с гостями ресторана, партнерами и органами контроля;</i></p> <p>должен знать:</p> <p><i>различия между языком и речью;</i></p> <p><i>социально-стилистическое расслоение современного русского языка, качества грамотной литературной речи, нормы русского литературного языка;</i></p> <p><i>специфику устной и письменной речи, правила продуцирования текстов и его основных жанров;</i></p> <p><i>значение языковых и этических норм для достижения коммуникативных задач.</i></p>	28	56
ОП.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<p>Формирование дополнительных умений в соответствии с требованиями Профессионального стандарта и с региональными требованиями работодателей:</p> <p><i>- использовать компьютерные программы, для расчетов с потребителями в организациях питания (ПС)</i></p> <p><i>- продвигать ресторанные услуги на рынке Тюменского региона (ФК)</i></p>	18	72
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда	<p>Формирование дополнительных умений в соответствии с региональными требованиями работодателей:</p> <p><i>- контролировать соблюдение инструкций по безопасности (личной, общественной и предприятия) (ФК)</i></p> <p><i>- проверять исправность оборудования, барной, ресторанной мебели (ФК)</i></p> <p><i>- производить расчет с использованием систем автоматизации (ФК)</i></p> <p><i>- соблюдать порядок приема, учета и расходования материальных ресурсов (ФК)</i></p> <p>Формирование умений, регламентированных требованиями к овладению профессиональными навыками по компетенции «Ресторанный сервис»</p>	16	32

		<p>для Конкурса WorldSkills («Техническое описание НЧ 2018 г.):</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>организовывать рабочее место и подбирать необходимое оборудование и инвентарь в соответствии с видами модульных заданий (WS)</i> <p>Формирование региональной компетенции:</p> <p><i>РК 2 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>		
ОП.10	Профессиональная эстетика	<p>Формирование умений в соответствии с региональными требованиями работодателей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>соблюдать правила ресторанного этикета (ПС);</i> - <i>поддерживать внутрифирменную культуру и социальную этику (ФК);</i> - <i>оформлять интерьер зала и украшение стола с учетом стиля ресторана и дизайнерских тенденций (ФК);</i> - <i>управлять сервисным циклом для различных стилей обслуживания (WS).</i> 	24	48
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. profilUM)	<p><i>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»), стандартами WSR по компетенции Предпринимательство. формируемые компетенции: ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</i></p>	36	36
ОП.12	Организация питания в гостиничных комплексах	<p>Формирование умений в соответствии с региональными требованиями работодателей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>обслуживать при гостиницах иностранных туристов (ФК)</i> - <i>соблюдать порядок обслуживания в гостиничных номерах (ФК)</i> 	42	84
ОП.13	Квередон-сервис	<p>Формирование умений, регламентированных требованиями к</p>	53	96

		<p>овладению профессиональными навыками по компетенции «Ресторанный сервис» для Конкурса WorldSkills («Техническое описание НЧ 2018 г.):</p> <ul style="list-style-type: none"> - <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> 		
МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	<p>Формирование умений в соответствии с региональными требованиями работодателей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете (ГС)</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> <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"> - <i>распознавать по виду и запаху определённые виды пива, алкогольных напитков, креплёных вин, аперитивов и ликеров (WS)</i> 	55	100
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	<p>Восполнение недостатка времени, отведенного на формирование умений:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании потребителей питания(ФК)</i> <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"> - <i>подавать алкогольные напитки в соответствии с действующим законодательством, в том, что касается объёмов, возраста гостя, времени и места подачи (WS)</i> 	8	36

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> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать различные виды сервиса, включая высокую кухню, бистро, банкет, бар (WS) - предоставлять высококачественный ресторанный сервис в узкоспециализированном или международном ресторане (WS) <p>Формирование умений, регламентированных требованиями работодателей к содержанию образования:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять прогрессивные формы обслуживания (ФК) 	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> <p><i>ПК 5.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговое-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>	85	170

		<p>Формирование умений, регламентированных требованиями работодателей к содержанию образования:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>готовить и презентовать фирменные напитки и закуски с элементами шоу (WS).</i> - <i>готовить напитки на основе чая (WS)</i> - <i>готовить кофе и напитки на основе кофе (WS)</i> - <i>украшать коктейли в соответствии с правилами оформления (WS)</i> <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"> - <i>готовить и подавать различные виды коктейлей (WS)</i> 		
--	--	--	--	--

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 6 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 3-27) 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 33)

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 32)

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 34)

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 28-30) 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
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 деятельности и при освоении ППСЗ; основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности; основы теории вероятностей и математической статистики.	ОК 2
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,	ОК 1 - 4 ПК 1.4

		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;	
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	уметь: работать с нормативными правовыми документами, использовать их профессиональной деятельности; деятельность 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 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;	ОК 1, 10 ПК 2.4
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации	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,	ОК 1 - 4, 7, 10 ПК 1.4, 2.5

		финансовое планирование и контроль; валютно-финансовые операции: виды валют, валютный курс и рынок; валютные операции, их регулирование;	
ОП.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<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></p> <p><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></p> <p><i>- продвигать ресторанные услуги на рынке Тюменского региона (ФК)</i></p>	ОК 1, 4, 5 ПК 2.4
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда	<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><i>контролировать соблюдение инструкций по безопасности (личной, общественной и предприятия);</i></p> <p><i>проверять исправность оборудования, барной, ресторанной мебели;</i></p> <p><i>производить расчет с использованием систем автоматизации;</i></p> <p><i>соблюдать порядок приема, учета и расходования материальных ресурсов</i></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>	ОК 2, 3, 10 ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6
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,</p>	ОК 1; ПК 1.4, 2.2, 2.4, 2.5, 3.1 - 3.3, 4.3

		необходимый для профессионального общения; различные виды речевой деятельности и формы речи; источники профессиональной информации на иностранном языке; технику перевода профессионально ориентированных текстов	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	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	ОК 1 - 10 ПК 1.1, 1.4, 2.1, 2.2, 4.1 - 4.3
ОП.10	Профессиональная эстетика	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.	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	ОК 1-4, ОК 11

		<i>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.</i>	
ОП.12	<i>Организация питания в гостиничных комплексах</i>	уметь: <i>обслуживать при гостиницах иностранных туристов; соблюдать порядок обслуживания в гостиничных номерах;</i> знать: <i>виды меню в гостиничных комплексах; ассортимент продукции бара и буфета в гостиничных комплексах; требования к сервировке столов в гостиничных комплексах.</i>	ОК 1-9
ОП.13	<i>Квередон-сервис</i>	уметь: <i>траншировать блюда; использовать технологию фондю ; использовать технологию фламбирования; порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей; демонстрировать соответствующие элементы шоу способом GueridonService</i>	ОК 1-10
Профессиональные модули			
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	иметь практический опыт: <i>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 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> <i>классификации различных видов чая; определение видов обжарок кофе и их предназначение;</i> уметь: <i>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 сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные</i>	ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 1.1 - 1.4

		<p>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;</p> <p>- <i>соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете (ПС)</i></p> <p>- <i>классифицировать различные виды чая (ФК)</i></p> <p>- <i>определять виды обжарок кофе и их предназначение (ФК)</i></p> <p>- <i>идентифицировать ассортимент и оценивать качество вино-водочных изделий (ФК)</i></p> <p>- <i>распознавать по виду и запаху определённые виды пива, алкогольных напитков, крепленых вин, аперитивов и ликеров (WS);</i></p> <p>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	<p>Организация обслуживания в организациях общественного питания МДК.02.01.</p> <p>Организация обслуживания в организациях общественного питания: МДК.02.02.</p> <p>Психология и этика профессиональной деятельности МДК.02.03.</p> <p>Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания</p>	<p>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;</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</p>	<p>ОК 1 - 3, 6, 7, 10 ПК 2.1 - 2.6</p>

		<p> 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 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, </p>	
--	--	---	--

		<p>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 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>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>ОК 1 - 4, 7 ПК 3.1 - 3.3</p>
ПМ.04	<p>Контроль качества продукции и услуг общественного</p>	<p>иметь практический опыт: контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности</p>	<p>ОК 1 - 3, 10 ПК 4.1 -</p>

	<p>питания МДК.04.01. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия МДК.04.02. Контроль качества продукции и услуг общественного питания</p>	<p>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; <i>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании потребителей питания;</i> <i>подавать алкогольные напитки в соответствии с действующим законодательством, в том, что касается объемов, возраста гостя, времени и места подачи</i> 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>	4.3
ПМ.05	<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: -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;</p>	ОК 1-10 ПК 5.1. - ПК 5.7.

		<p>применения передовых, инновационных методов и форм организации труда</p> <ul style="list-style-type: none"> -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; -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; 	
--	--	---	--

		<p>-эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;</p> <p>-готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;</p> <p>-соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;</p> <p>-производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;</p> <p>-осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;</p> <p>оформлять необходимую отчётно-учётную документацию;</p> <p>-соблюдать правила профессионального этикета;</p> <p>-готовить и презентовать фирменные напитки и закуски с элементами шоу (WS);</p> <p>-готовить и подавать различные виды коктейлей (WS);</p> <p>-готовить напитки на основе чая (WS);</p> <p>-готовить кофе и напитки на основе кофе (WS);</p> <p>-украшать коктейли в соответствии с правилами оформления (WS).</p> <p>знать:</p> <p>-виды, типы и классы организаций общественного питания;</p> <p>-основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;</p> <p>-материально-техническую и информационную базу обслуживания;</p> <p>-правила личной подготовки официанта к обслуживанию;</p> <p>-виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;</p> <p>-способы расстановки мебели в торговом зале;</p> <p>-правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;</p> <p>-методы организации труда официантов;</p> <p>-правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</p> <p>-правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</p> <p>-способы подачи блюд;</p> <p>-правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>-правила и технику уборки использованной посуды;</p> <p>-порядок оформления счетов и расчёта с потребителем;</p> <p>-кулинарную характеристику блюд;</p> <p>-правила сочетаемости напитков и блюд;</p> <p>-требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>-правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.</p> <p>-виды и классификации баров;</p> <p>-планировочные решения баров, буфетов;</p> <p>-материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;</p> <p>-правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;</p>	
--	--	--	--

		<p><i>-характеристику алкогольных и безалкогольных напитков;</i></p> <p><i>-правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;</i></p> <p><i>-виды и методы обслуживания в баре, буфете;</i></p> <p><i>-технологии приготовления смешанных и горячих напитков;</i></p> <p><i>-технологии приготовления простых закусок;</i></p> <p><i>-правила ведения учётно-отчетной и кассовой документации;</i></p> <p><i>-сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;</i></p> <p><i>-правила личной подготовки бармена к обслуживанию;</i></p> <p><i>-правила охраны труда;</i></p> <p><i>-правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.</i></p>	
--	--	---	--

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 31) 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.