

**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»  
№ 791/01 - од  
от 31 августа 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)**

**в том числе адаптированная для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями  
здоровья**

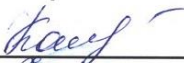
**Квалификация:**  
Менеджер

**Форма обучения:**  
очная

**Срок получения образования:**  
2 года 10 месяцев  
на базе среднего общего образования

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:**

  
Красовская Е.А.

М.П.

Разработчики:

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

## СОДЕРЖАНИЕ

1	<b>ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ</b>	5
	1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы	5
	1.2. Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы	6
2	<b>ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b>	7
	2.1. Область и объекты профессиональной деятельности	7
	2.2. Виды деятельности и компетенции	7
	2.3. Специальные требования	8
3	<b>ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА</b>	9
	3.1. Рабочий учебный план	9
	3.2. Календарный учебный график	18
	3.3. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	18
4	<b>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b>	19
	4.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение	19
	4.2. Кадровое обеспечение	19
	4.3. Материально-техническое обеспечение	19
	4.4. Организация практики	21
5	<b>ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b>	22
	5.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся	22
	5.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников	38
6	<b>АДАПТАЦИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ</b>	38
7	<b>СОЦИОКУЛЬТУРНАЯ СРЕДА</b>	42
<b>ПРИЛОЖЕНИЯ</b>		
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	ЕН.01.	Математика
Приложение 8	ОП.01.	Экономика организации
Приложение 9	ОП.02.	Правовое обеспечение профессиональной деятельности
Приложение 10	ОП.03.	Бухгалтерский учет
Приложение 11	ОП.04.	Документационное обеспечение управления
Приложение 12	ОП.05.	Финансы и валютно-финансовые операции организации
Приложение 13	ОП.06.	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
Приложение 14	ОП.07.	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда

Приложение 15	ОП.08.	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	
Приложение 16	ОП.09.	Безопасность жизнедеятельности	
Приложение 17	ОП.10	Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. profilUM)	
Приложение 17А	ОП. 10 А*	Основы социализации и социальной адаптации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в современных условиях	
Приложение 18	ОП.11	Организация питания в гостиничных комплексах	
Приложение 19	ОП.12	Квередон-сервис	
Приложение 20	ПМ.01	Организация питания в организациях общественного питания	
Приложение 21	ПМ.02	Организация обслуживания в организациях общественного питания	
Приложение 22	ПМ.03	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	
Приложение 23	ПМ.04	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	
Приложение 24	ПМ.05	Выполнение работ по профессии 16399 Официант	
Приложение 25	Рабочая программа учебной практики		
Приложение 26	Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности)		
Приложение 27	Программа производственной практики (преддипломной)		
Приложение 28	Программа государственной итоговой аттестации		
Приложение 29	Сведения о профессиональной компетентности педагогических кадров		
Приложение 30	Справка о наличии печатных и электронных образовательных ресурсов		
Приложение 31	Справка о материально-техническом обеспечении образовательной деятельности		

\* В том случае, если лицо с ограниченными возможностями здоровья/ инвалид подает заявление о переводе на обучение по адаптированной ОПОП ППССЗ, данная ОПОП ППССЗ считается адаптированной и включает дисциплину ОП.10А Основы социализации и социальной адаптации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в современных условиях. Данная дисциплина включается в учебный план взамен вариативной дисциплины ОП.10 Основы предпринимательской деятельности («Расширяем горизонты. profilUM»)

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

### 1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа - программа подготовки специалистов среднего звена (далее – ОПОП ППССЗ) государственного автономного профессионального образовательного учреждения Тюменской области «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» (далее – Техникум) - 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 ОПОП ППССЗ 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 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 30.07.2013 г. № 29200);
4. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 26.12.2013 г. № 30861);
5. 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 Министерстве юстиции Российской Федерации от 08.07.2014 г. № 34861) с изменениями и дополнениями от 25 ноября 2016 года;
6. Федеральный государственный образовательный стандарт 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 в Министерстве юстиции Российской Федерации 11 июня 2014 г. Регистрационный N 32672);
7. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 910н; «об утверждении профессионального стандарта «Официант/бармен», (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25.12.2015 № 40269);
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 Министерстве юстиции Российской Федерации от 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 Министерстве юстиции Российской Федерации 14.06.2013 г. № 28785) с изменениями и дополнениями от 18 августа 2016 года;
  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 Министерстве юстиции Российской Федерации от 01.11.2013 г. № 30306) с изменениями и дополнениями от 31 января 2014 года, 17 ноября 2017 года;
  11. 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.
  12. 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»)
  13. Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР, ОК 016 – 94).
  14. Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.04.2015 г. № 06-830вн.
  15. Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащённости образовательного процесса, утвержденные Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 26.12.2013 г. № 06-2412вн.
  16. Устав ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса», утвержденный приказом директора Департамента образования и науки Тюменской области от 17.08.2018 № 514/ОД; принят на Общем собрании сотрудников и обучающихся, протокол от 06.06.2018 № 6.
  17. Локальные нормативные акты техникума.

При обучении инвалидов или обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, подавших заявление на обучение по адаптированной ОПОП ППССЗ, данная ОПОП ППССЗ считается адаптированной. Для адаптированной ОПОП ППССЗ выполнение требований, указанных в разделе 6 является обязательным.

## **1.2. Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы**

Сроки получения среднего профессионального образования 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 организаций общественного питания.

### **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:

#### **ВД 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.

#### **ВД 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.

### **ВД 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.

### **ВД 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.

### **ВД 5. Выполнение работ по профессии 16399 Официант**

#### **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.*

## 2.3 Специальные требования

### **2.3.1. Региональные компетенции выпускника**

*ОК 10. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.*

### **2.3.2. Рабочая квалификация**

Обучающиеся, получающие среднее профессиональное образование осваивают профессию рабочего в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках ОПОП ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности.

В рамках ОПОП ППССЗ предусмотрено выполнение работ по рабочей профессии 16399 Официант.



### 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 среднего 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).

ОПОП 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.

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 основной профессиональной образовательной программы

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося (час./нед.)	В том числе часов обязательных учебных занятий	Коды формируемых компетенций
	Обязательная часть учебных циклов	3132	2088	
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	642	428	
	ОГСЭ.01. Основы философии		48	ОК 1 - 10
	ОГСЭ.02. История		48	ОК 1 - 10
	ОГСЭ.03. Иностранный язык		166	ОК 1- 10

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося (час./нед.)	В том числе часов обязательных учебных занятий	Коды формируемых компетенций
	ОГСЭ.04. Физическая культура		166	ОК 2, 3, 6
ЕН.00	Математический и общий естественно-научный учебный цикл	72	48	
	ЕН.01. Математика		48	ОК 2
П.00	Профессиональный учебный цикл	3768	2512	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	1631	1084	
	ОП.01. Экономика организации		88	ОК 1 - 4 ПК 1.4
	ОП.02. Правовое обеспечение профессиональной деятельности		60	ОК 1 - 4, 10 ПК 4.1
	ОП.03. Бухгалтерский учет		78	ОК 1, 3, 7, 10 ПК 1.4
	ОП.04. Документационное обеспечение управления		48	ОК 1, 10 ПК 2.4
	ОП.05. Финансы и валютно-финансовые операции организации		58	ОК 1 - 4, 7, 10, 11 ПК 1.4, 2.5
	ОП.06. Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности		108	ОК 1, 4, 5 ПК 2.4
	ОП.07. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда		98	ОК 2, 3, 10 ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6
	ОП.08. Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации		206	ОК 1 ПК 1.4, 2.2, 2.4, 2.5, 3.1 - 3.3, 4.3
	ОП.09. Безопасность жизнедеятельности		68	ОК 1 - 10 ПК 1.1, 1.4, 2.1, 2.2, 4.1 - 4.3
ПМ.00	Профессиональные модули	2137	1428	
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,		344	ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 1.1 - 1.4

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося (час./нед.)	В том числе часов обязательных учебных занятий	Коды формируемых компетенций
	санитария и гигиена			
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 персоналом в организациях общественного питания		490	ОК 1 - 3, 6, 7, 10 ПК 2.1 - 2.6
ПМ.03	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания МДК.03.01. Маркетинг в организациях общественного питания		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		137	ОК 1 - 3, 10 ПК 4.1 - 4.3
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		388	
	Вариативная часть учебных циклов (определяется образовательной организацией самостоятельно)	1350	900	
	Всего часов обучения по учебным циклам	4482	2988	
УП.00	Учебная практика	20 нед.	720	ОК 1 - 10 ПК 1.1 - 4.3
ПП.00	Производственная практика (по профилю специальности)			
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)	6 нед.	216	
ПА.00	Промежуточная аттестация	5 нед.	???	
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	6 нед.	216	
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4 нед.		

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося (час./нед.)	В том числе часов обязательных учебных занятий	Коды формируемых компетенций
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2 нед.		

Обязательная часть ОПОП ППССЗ по учебным циклам составляет 70 % от общего объема времени, отведенного на их освоение. Содержание обязательной части ОПОП ППССЗ 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 ППССЗ (1350 часа максимальной учебной нагрузки / 900 часов обязательных учебных занятий), использованы следующим образом:

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей	Обоснование дополнительных требований к результатам обучения	Количество часов на вариативную часть		
			Максимальная нагрузка	Обязательная нагрузка	Самостоятельная
П. Профессиональный цикл			1350	900	450
ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины			569	376	193
ОП.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Формирование дополнительных умений в соответствии с требованиями Профессионального стандарта и с региональными требованиями работодателей: - использовать компьютерные программы, для расчетов с потребителями в организациях питания (ПС) - продвигать ресторанные услуги на рынке Тюменского региона (ФК)	90	72	18
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда	Формирование дополнительных умений в соответствии с региональными требованиями работодателей: - контролировать соблюдение инструкций по безопасности (личной, общественной и предприятия) (ФК) - проверять исправность оборудования, барной, ресторанной мебели (ФК)	48	32	16

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей	Обоснование дополнительных требований к результатам обучения	Количество часов на вариативную часть		
			Максимальная нагрузка	Обязательная нагрузка	Самостоятельная
		<p>- производить расчет с использованием систем автоматизации (ФК)</p> <p>- соблюдать порядок приема, учета и расходования материальных ресурсов (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>- организовывать рабочее место и подбирать необходимое оборудование и инвентарь в соответствии с видами модульных заданий (WS)</p> <p>Формирование региональной компетенции:</p> <p>- 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)</p>			
ОП.10	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. profilUM»), стандартами WSR по компетенции Предпринимательство.</p> <p>формируемые компетенции: ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	72	36	36
ОП.10 А	Основы социализации и социальной	В соответствии с Методическими рекомендациями по разработке и реализации	72	36	36

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей	Обоснование дополнительных требований к результатам обучения	Количество часов на вариативную часть		
			Максимальная нагрузка	Обязательная нагрузка	Самостоятельная
	<i>адаптации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в современных условиях</i>	адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.04.2015 г. № 06-830вн; Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса, утвержденные Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 26.12.2013 г. № 06-2412вн Формируемые умения: - <i>планировать собственную трудовую деятельность;</i> - <i>составлять пакет документов для трудоустройства (профессиональное резюме, анкету, автобиографию);</i> - <i>применять правила самопрезентации при собеседовании с работодателем;</i> - <i>использовать приемы создания и поддержания климата в трудовом коллективе, в общении с потребителями</i>			
ОП.11	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>	126	84	42
ОП.12	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>	233	152	81

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей	Обоснование дополнительных требований к результатам обучения	Количество часов на вариативную часть		
			Максимальная нагрузка	Обязательная нагрузка	Самостоятельная
		- порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей (WS) - <i>демонстрировать соответствующие элементы шоу способом GueridonService (WS)</i>			
ПМ.00 модули	Профессиональные		781	524	257
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, креплёных вин, аперитивов и ликеров (WS)</i>	155	100	55
МДК.04. 01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	Восполнение недостатка времени, отведенного на формирование умений: - <i>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании потребителей питания(ФК)</i> Формирование умений, регламентированных требованиями к овладению профессиональными навыками по компетенции «Ресторанный сервис» для Конкурса WorldSkills («Техническое описание НЧ 2018 г.): - <i>подавать алкогольные напитки в соответствии с действующим законодательством, в том, что касается объёмов, возраста гостя, времени и места подачи (WS)</i>	44	36	8
МДК.05. 01	Организация и технология	Формируемые профессиональные компетенции:	255	170	85

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей	Обоснование дополнительных требований к результатам обучения	Количество часов на вариативную часть		
			Максимальная нагрузка	Обязательная нагрузка	Самостоятельная
	обслуживания в общественном питании	<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"> <li>- организовывать различные виды сервиса, включая высокую кухню, бистро, банкет, бар (WS)</li> <li>- предоставлять высококачественный ресторанный сервис в узкоспециализированном или международном ресторане (WS)</li> </ul> <p>Формирование умений, регламентированных требованиями работодателей к содержанию образования:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять прогрессивные формы обслуживания (ФК)</li> </ul>			
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 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>	327	218	109



Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей	Обоснование дополнительных требований к результатам обучения	Количество часов на вариативную часть		
			Максимальная нагрузка	Обязательная нагрузка	Самостоятельная
		<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"> <li>- <i>готовить и презентовать фирменные напитки и закуски с элементами шоу (WS).</i></li> <li>- <i>готовить напитки на основе чая (WS)</i></li> <li>- <i>готовить кофе и напитки на основе кофе (WS)</i></li> <li>- <i>украшать коктейли в соответствии с правилами оформления (WS)</i></li> </ul> <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"> <li>- <i>готовить и подавать различные виды коктейлей (WS)</i></li> </ul>			

При формировании ОПОП ППССЗ 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 ППССЗ, обязательна промежуточная аттестация по результатам их освоения. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты за счет времени, отведенного на освоение учебной дисциплины, профессионального модуля, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО. На промежуточную аттестацию в форме экзаменов отводится суммарно 5 недель. В

каждом учебном году количество экзаменов не превышает 8, а количество зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре).

На государственную итоговую аттестацию (далее - ГИА) отводится 6 недель (4 недели - на подготовку выпускной квалификационной работы (далее – ВКР), 2 недели - на защиту ВКР.

### **3.2. Календарный учебный график**

Срок получения СПО по ОПОП 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 3-24) 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 ОПОП ППССЗ.

Внеаудиторная работа сопровождается учебно-методическим обеспечением.

Реализация ОПОП обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ОПОП 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 (Приложение 30).

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

### **4.2. Кадровое обеспечение**

Реализация ОПОП ППССЗ 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 29).

### **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 (Приложение 31). 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 ОПОП 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.

#### 4.4. Организация практики

При реализации ОПОП ППСЗ3 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 ОПОП ППСЗ3, утвержденным приказом Минобрнауки России от 18.04.2013 N 291.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика проводится в организациях, соответствующих профилю подготовки обучающихся на основе договоров, заключаемых между организацией и техникумом под руководством преподавателей профессионального цикла и руководителей практики на предприятия.

Преддипломная практика проводится непрерывно после освоения учебной практики и практики по профилю специальности.

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.

Программы практики (Приложения 25-27) разрабатываются и утверждаются техникумом самостоятельно и являются составной частью ОПОП ППСЗ3, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО.

## 5. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### 5.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся

Оценка качества освоения ОПОП ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и ГИА 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 ОПОП ППССЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств (далее – ФОС), 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	<b>уметь:</b> ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста. <b>знать:</b> основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека и общества; основы философского учения о бытии; сущность процесса познания; основы научной, философской и религиозной картин мира; об условиях формирования личности, свободе и	ОК 1 - 10

		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	<b>уметь:</b> ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем <b>знать:</b> 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	<b>уметь:</b> 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 <b>знать:</b> 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	<b>уметь:</b> Физическая культура использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей <b>знать:</b> 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	<b>уметь:</b> применять математические знания и умения при решении задач профессиональной деятельности <b>знать:</b> 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
<b>Общепрофессиональный дисциплины</b>		В результате изучения обязательной/вариативной части учебного цикла обучающийся должен:	
ОП.01	Экономика организации	<b>уметь:</b> рассчитывать основные экономические показатели деятельности организации; оценивать эффективность деятельности организации; определять материально-технические, сырьевые, трудовые и финансовые ресурсы организации, показатели их эффективного использования <b>знать:</b> современное состояние и перспективы	ОК 1 - 4 ПК 1.4

		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	
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	<b>уметь:</b> 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 <b>знать:</b> 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	<b>уметь:</b> использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности <b>знать:</b> 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	<b>уметь:</b> оформлять документы и/или проверять правильность оформления, хранения и учета их в соответствии с требованиями системы документационного обеспечения <b>знать:</b> 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	<b>уметь:</b> составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям; распознавать виды валют; оформлять и	ОК 1 - 4, 7, 10, 11 ПК 1.4, 2.5



	операции организации	использовать платежные документы при расчетах с потребителем <b>знать:</b> 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	
ОП.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<b>уметь:</b> 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; <i>использовать компьютерные программы, для расчетов с потребителями в организациях питания;</i> <i>продвигать ресторанные услуги на рынке Тюменского региона</i> <b>знать:</b> 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>	ОК 1, 4, 5 ПК 2.4
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда	<b>уметь:</b> 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; <i>контролировать соблюдение инструкций по безопасности (личной, общественной и предприятия);</i> <i>проверять исправность оборудования, барной, ресторанной мебели;</i> <i>производить расчет с использованием систем автоматизации;</i> <i>соблюдать порядок приема, учета и расходования материальных ресурсов</i> <b>знать:</b> классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации; основы нормативно-правового	ОК 2, 3, 10 ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6

		регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания; принципы возникновения и профилактику производственного травматизма и профзаболеваний	
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	<b>уметь:</b> вести беседу (диалог, переговоры) профессиональной направленности на иностранном языке, работать с источниками профессиональной информации на иностранном языке <b>знать:</b> 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	ОК 1; ПК 1.4, 2.2, 2.4, 2.5, 3.1 - 3.3, 4.3
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	<b>уметь:</b> 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 <b>знать:</b> 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	Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. profilUM)	Формирование вариативной общей компетенции <i>ОК.10 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (В соответствии с решением Совета директоров ПОО Тюменской области от 22.12.2017г. и по рекомендации Департамента образования и науки Тюменской области о включении в образовательные программы вариативной общей компетенции</i> <i>Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</i> Формируемые умения: - выбирать организационно- правовую форму новых компаний; - оценивать экономические и социальные условия осуществления предпринимательской деятельности;	ОК 1-4, ОК 11

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- налаживать коммуникации между членами команды;</li> <li>управлять поведением команды посредством реализации моделей личности в организационном пространстве;</li> <li>- оценивать личностные качества и потенциал членов команды;</li> <li>- разрабатывать и обосновывать варианты эффективных хозяйственных решений в области управления предприятиями малого бизнеса;</li> <li>- определять предпочтения на основе веб-ресурсов, работать с каталогом паспортов проектов;</li> <li>- выдвигать бизнес-идеи;</li> <li>- выбирать бизнес-идеи, исходя из тенденций развития рынка;</li> <li>- использовать основные категории маркетинга в практической деятельности;</li> <li>- проводить маркетинговые исследования, анализировать их результаты и принимать маркетинговые решения;</li> <li>- выявлять сегменты рынка;</li> <li>- определять тип рыночной структуры;</li> <li>- давать сравнительную характеристику видам и формам конкуренции;</li> <li>- создавать привлекательный образ предприятия: престиж, новации, невысокие цены;</li> <li>- доводить информацию о продукции, включая ее характеристики, до конечных потребителей;</li> <li>- сохранять актуальность товара (услуги);</li> <li>- воздействовать на конкретную аудиторию;</li> <li>- готовить мастер-классы;</li> <li>- демонстрировать готовую продукцию;</li> <li>- применять основные этапы рекламной кампании;</li> <li>- применять основные формы продвижения товара или услуги;</li> <li>- обосновать и установить цену на продукт в соответствии с одним из методов ценообразования (рыночным, затратным или параметрическим);</li> <li>- рассчитывать величины налогов;</li> <li>- обоснованно выбирать систему бухгалтерского учета, применить ее в практической деятельности;</li> <li>- формулировать ключевые качества успешного сотрудника;</li> <li>- <span style="padding-left: 100px;">определить</span> <span style="padding-left: 100px;">степень</span> клиентоориентированности компании;</li> <li>- осуществлять постановку цели;</li> <li>- выяснять потребности клиента;</li> <li>- применять технологии активных продаж;</li> <li>- вести переговоры;</li> <li>- вести деловую переписку;</li> <li>- классифицировать экспортные товары;</li> <li>- оценивать экспортный потенциал предприятия;</li> <li>- различать модели управления бизнес-процессами;</li> <li>- определять бизнес-процессы, которые можно ускорить путем автоматизации;</li> <li>- подбирать CRM-систему под потребности бизнеса;</li> <li>- сравнивать электронную и реальную коммерцию;</li> </ul>	
--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- отстаивать свои права, читать нормативную документацию, договоры;</li> <li>- определять потребность в инвестициях;</li> <li>- выбирать оптимальный вид кредита;</li> <li>- определять доходы фирмы;</li> <li>- оценивать риски фирмы при организации ведении бизнеса;</li> <li>- сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план;</li> <li>- находить варианты вложения денежных средств;</li> <li>- выбирать оптимальный вариант международных расчетов;</li> <li>- юридически грамотно толковать действующие правовые нормы;</li> <li>- анализировать практику разрешения предпринимательских споров, оценивать правовые последствия решений, принятых арбитражами судами по конкретным спорам;</li> <li>- эффективно использовать нормативные документы, регулирующие предпринимательскую деятельность;</li> <li>- анализировать и решать юридические проблемы в сфере предпринимательства;</li> <li>- ставить цели в соответствии с бизнес-идеями, решать организационные вопросы создания бизнеса;</li> <li>- формировать пакет документов для получения государственной поддержки малого бизнеса; начислять уплачиваемые налоги, заполнять налоговые декларации; оформлять в собственность имущество;</li> <li>- формировать пакет документов для получения кредита;</li> <li>- проводить отбор, подбор и оценку персонала, оформлять трудовые отношения;</li> <li>- формировать пакет документов сопровождения инвестиционного проекта;</li> <li>- анализировать опыт выхода тюменских предприятий на внешний рынок; ориентироваться в элементах макро- и микросреды организации;</li> <li>- использовать результаты стратегического анализа бизнес-среды для повышения конкурентоспособности малой фирмы;</li> <li>- выбирать инструментальные средства для реализации функциональности систем электронного бизнеса;</li> <li>- использовать систему «одно окно»;</li> </ul> <p>Формируемые знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- механизм организации предпринимательской деятельности – от зарождения идеи до создания новой компании в малом бизнесе;</li> <li>- о навыках и компетенциях, которые необходимы членам команды;</li> <li>- основы эффективного управления предпринимательской деятельностью;</li> <li>- техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;</li> <li>- дифференциацию структуры потребностей по группам потребителей/</li> </ul>	
--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные положения и условия успешной реализации бизнес идеи;</li> <li>- процедуры работы с бизнес идеей как первой ступенью бизнес планирования;</li> <li>- принципы и функции маркетинга;</li> <li>- критерии и принципы сегментирования, пути позиционирования товара на рынке;</li> <li>- понятие и виды конкуренции;</li> <li>- понятие мотивирования всех участников, находящихся в цепочке сбыта товара;</li> <li>- понятие трансформация привычного восприятия продукции;</li> <li>- технологии распространения сведений о благонадежности компании;</li> <li>- техники продвижения дорогостоящих товаров;</li> <li>- формы ПР-мероприятий;</li> <li>- виды промо-акций;</li> <li>- понятие сейлзпромоушн;</li> <li>- понятие паблик рилейшнз;</li> <li>- понятие директ-маркетинг;</li> <li>- понятие брендинг;</li> <li>- понятие «цена», виды и функции цен;</li> <li>- методы ценообразования;</li> <li>- понятие «бухгалтерский учет»;</li> <li>- понятие «управленческий учет» и его компоненты;</li> <li>- виды налогов;</li> <li>- системы бухгалтерского учета;</li> <li>- понятие «клиентоориентированность» и ее измерение;</li> <li>- понятие «сервис»;</li> <li>- понятие «продажи»;</li> <li>- этапы продаж и содержание каждого этапа;</li> <li>- послепродажный сервис, администрирование, развитие клиента;</li> <li>- понятие «экспорт»;</li> <li>- преимущества и недостатки экспорта;</li> <li>- понятие «стратегия»;</li> <li>- процесс выхода на внешний рынок;</li> <li>- этапы экспортных операций;</li> <li>- содержание и виды бизнес-процессов, модели управления ими;</li> <li>- понятие автоматизации и процессы, подлежащие автоматизации;</li> <li>- возможности CRM-систем;</li> <li>- плюсы и минусы электронной и реальной коммерции;</li> <li>- виды инвестиций и способы привлечения инвесторов;</li> <li>- современные виды кредитов для бизнеса, их сущность;</li> <li>- показатели кредитоспособности компании;</li> <li>- понятие кредитного риска и методы его снижения;</li> <li>- типы и сущность корпораций;</li> <li>- виды инвестиций и способы привлечения инвесторов;</li> <li>- современные виды кредитов для бизнеса, их сущность;</li> <li>- специфику и риски работы с венчурными фондами;</li> <li>- методы планирования расходов и покупок;</li> </ul>	
--	--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы накопления личного капитала;</li> <li>- правила осуществления международных расчетов;</li> <li>- содержание и классификация валютных рисков;</li> <li>- требования к порядку осуществления валютных операций в соответствии с ФЗ № 173 «О валютном регулировании и валютном контроле»;</li> <li>- место и роль предпринимательского права в системе регулирования правовых отношений;</li> <li>- источники предпринимательского права;</li> <li>- принципы современного предпринимательского права;</li> <li>- принципы расширения инвестиционного портфеля;</li> <li>- права и обязанности субъектов предпринимательства; законодательство РФ и международные;</li> <li>- договоры, регулирующие отношения, входящие в предмет правовых основ предпринимательской деятельности;</li> <li>- основы правового регулирования организации отдельных видов товаров;</li> <li>- основы организации и документирования торгового оборота; порядок применения международных договоров;</li> <li>- права и обязанности субъектов предпринимательства; законодательство РФ и международные</li> <li>- договора, регулирующие отношения, входящие в предмет правовых основ предпринимательской деятельности;</li> <li>- основы правового регулирования организации отдельных видов товаров;</li> <li>- основы организации и документирования торгового оборота; порядок применения международных договоров;</li> <li>- формы государственной поддержки: имущественная, финансовая, информационная, консультационная; полномочия субъектов государственной власти и местного самоуправления по поддержке малого бизнеса;</li> <li>- меры поддержки малого бизнеса в условиях, сформировавшихся под влиянием глобального мирового кризиса;</li> <li>- виды деятельности, на осуществление которых предоставляются инвестиции;</li> <li>- требования, применяемые к Заявителям, претендующим на получение инвестиций;</li> <li>- подходы и методы анализа бизнес-среды; основные этапы проведения стратегического анализа бизнес-среды;</li> <li>- теоретические основы и методы развития электронного бизнеса;</li> <li>- принцип «одного окна».</li> </ul>	
ОП. 10 А	<p>Основы социализации и социальной адаптации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в</p>	<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планировать собственную трудовую деятельность;</li> <li>- составлять пакет документов для трудоустройства (профессиональное резюме, анкету, автобиографию);</li> <li>- применять правила самопрезентации при собеседовании с работодателем;</li> </ul>	ОК 1-4, ОК 11

	современных условиях	- использовать приемы создания и поддержания климата в трудовом коллективе, в общении с потребителями <b>знать:</b> - основные понятия рынка труда; - составляющие профессиональной пригодности; - общие положения трудового договора; - виды адаптации	
ОП.11	Организация питания в гостиничных комплексах	<b>уметь:</b> обслуживать при гостиницах иностранных туристов; соблюдать порядок обслуживания в гостиничных номерах <b>знать:</b> виды меню в гостиничных комплексах; ассортимент продукции бара и буфета в гостиничных комплексах; требования к сервировке столов в гостиничных комплексах.	ОК 1-9
ОП.12	Квередон-сервис	<b>уметь:</b> 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 общественного питания МДК.01.02. Организация и технология производства продукции общественного питания МДК.01.03 Физиология питания, санитария и гигиена	<b>иметь практический опыт:</b> распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности; оперативного планирования работы производства; получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования; участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания; проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов; участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров; проведения приемки продукции по количеству и качеству; контроля осуществления технологического процесса производства; контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания <b>уметь:</b> 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 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	ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 1.1 - 1.4

		<p>продукции; контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства; определять вид, тип и класс организации общественного питания</p> <p><b>знать:</b> 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><b>иметь практический опыт:</b> 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><b>уметь:</b> 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</p>	<p>ОК 1 - 3, 6, 7, 10</p> <p>ПК 2.1 - 2.6</p>



		<p>обслуживания  <b>знать:</b> 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; <b>знать:</b> 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</p>	
--	--	---	--

		определение; критерии и показатели качества обслуживания	
ПМ.03	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания МДК.03.01. Маркетинг в организациях общественного питания	<b>иметь практический опыт:</b> 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 <b>уметь:</b> 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 <b>знать:</b> 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	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	<b>иметь практический опыт:</b> 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 <b>уметь:</b> 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	ОК 1 - 3, 10 ПК 4.1 - 4.3

		<p>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> <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 объёмов, возраста гостя, времени и места подачи</i></p> <p><b>знать:</b> 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>	
ПМ.05	Выполнение работ по рабочей профессии 16339 Официант	<p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;</li> <li>-встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;</li> <li>-приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</li> <li>-рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;</li> <li>-подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;</li> <li>-расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей;</li> <li>-подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;</li> <li>-обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;</li> <li>-обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</li> <li>применения передовых, инновационных методов и форм организации труда</li> <li>-подготовки бара, буфета к обслуживанию;</li> <li>встречи гостей бара и приёма заказа;</li> <li>-обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;</li> <li>-приготовления и подачи горячих напитков;</li> <li>-приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;</li> <li>-приготовления и подачи простых закусок;</li> <li>-принятия и оформления платежей;</li> <li>-оформления отчётно-финансовых документов;</li> <li>-подготовки бара, буфета к закрытию;</li> </ul>	ОК 1-10 ПК 5.1. - ПК 5.7.

		<p>-подготовки к обслуживанию выездного мероприятия</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;</li> <li>-осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;</li> <li>-осуществлять приём заказа на блюда и напитки;</li> <li>-обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;</li> <li>-консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;</li> <li>-осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</li> <li>-соблюдать требования к безопасности готовой продукции и технике безопасности в процессе обслуживания потребителей;</li> <li>-предоставлять счет и производить расчет с потребителем;</li> <li>-соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;</li> <li>-соблюдать личную гигиену;</li> <li>-организовывать различные виды сервиса, включая высокую кухню, бистро, банкет, бар (WS);</li> <li>-предоставлять высококачественный ресторанный сервис в узкоспециализированном или международном ресторане (WS);</li> <li>-осуществлять прогрессивные формы обслуживания (WS).</li> <li>-подготавливать бар, буфет к обслуживанию;</li> <li>-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;</li> <li>-принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;</li> <li>-готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;</li> <li>-эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;</li> <li>-готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;</li> <li>-соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;</li> <li>-производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;</li> <li>-осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;</li> </ul>	
--	--	---	--

		<p>оформлять необходимую отчётно-учётную документацию;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-соблюдать правила профессионального этикета;</li> <li>-готовить и презентовать фирменные напитки и закуски с элементами шоу (WS);</li> <li>-готовить и подавать различные виды коктейлей (WS);</li> <li>-готовить напитки на основе чая (WS);</li> <li>-готовить кофе и напитки на основе кофе (WS);</li> <li>-украшать коктейли в соответствии с правилами оформления (WS)</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-виды, типы и классы организаций общественного питания;</li> <li>-основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;</li> <li>-материально-техническую и информационную базу обслуживания;</li> <li>-правила личной подготовки официанта к обслуживанию;</li> <li>-виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;</li> <li>-способы расстановки мебели в торговом зале;</li> <li>-правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;</li> <li>-методы организации труда официантов;</li> <li>-правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</li> <li>-правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>-способы подачи блюд;</li> <li>-правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>-правила и технику уборки использованной посуды;</li> <li>-порядок оформления счетов и расчёта с потребителем;</li> <li>-кулинарную характеристику блюд;</li> <li>-правила сочетаемости напитков и блюд;</li> <li>-требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>-правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.</li> <li>-виды и классификации баров;</li> <li>-планировочные решения баров, буфетов;</li> <li>-материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;</li> <li>-правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;</li> <li>-характеристику алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>-правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;</li> <li>-виды и методы обслуживания в баре, буфете;</li> <li>-технологии приготовления смешанных и горячих напитков;</li> <li>-технологии приготовления простых закусок;</li> <li>-правила ведения учётно-отчетной и кассовой документации;</li> <li>-сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;</li> </ul>	
--	--	---	--

		<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 ГИА допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план (или индивидуальный учебный план).

ГИА включает подготовку и защиту ВКР (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 ГИА по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 № 968.

Программа ГИА (Приложение 28) разрабатывается ежегодно ведущей предметно-цикловой комиссией по специальности и утверждается директором техникума после предварительного согласования с работодателями и обсуждения на заседании Педагогического совета.

Программа ГИА определяет:

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

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

## **6. Адаптация основной профессиональной образовательной программы при обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

6.1. Адаптация настоящей ОПОП ППССЗ проводится в целях обеспечения права инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на получение среднего профессионального образования, а также реализации специальных условий для обучения данной категории обучающихся (далее – адаптированная ОПОП ППССЗ) при наличии обучающихся инвалидов или лиц с ограниченными возможностями здоровья, подавших заявление о переводе на обучение по адаптированной образовательной программе.

Реализация адаптированной ОПОП ППССЗ СПО ориентирована на решение следующих задач:

- создание условий, необходимых для получения среднего профессионального образования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья, их социализации и адаптации;
- повышение уровня доступности среднего профессионального образования для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- повышение качества образования инвалидов и лиц с ограниченными

возможностями здоровья;

- возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья;
- формирование социокультурной среды образовательной организации.

Зачисление на обучение по адаптированной образовательной программе осуществляется по личному заявлению поступающего инвалида или поступающего с ограниченными возможностями здоровья на основании рекомендаций, данных по результатам медико-социальной экспертизы или психолого-медико-педагогической комиссии. Также возможен перевод обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья на адаптированную образовательную программу в процессе обучения.

Инвалид, указавший в заявлении при поступлении о желании обучаться по адаптированной образовательной программе, должен предъявить индивидуальную программу реабилитации инвалида (ребенка-инвалида) с рекомендацией об обучении по данной специальности, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда.

Лицо с ограниченными возможностями здоровья указавшее в заявлении при поступлении о желании обучаться по адаптированной образовательной программе, должно предъявить заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной специальности, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения.

По личному заявлению поступившего на обучение по ОПОП ППССЗ СПО инвалида, лица с ограниченными возможностями здоровья, возможно его обучение по индивидуальному учебному плану. При необходимости (обоснованной на основании рекомендаций социальной экспертизы или психолого-медико-педагогической комиссии), срок получения образования может быть увеличен не более чем на 1 год по сравнению с указанным в разделе 1 настоящей ООП.

6.2. При обучении инвалида, лица с ограниченными возможностями здоровья по адаптивной образовательной программе, в индивидуальный учебный план включается адаптационная дисциплина ОП.10 А Основы социализации и социальной адаптации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в современных условиях (в объеме 72 часов). Изучение адаптационной дисциплины проводится за счет исключения в индивидуальном учебном плане учебной дисциплины ОП. 10 Основы предпринимательской деятельности («Расширяем горизонты. profilUM»).

Возможность адаптации образовательной программы к особым образовательным потребностям обучающегося инвалида и лица с ограниченными возможностями здоровья отражена в отдельном разделе рабочих программ всех учебных дисциплин (за исключением адаптационных дисциплин) и профессиональных модулей. При обучении инвалида и (или) лица с ограниченными возможностями здоровья по адаптированной образовательной программы, реализация вышеуказанного раздела рабочей программы является обязательной.

Образование инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по адаптированной ОПОП ППССЗ, по их письменному заявлению, может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательной организацией установлен особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья – занятие в общей группе, но выполнение заданий, учитывающих тип и степень нарушения здоровья обучающегося.

6.3. Адаптация материально-технической базы осуществляется путем обеспечения ее доступности к особым образовательным потребностям обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Учебные кабинеты (мастерские, специализированные лаборатории), при наличии обучающихся по адаптивной образовательной программы, должны быть оснащены оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения для обучающихся с имеющимися видами ограничений здоровья, в количестве, достаточном для обеспечения каждого обучающегося инвалида (лица с ограниченными возможностями здоровья).

Учебные аудитории, в которых обучаются лица с нарушением слуха оборудуются компьютерной техникой, аудиотехникой, видеотехникой и (или) мультимедийной системой.

Для слабовидящих обучающихся в учебных аудиториях предусматриваются просмотр удаленных объектов при помощи видеувеличителей для удаленного просмотра, использования Брайлевской компьютерной техники, электронных луп, программ не визуального доступа к информации, технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах.

Для обучающихся с нарушением опорно-двигательного аппарата в аудитории устанавливаются передвижные регулируемые парты с источником питания (либо в непосредственной близости от источника питания).

6.4. Форма проведения учебной и производственной практики для обучающихся по адаптированной образовательной программе устанавливается с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

При определении мест прохождения практики для данной категории обучающихся необходимо учитывать рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащейся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

При необходимости для прохождения практики инвалидами создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с нормативными требованиями.

6.5. Формы и методы контроля и оценки результатов обучения для обучающихся по адаптированной образовательной программе устанавливаются с учетом ограничения здоровья обучающихся. Целью текущего контроля является своевременное выявление затруднений обучающегося с ограниченными возможностями здоровья и внесение коррективов в учебную деятельность.

Форма промежуточной аттестации устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

При проведении промежуточной аттестации обучающемуся предоставляется время на подготовку к ответу, увеличенное не более чем в три раза от установленного для подготовки к ответу обучающимся, не имеющим ограничений в состоянии здоровья.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья возможно создание специальных условий при прохождении государственной итоговой аттестации. Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации. В специальные условия могут входить: предоставление отдельной аудитории, увеличение времени для подготовки ответа, присутствие ассистента, оказывающего необходимую техническую помощь, выбор формы



предоставления инструкции по порядку проведения государственной итоговой аттестации, формы предоставления заданий и ответов (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, письменно на языке Брайля, с использованием услуг ассистента (сурдопереводчика, тифлосурдопереводчика), использование специальных технических средств, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и др.

Процедура защиты выпускной квалификационной работы для выпускников- инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья предусматривает предоставление необходимых технических средств и при необходимости оказание технической помощи.

6.6. Информационное и методическое обеспечение обучающихся должно обеспечивать возможность реализации адаптированной образовательной программы.

Доступ к информационным и библиографическим ресурсам, должен быть представлен в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (не менее одного вида):

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;
- в печатной форме на языке Брайля.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

Для лиц с нервно-психическими нарушениями (расстройство аутического спектра, нарушение психического развития):

- использование текста с иллюстрациями;
- мультимедийные материалы.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

6.7. Реализацию адаптированной образовательной программы обеспечивают педагогические работники, ознакомленные с психофизическими особенностями обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями

При реализации адаптированной образовательной программы важным фактором социальной адаптации является индивидуальная поддержка обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – сопровождение). Сопровождение привязано к структуре образовательного процесса, определяется его целями, построением, содержанием и методами, имеет предупреждающий характер и особенно актуально, когда у обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья возникают проблемы учебного, адаптационного, коммуникативного характера, препятствующие своевременному формированию необходимых компетенций.

Сопровождение должно носить непрерывный и комплексный характер:

- организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль учебы обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с графиком учебного процесса в условиях инклюзивного обучения;

- психолого-педагогическое сопровождение осуществляется для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, имеющих проблемы в

обучении, общении и социальной адаптации и направлено на изучение, развитие и коррекцию личности обучающегося и адекватность становления его компетенций;

- профилактически-оздоровительное сопровождение предусматривает решение задач, направленных на повышение психических ресурсов и адаптационных возможностей инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, гармонизацию их психического состояния, профилактику обострений основного заболевания, а также на нормализацию фонового состояния, включая нормализацию иммунного статуса, что непосредственно снижает риск обострения основного заболевания;

- социальное сопровождение решает широкий спектр вопросов социального характера, от которых зависит успешная учеба инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательной организации. Это содействие в решении бытовых проблем проживания в общежитии, транспортных вопросов, социальные выплаты, выделение материальной помощи, вопросы стипендиального обеспечения, назначение именных и целевых стипендий различного уровня, организация досуга, летнего отдыха обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и вовлечение их в студенческое самоуправление, организация волонтерского движения и т.д.

Для осуществления личностного, индивидуализированного социального сопровождения обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в образовательной организации внедрена такая форма сопровождения, как волонтерское движение среди студенчества. Волонтерское движение не только способствует социализации инвалидов, но и влияет на развитие общекультурного уровня у остальных обучающихся, формирует гражданскую, правовую и профессиональную позицию готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству, к способности толерантно воспринимать социальные, личностные и культурные различия.

## **7. Социокультурная среда**

В Техникуме сформирована социокультурная среда, необходимая для обеспечения воспитания гармонично развитой и социально ответственной личности, ориентированная на системно-деятельностный подход к развитию и социализации обучающихся, оказания им помощи в профессиональном становлении. Созданы условия для самореализации личности, включая участие обучающихся в деятельности по направлениям: гражданско-патриотическое, культурно-творческое, спортивное и здоровьесберегающее, профилактическое, студенческое самоуправление, молодежное предпринимательство, профориентационное, экологическое. Воспитательная и социальная работа с обучающимися Техникума организована на основании локальных нормативных документов. Для формирования общих компетенций, обучающихся в Техникуме в соответствии с планом работы организуются и реализуются внеучебные мероприятия: кружки, спортивные секции, творческие студии, советы, клубы. Обучающиеся принимают участие в конкурсах, соревнованиях, фестивалях различных уровней, в проектной деятельности.