

АННОТАЦИИ

РАБОЧИХ ПРОГРАММ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

Аннотации рабочих программ профессиональной подготовки Общего гуманитарного и социально-экономического цикла

ОГСЭ.01 Основы философии

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (базовой подготовки), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 07.05.2014 г., № 465.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста.

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

В результате освоения программы учебной дисциплины ОГСЭ. 01 Основы философии, обучающиеся формируют общие компетенции (ОК):

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.

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОГСЭ.01 Основы философии:

Максимальная - 60 часов

Всего - 48 часов

Самостоятельная работа - 12 часов

Форма промежуточной аттестации - дифференцированный зачет

Разработчик: Колунина Н.В.

ОГСЭ.02 История

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.02 История является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (базовой подготовки), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 07.05.2014 г., № 465.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;

- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);

- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI 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.

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОГСЭ.02 история:

Максимальная - 60 часов

Всего – 48 часов

Самостоятельная работа - 12 часов

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Радченко Е.Г.

ОГСЭ.03 Иностранный язык

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01

Организация обслуживания в общественном питании, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 07.05.2014г. № 465.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

В результате освоения учебной дисциплиной, обучающийся должен владеть общими компетенциями:

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 за 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.

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОГСЭ.03 Иностранный язык:

Максимальная - 190 часов

Всего – 166 часов

Самостоятельная работа - 24 часа

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет, экзамен

Разработчик: Опокина Г.А., Чемакина А.С.

ОГСЭ.04 Физическая культура

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 7 мая 2014 г. № 465.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

в результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

В результате освоения учебной дисциплины у обучающегося формируются общие компетенции:

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

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОГСЭ.04 Физическая культура:

Максимальная - 332 часа

Всего – 166 часов

Самостоятельная работа – 166 часов

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Беккель О.А.

ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ 07 мая 2014 г. № 465.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

в результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

владеть профессиональной культурой речи;

вести деловые переговоры и переписку с соблюдением правил деловых коммуникаций;

устно общаться с гостями ресторана, партнерами и органами контроля;

в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

различия между языком и речью;

социально-стилистическое расслоение современного русского языка, качества грамотной литературной речи, нормы русского литературного языка;

специфику устной и письменной речи, правила продуцирования текстов и его основных жанров;

значение языковых и этических норм для достижения коммуникативных задач.

Результатом освоения программы учебной дисциплины ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи является овладение обучающимися общими компетенциями (ОК):

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.

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи:

Максимальная - 84 часа

Всего – 56 часов

Самостоятельная работа – 28 часов

Форма промежуточной аттестации – экзамен

Разработчик: Колунина Н.В.

Аннотации рабочих программ профессиональной подготовки Математического и общего естественнонаучного цикла

ЕН.01 Математика

Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.01 Математика является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (базовой подготовки), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 07.05.2014 г., № 465

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

в результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

применять математические знания и умения при решении задач профессиональной деятельности;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ;

основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности;

основы теории вероятностей и математической статистики.

В результате освоения программы учебной дисциплины ЕН.01 Математика у обучающихся формируются общие компетенции:

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ЕН.01 Математика:

Максимальная - 72 часа

Всего – 48 часов

Самостоятельная работа – 24 часа

Форма промежуточной аттестации – экзамен

Разработчик: Тимофеева И.С.

Аннотации рабочих программ профессионального цикла Общепрофессиональных дисциплин

ОП.01 Экономика организации

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 Экономика организации является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 07.05.2014 г., № 465.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

знать:

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

В результате освоения программы учебной дисциплины «Экономика организации» у обучающихся сформируются общие и профессиональные компетенции:

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.

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

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОП.01 Экономика организации:

Максимальная - 132 часа

Всего – 88 часов

Самостоятельная работа – 44 часа

Форма промежуточной аттестации - экзамен

Разработчик: Батурин В.Ю.

ОП.02 Правовое обеспечение профессиональной деятельности

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Правовое обеспечение профессиональной деятельности является частью программы подготовки специалистов

среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 07.05.2014 № 465.

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

в результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

работать с нормативными правовыми документами, использовать их в профессиональной деятельности;

защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством, соблюдать требования действующего законодательства. должен знать:

понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;

основные положения законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих правоотношения в области профессиональной деятельности;

права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;

организационно-правовые формы юридических лиц;

правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;

порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;

правила оплаты труда;

роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;

основы права социальной защиты граждан;

понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;

виды административных правонарушений и административной ответственности;

нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

В результате освоения учебной дисциплины у обучающегося формируются общие и профессиональные компетенции:

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

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

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОП.02 Правовое обеспечение профессиональной деятельности:

Максимальная - 72 часа

Всего – 48 часов

Самостоятельная работа – 24 часов

Форма промежуточной аттестации - дифференцированный зачет

Разработчик: Рознина А.А.

ОП.03 Бухгалтерский учет

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Бухгалтерский учет является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и

разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (базовой подготовки), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 07.05.2014 г., № 465.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

основы бухгалтерского учета, структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций,

бухгалтерскую отчетность;

особенности ценообразования в общественном питании;

нормативно-правовую базу бухгалтерского учета.

Результатом освоения программы учебной дисциплины «Бухгалтерский учет» является овладение обучающимися общими компетенциями (ОК) и профессиональными компетенциями (ПК).

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

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

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

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

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

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОП.03 Бухгалтерский учет:

Максимальная - 133 часа

Всего – 90 часов

Самостоятельная работа – 43 часа

Форма промежуточной аттестации - дифференцированный зачет

Разработчик: Баннова С.С., Варлакова А.В.

ОП.04 Документационное обеспечение управления

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Документационное обеспечение управления является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 07.05.2014 № 465.

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

в результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

должен знать:

цели, задачи, назначение, системы документационного обеспечения управления;

способы создания, функции и классификацию документов;

унифицированные системы документов, правила их составления;

организацию работ с документами, компьютеризацию документационного обеспечения оформления.

В результате освоения учебной дисциплины у обучающегося формируются общие и профессиональные компетенции:

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

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

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

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОП.04 Документационное обеспечение управления:

Максимальная - 72 часа

Всего – 48 часов

Самостоятельная работа – 24 часа

Форма промежуточной аттестации - дифференцированный зачет

Разработчик: Флоря Е.А.

ОП.05 Финансы и валютно-финансовые операции организации

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Финансы и валютно-финансовые операции организации является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 7 мая 2014 г. N 465.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

- распознавать виды валют;

- оформлять и использовать платежные документы при расчетах с потребителями;

- контролировать использование материально-технических ресурсов;

- контролировать наличие необходимых запасов товарно-материальных ресурсов;

- проявлять инициативу и принимать решения в рамках компетентности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- сущность и функции денег, денежное обращение;

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

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

- валютные операции и их регулирование.

Результатом освоения программы учебной дисциплины «Финансы и валютно-финансовые операции организации» является овладение обучающимися общими компетенциями (ОК) и профессиональными компетенциями (ПК):

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 решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

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

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

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

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

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОП.05 Финансы и валютно-финансовые операции организации:

Максимальная - 87 часов

Всего – 58 часов

Самостоятельная работа – 29 часов

Форма промежуточной аттестации - дифференцированный зачет

Разработчик: Батурин В.Ю.

ОП.06 Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07. 05. 2014г., № 465, профессиональным стандартом Официант/бармен от 01. 12. 2015 г. № 910н, функциональной картой по специальности.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины студент должен уметь:

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;

- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального;

- применять компьютерные и телекоммуникационные средства;

- осуществлять поиск необходимой информации;

- *использовать компьютерные программы для расчетов с потребителями в организациях питания (ПС);*

- *продвигать ресторанные услуги на рынке Тюменского региона (ФК)*

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;

- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;

- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

В результате освоения учебной дисциплины у обучающегося формируются общие и профессиональные компетенции:

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

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

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

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОП.06 Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности:

Максимальная - 137 часов

Всего – 108 часов

Самостоятельная работа – 29 часов

Форма промежуточной аттестации - дифференцированный зачет

Разработчик: Шешукова И.В.

ОП.07 Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22.04. 2014г., №384 и примерной программой, разработанной ТОГИРРО (2011г.).

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины, обучающийся должен уметь:

определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований;

соблюдать правила охраны труда;

предупреждать производственный травматизм и профзаболевания;

использовать противопожарную технику;

использовать бытовые приборы контроля и учета, искусственных источников света, электронагревательных приборов, автономных энергоустановок;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации;

основы нормативно-правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания;

принципы возникновения и профилактики производственного травматизма и профзаболеваний;

традиционные и альтернативные виды энергии;

правила рационального использования электрической и тепловой энергии;

основные энергоэффективные и энергосберегающие технологии и оборудование в сфере обслуживания.

В результате освоения дисциплины, обучающийся должен овладеть следующими ПК и ОК:

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

ПК 1.2 Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 2.1 Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.

ПК 2.6 Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

РК 01. Применять энергоэффективные и энергосберегающие технологии в производстве и быту.

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

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОП.07 Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда:

Максимальная - 147 часов

Всего – 98 часов

Самостоятельная работа – 49 часов

Форма промежуточной аттестации - экзамен

Разработчик: Ковалева И.Г.

ОП.08 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 07.05.2014г. № 465.

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

в результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- вести беседу (диалог, переговоры) профессиональной направленности на иностранном языке;

- работать с источниками профессиональной информации на иностранном языке;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- лексико-грамматический материал по специальности, необходимый для профессионального общения;

- различные виды речевой деятельности и формы речи;

- источники профессиональной информации на иностранном языке;

- технику перевода профессионально ориентированных текстов;

В результате освоения дисциплины ОП.08 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации, у обучающегося формируются общие и профессиональные компетенции:

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

ПК 1.4 Участвовать в оценке эффективности деятельности предприятий общественного питания.

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

ПК 2.4 Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания организаций общественного питания.

ПК 2.5 Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

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.

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОП.08 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации:

Максимальная - 318 часов

Всего – 206 часов

Самостоятельная работа – 112 часов

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Опокина Г.А., Чемакина А.С.

ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 07.05.2014 г., №465.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

в результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;

использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;

применять первичные средства пожаротушения;

ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;

применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;

владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;

оказывать первую помощь пострадавшим;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;

основы военной службы и обороны государства;

задачи и основные мероприятия гражданской обороны;

способы защиты населения от оружия массового поражения;

меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;

основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;

область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

В результате освоения учебной дисциплины у обучающегося формируются общие и профессиональные компетенции:

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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

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

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

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.

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

ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации 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 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.

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОП.09 Безопасность жизнедеятельности:

Максимальная - 102 часа

Всего – 68 часов

Самостоятельная работа – 34 часа

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Макарова М.А.

ОП.10 Профессиональная эстетика

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10 Профессиональная эстетика является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 07.05.2014 г., №465.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины ОП.10 Профессиональная эстетика:

в результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- *соблюдать правила ресторанного этикета (ПС);*

- *поддерживать внутрифирменную культуру и социальную этику (ФК);*

- оформлять интерьер зала и украшение стола с учетом стиля ресторана и дизайнерских тенденций (ФК);

- управлять сервисным циклом для различных стилей обслуживания (WS).;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- особенности профессиональной эстетики сферы обслуживания;

- принципы эстетики, правила применения эстетики при обслуживании;

- особенности создания стиля и дизайна торговых залов предприятий питания.

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися общими компетенциями (ОК) и региональными компетенциями (РК):

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

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

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

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.

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОП.10 Профессиональная эстетика:

Максимальная - 72 часа

Всего – 48 часов

Самостоятельная работа – 24 часа

Форма промежуточной аттестации – экзамен

Разработчик: Мелехова Ю.А.

ОП.11 Основы предпринимательской деятельности («Расширяем горизонты.profilUM»)

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.11 Основы предпринимательства («Расширяем горизонты.profilUM») является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 07.05. 2014г., № 465; 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.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- выбирать организационно- правовую форму новых компаний;
- оценивать экономические и социальные условия осуществления предпринимательской деятельности;
- налаживать коммуникации между членами команды;
- управлять поведением команды посредством реализации моделей личности в организационном пространстве;
- оценивать личностные качества и потенциал членов команды;
- разрабатывать и обосновывать варианты эффективных хозяйственных

- решений в области управления предприятиями малого бизнеса;*
- определять предпочтения на основе веб ресурсов, работать с каталогом паспортов проектов;*
 - выдвигать бизнес-идеи;*
 - выбирать бизнес идеи, исходя из тенденций развития рынка;*
 - использовать основные категории маркетинга в практической деятельности;*
 - проводить маркетинговые исследования, анализировать их результаты и принимать маркетинговые решения;*
 - выявлять сегменты рынка;*
 - определять тип рыночной структуры;*
 - давать сравнительную характеристику видам и формам конкуренции;*
 - создавать привлекательный образ предприятия: престиж, новации, невысокие цены;*
 - доводить информацию о продукции, включая ее характеристики, до конечных потребителей;*
 - сохранять актуальность товара (услуги);*
 - воздействовать на конкретную аудиторию;*
 - готовить мастер-классы;*
 - демонстрировать готовую продукцию;*
 - применять основные этапы рекламной кампании;*
 - применять основные формы продвижения товара или услуги;*
 - обосновать и установить цену на продукт в соответствии с одним из методов ценообразования (рыночным, затратным или параметрическим);*
 - рассчитывать величины налогов;*
 - обоснованно выбирать систему бухгалтерского учета, применить ее в практической деятельности;*
 - формулировать ключевые качества успешного сотрудника;*
 - определить степень клиентоориентированности компании;*
 - осуществлять постановку цели;*
 - выяснять потребности клиента;*
 - применять технологии активных продаж;*
 - вести переговоры;*
 - вести деловую переписку;*
 - классифицировать экспортные товары;*
 - оценивать экспортный потенциал предприятия;*
 - различать модели управления бизнес-процессами;*
 - определять бизнес-процессы, которые можно ускорить путем автоматизации;*
 - подбирать CRM-систему под потребности бизнеса;*
 - сравнивать электронную и реальную коммерцию;*
 - отстаивать свои права, читать нормативную документацию, договоры;*
 - определять потребность в инвестициях;*
 - выбирать оптимальный вид кредита;*
 - определять доходы фирмы;*
 - оценивать риски фирмы при организации ведения бизнеса;*
 - сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план;*
 - находить варианты вложения денежных средств;*
 - выбирать оптимальный вариант международных расчетов;*
 - юридически грамотно толковать действующие правовые нормы;*
 - анализировать практику разрешения предпринимательских споров, оценивать правовые последствия решений, принятых арбитражами судами по конкретным спорам;*
 - эффективно использовать нормативные документы, регулирующие предпринимательскую деятельность;*

- анализировать и решать юридические проблемы в сфере предпринимательства;
- ставить цели в соответствии с бизнес-идеями, решать организационные вопросы создания бизнеса;
- формировать пакет документов для получения государственной поддержки малого бизнеса; начислять уплачиваемые налоги, заполнять налоговые декларации; оформлять в собственность имущество;
- формировать пакет документов для получения кредита;
- проводить отбор, подбор и оценку персонала, оформлять трудовые отношения;
- формировать пакет документов сопровождения инвестиционного проекта;
- анализировать опыт выхода тюменских предприятий на внешний рынок; ориентироваться в элементах макро- и микросреды организации;
- использовать результаты стратегического анализа бизнес-среды для повышения конкурентоспособности малой фирмы;
- выбирать инструментальные средства для реализации функциональности систем электронного бизнеса;
- использовать систему «одно окно»;

знать:

- механизм организации предпринимательской деятельности – от зарождения идеи до создания новой компании в малом бизнесе;
- о навыках и компетенциях, которые необходимы членам команды;
- основы эффективного управления предпринимательской деятельностью;
- техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;
- дифференциацию структуры потребностей по группам потребителей/
- основные положения и условия успешной реализации бизнес идеи;
- процедуры работы с бизнес идеей как первой ступенью бизнес планирования;
- принципы и функции маркетинга;
- критерии и принципы сегментирования, пути позиционирования товара на рынке;
- понятие и виды конкуренции;
- понятие мотивирования всех участников, находящихся в цепочке сбыта товара;
- понятие трансформация привычного восприятия продукции;
- технологии распространения сведений о благонадежности компании;
- техники продвижения дорогостоящих товаров;
- формы ПР-мероприятий;
- - виды промо-акций;
- понятие сейлзпромоушн;
- понятие паблик рилейшнз;
- понятие директ-маркетинг;
- понятие брендинг;
- понятие «цена», виды и функции цен;
- методы ценообразования;
- понятие «бухгалтерский учет»;
- понятие «управленческий учет» и его компоненты;
- виды налогов;
- системы бухгалтерского учета;
- понятие «клиентоориентированность» и ее измерение;
- понятие «сервис»;
- понятие «продажи»;
- этапы продаж и содержание каждого этапа;
- послепродажный сервис, администрирование, развитие клиента;
- понятие «экспорт»;
- преимущества и недостатки экспорта;
- понятие «стратегия»;
- процесс выхода на внешний рынок;

- *этапы экспортных операций;*
- *содержание и виды бизнес-процессов, модели управления ими;*
- *понятие автоматизации и процессы, подлежащие автоматизации;*
- *возможности CRM-систем;*
- *плюсы и минусы электронной и реальной коммерции;*
- *виды инвестиций и способы привлечения инвесторов;*
- *современные виды кредитов для бизнеса, их сущность;*
- *показатели кредитоспособности компании;*
- *понятие кредитного риска и методы его снижения;*
- *типы и сущность корпораций;*
- *виды инвестиций и способы привлечения инвесторов;*
- *современные виды кредитов для бизнеса, их сущность;*
- *специфику и риски работы с венчурными фондами;*
- *методы планирования расходов и покупок;*
- *методы накопления личного капитала;*
- *правила осуществления международных расчетов;*
- *содержание и классификация валютных рисков;*
- *требования к порядку осуществления валютных операций в соответствии с ФЗ № 173 «О валютном регулировании и валютном контроле»;*
- *место и роль предпринимательского права в системе регулирования правовых отношений;*
- *источники предпринимательского права;*
- *принципы современного предпринимательского права;*
- *принципы расширения инвестиционного портфеля;*
- *права и обязанности субъектов предпринимательства; законодательство Р Ф и международные;*
- *договоры, регулирующие отношения, входящие в предмет правовых основ предпринимательской деятельности;*
- *основы правового регулирования организации отдельных видов товаров;*
- *основы организации и документирования торгового оборота; порядок применения международных договоров;*
- *права и обязанности субъектов предпринимательства; законодательство Р Ф и международные*
- *договора, регулирующие отношения, входящие в предмет правовых основ предпринимательской деятельности;*
- *основы правового регулирования организации отдельных видов товаров;*
- *основы организации и документирования торгового оборота; порядок применения международных договоров;*
- *формы государственной поддержки: имущественная, финансовая, информационная, консультационная; полномочия субъектов государственной власти и местного самоуправления по поддержке малого бизнеса;*
- *меры поддержки малого бизнеса в условиях, сформировавшихся под влиянием глобального мирового кризиса;*
- *виды деятельности, на осуществление которых предоставляются инвестиции;*
- *требования, применяемые к Заявителям, претендующим на получение инвестиций;*
- *подходы и методы анализа бизнес-среды; основные этапы проведения стратегического анализа бизнес-среды;*
- *теоретические основы и методы развития электронного бизнеса;*
- *принцип «одного окна».*

В результате освоения дисциплины у обучающихся формируются общие компетенции:

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 личного развития.

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

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОП.11 Основы предпринимательской деятельности («Расширяем горизонты.profilUM»):

Максимальная - 72 часа

Всего – 36 часов

Самостоятельная работа – 36 часов

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Демьянова М.В.

ОП.12 Организация питания в гостиничных комплексах

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 Организация питания в гостиничных комплексах является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и разработана в соответствии Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования, по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 07.05.2014г., № 465. с функциональной картой специальности.

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

в результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

использовать различные способы и приемы приготовления блюд и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания в гостиничных комплексах;

применять различные методы обслуживания;

обслуживать при гостиницах иностранных туристов;

соблюдать порядок обслуживания в гостиничных номерах.

должен знать:

классификацию гостиничных комплексов и их структуру;

виды меню в гостиничных комплексах;

ассортимент продукции бара и буфета в гостиничных комплексах;

требования к сервировке столов в гостиничных комплексах.

правила обслуживания иностранных туристов;

правила обслуживания в гостиничных номерах.

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися общими компетенциями (ОК):

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 использования информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

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

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

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

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОП.12 Организация питания в гостиничных комплексах:

Максимальная - 126 часов

Всего - 84 часа

Самостоятельная работа - 42 часа

Форма промежуточной аттестации - экзамен

Разработчик: Мелехова Ю.А.

ОП.13 Квередон-сервис

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.13 Квередон-сервис является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и разработана в соответствии с стандартами Ворлдскиллс Россия по компетенциям блока сферы услуг.

Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

создавать атмосферу ресторана (WS)

траншировать и филетировать блюда (WS)

использовать технологию фондю (WS)

использовать технологию фламбирования (WS)

порционировать и доводить до готовности блюда, а присутствии потребителей (WS)

демонстрировать соответствующие элементы шоу способом Silver, Gueridon Service (WS)

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОП.13 Квередон-сервис:

Максимальная - 149 часов

Всего - 96 часов

Самостоятельная работа - 53 часа

Форма промежуточной аттестации - экзамен

Разработчик: Коржавина Н.В.

Аннотации рабочих программ профессионального цикла Профессиональных модулей

ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида профессиональной деятельности 5.2.1 Организация питания в организациях общественного питания и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской

Федерации 07.05. 2014г., № 465 с учетом требований, отраженных в Функциональной карте по специальности.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности: Организация питания в организациях общественного питания и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

Код	Наименование результата обучения
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
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 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Брать на себя ответственность, работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов

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

иметь практический опыт:

распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности;

классификации различных видов чая;

определения видов обжарок кофе и их предназначение;

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;

идентификации и оценки качества вино-водочных изделий;

распознавание по виду и запаху определённых видов пива, алкогольных напитков, крепленых вин, аперитивов и ликёров.

уметь:

идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;

идентифицировать ассортимент вино-водочных изделий и безалкогольных напитков (консультировать гостей при выборе блюд и напитков);
распознавать по виду и запаху определённые виды пива, алкогольных напитков, креплёных вин, аперитивов и ликёров;
осуществлять оценку качества алкогольной и безалкогольной продукции (определять вкусы и предпочтения гостей и рейтинг наиболее популярных вин, напитков и блюд);
классифицировать различные виды чая (ФК);
распознавать по виду и запаху определённые виды пива, алкогольных напитков, креплёных вин, аперитивов и ликёров (WS);
определять виды обжарок кофе и их предназначение (ФК);
соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете (ПС);
контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;
использовать нормативные и технологические документы;
готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;
производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;
составлять и заключать договора на поставку товаров;
проводить приемку продукции;
контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства,
определять вид, тип и класс организации общественного питания;
знать:
основные понятия, нормативную базу товароведения;
ассортимент продовольственных товаров, продукции общественного питания, условия и сроки хранения;
товароведную характеристику вино-водочных изделий и безалкогольных напитков;
требования нормативно-технических документов к качеству алкогольной и безалкогольной продукции;
потребительские свойства вино-водочных изделий и безалкогольных напитков;
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.

Объем часов, определенный учебным планом на профессиональный модуль ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания:

Максимальная – 660 часов

Всего – 516 часов

Самостоятельная работа - 172 часа

Из них на освоение МДК – 344 часа

на практики:

производственную – 144 часа

Форма промежуточной аттестации – экзамен

Разработчики: Перцева Л.А., Коржавина Н.В.

ПМ. 02 Организация обслуживания в организациях общественного питания

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО в части освоения основного вида профессиональной деятельности 5.2.1 Организация обслуживания в организациях общественного питания и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (базовой подготовки), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 07.05. 2014г., № 465.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности Организация обслуживания в организациях общественного питания и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

Код	Наименование результата обучения
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 потребителя
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
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 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность, работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 10	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов

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

иметь практический опыт:

организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей; управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;

определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания; выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;

анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;

уметь:

организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;

подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;

организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;

осуществлять расчет с посетителями;

принимать рациональные управленческие решения;
применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;
регулировать конфликтные ситуации в организации;
определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;
выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;
составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;
определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);
выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;
знать:
цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания;
классификацию услуг общественного питания;
этапы процесса обслуживания;
особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;
характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями;
цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива;
психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;
требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
специальные виды услуг и формы обслуживания;
информационное обеспечение услуг общественного питания:
ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;
показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение;
критерии и показатели качества обслуживания.

Объем часов, определенный учебным планом на профессиональный модуль ПМ.
02 Организация обслуживания в организациях общественного питания:

Максимальная – 881 час

Всего – 737 часов

Самостоятельная работа - 247 часов

Из них на освоение МДК – 490 часов

на практики:

производственную – 144 часа

Форма промежуточной аттестации – экзамен

Разработчик: Коржавина Н.В., Чайкина О.Ю., Казакова И.А.

ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной

профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида профессиональной деятельности Маркетинговая деятельность в организации общественного питания и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 07.05. 2014 г., № 465, функциональной картой по специальности.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности: Маркетинговая деятельность в организации общественного питания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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.
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 7	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

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

иметь практический опыт:

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

конкурентоспособности ее продукции и услуг;

участия в маркетинговых исследованиях;

уметь:

выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания;
 проводить сегментацию рынка;

участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и

анализировать маркетинговую информацию;

разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания;

определять направления сбытовой и ценовой политики, обосновывать

целесообразность их выбора;

выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта;

собирать и анализировать информацию о ценах;

осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации;

разрабатывать анкеты и опросные листы;

составлять отчет по результатам исследования и интерпретировать результаты;

обосновывать целесообразность применения средств и методов маркетинга, выбирать и использовать наиболее рациональные из них, давать свои предложения при разработке маркетинговых мероприятий, направленных на совершенствование работы организации в области сбыта и ценообразования;

выбирать, определять и анализировать показатели конкурентоспособности (качество, цену), учитывать их при анализе конкурентных преимуществ, делать выводы о конкурентоспособности организации;

знать:

цели, задачи, принципы, функции, концепции, объекты, средства, методы маркетинга, понятие и структуру маркетинговой среды организации;

особенности жизненного цикла продукции и услуг общественного питания:

этапы, маркетинговые мероприятия;

особенности маркетинга услуг общественного питания;

средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания;

комплекс маркетинга, средства и методы маркетинговой деятельности, стратегии

маркетинга;

маркетинговые исследования:

понятие, значение, виды, объекты, методы, этапы и правила проведения;

источники и критерии отбора маркетинговой информации;

критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, методики оценки.

Объем часов, определенный учебным планом на профессиональный модуль ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания:

Максимальная – 186 часов

Всего – 114 часов

Самостоятельная работа - 45 часов

Из них на освоение МДК – 69 часов

на практики:

производственную – 72 часа

Форма промежуточной аттестации – экзамен

Разработчик: Никулина Л.А.

ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида профессиональной деятельности 5.2.4. Контроль качества продукции и услуг общественного питания и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 07.05. 2014г., № 465 с учетом требований, отраженных в Функциональной карте по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности: Контроль качества продукции и услуг общественного питания, в том числе профессиональными и общими компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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
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 10	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов

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

иметь практический опыт:

контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг;

участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания;

контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие;

подачи алкогольных напитков в соответствии с действующим законодательством, в том, что касается объёмов, возраста гостя, времени и места подачи (WS).

уметь:

анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества;

работать с нормативно-правовой базой;

пользоваться измерительными приборами и приспособлениями;

проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия;

контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;

идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации;

применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании потребителей питания(ФК);

подавать алкогольные напитки в соответствии с действующим законодательством, в том, что касается объёмов, возраста гостя, времени и места подачи (WS);

знать:

цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия;

основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации;

способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения;

регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании потребителей питания(ФК).

Объем часов, определенный учебным планом на профессиональный модуль ПМ.

04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания:

Максимальная – 224 часа

Всего – 188 часов

Самостоятельная работа - 51 час

Из них на освоение МДК – 137 часов

на практику: производственную – 36 часов

Форма промежуточной аттестации – экзамен

Разработчики: Перцева Л.А., Лысенко И.И.

ПМ.05 Выполнение работ по рабочей профессии 16399 Официант, 11176 Бармен

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по рабочей профессии 16399 Официант, 11176 Бармен является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО в части освоения основного вида профессиональной деятельности 5.2.5. Выполнение работ по профессии 16399 Официант, 11176 Бармен и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 07.05.2014г., № 465, общероссийским классификатором профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94), перечнем профессий для профессиональной подготовки рабочих кадров, требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС).

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности: Выполнение работ по профессии 16399 Официант, 11176 Бармен и соответствующие ему профессиональные (ПК), региональные (РК) и общие (ОК) компетенции:

Код	Наименование результата обучения
16399 Официант	
ПК 5.1	<i>Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания</i>
ПК 5.2	<i>Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов</i>
ПК 5.3	<i>Обслуживать массовые банкетные мероприятия</i>
ПК 5.4	<i>Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания</i>
РК. 3	<i>Осуществлять прогрессивные формы обслуживания</i>
11176 Бармен	
ПК 5.1	<i>Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию</i>
ПК 5.2	<i>Обслуживать потребителей бара, буфета</i>
ПК 5.3	<i>Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания</i>
ПК 5.4	<i>Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями</i>
ПК 5.5	<i>Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции</i>
ПК 5.6	<i>Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта</i>
ПК 5.7	<i>Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки</i>
РК. 4	<i>Готовить напитки на основе чая</i>
РК. 5	<i>Готовить кофе и напитки на основе кофе</i>
РК. 6	<i>Украшать коктейли в соответствии с правилами оформления</i>
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 за 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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля 16399 Официант должен:

уметь:

подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;

осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;

осуществлять приём заказа на блюда и напитки;

обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;

консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;

осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;

соблюдать требования к безопасности готовой продукции и технике безопасности в процессе обслуживания потребителей;

предоставлять счет и производить расчет с потребителем;

соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;

соблюдать личную гигиену;

организовывать различные виды сервиса, включая высокую кухню, бистро, банкет, бар (WS);

предоставлять высококачественный ресторанный сервис в узкоспециализированном или международном ресторане (WS).

знать:

виды, типы и классы организаций общественного питания;

основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;

материально-техническую и информационную базу обслуживания;

правила личной подготовки официанта к обслуживанию;

виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;

способы расстановки мебели в торговом зале;

правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;

методы организации труда официантов;

правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;

правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;

способы подачи блюд;

правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;

правила и технику уборки использованной посуды;

порядок оформления счетов и расчёта с потребителем;

кулинарную характеристику блюд;

правила сочетаемости напитков и блюд;

требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;

правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.

иметь практический опыт:

выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;

встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;

приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;
подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;
расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей;
подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;
обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;
обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;

применения передовых, инновационных методов и форм организации труда.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля 11176 Бармен должен:

уметь:

подготавливать бар, буфет к обслуживанию;
обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;
готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;
эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;
готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;
соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;
производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;
осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;
оформлять необходимую отчётно-учётную документацию;
соблюдать правила профессионального этикета;
готовить и презентовать фирменные напитки и закуски с элементами шоу (ПС);
готовить и подавать различные виды коктейлей (WS).

знать:

виды и классификации баров;
планировочные решения баров, буфетов;
материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;
правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;
характеристику алкогольных и безалкогольных напитков;
правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;
виды и методы обслуживания в баре, буфете;
технология приготовления смешанных и горячих напитков;
технология приготовления простых закусок;
правила ведения учётно-отчетной и кассовой документации;
сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;
правила личной подготовки бармена к обслуживанию;
правила охраны труда;
правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.

иметь практический опыт:

подготовки бара, буфета к обслуживанию;
встречи гостей бара и приёма заказа;

*обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;
приготовления и подачи горячих напитков;
приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;
приготовления и подачи простых закусок;
принятия и оформления платежей;
оформления отчётно-финансовых документов;
подготовки бара, буфета к закрытию;
подготовки к обслуживанию выездного мероприятия.*

Объем часов, определенный учебным планом на профессиональный модуль ПМ.05 Выполнение работ по рабочей профессии 16399 Официант, 11176 Бармен:

Максимальная – 1050 часов

Всего – 510 часов

Самостоятельная работа - 170 часов

Из них на освоение МДК – 340 часов

на практику: учебную – 540 часов

Форма промежуточной аттестации – экзамен

Разработчик: Мелехова Ю.А., Дьякова В.Г.

Учебная практика

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и разработана в соответствии Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования, по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 07. 05. 2014 г., № 465, Положением о практике обучающихся, утвержденного Приказом Минобрнауки РФ от 18.04.2013 г. № 291.

В результате освоения программы подготовки специалистов среднего звена, в структуру, которой включена учебная практика у обучающихся должны быть сформированы ПК и ОК соответствующие видам профессиональной деятельности:

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.

Выполнение работ по профессии 16399 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 банкетные мероприятия;

ПК 5.4 Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.

Выполнение работ по профессии 11176 Бармен

ПК 5.1 Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию;

ПК 5.2 Обслуживать потребителей бара, буфета;

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

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

ПК 5.5 Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции;

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

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

Объем часов, определенный учебным планом на учебную практику:

Максимальная – 540 часов

Всего – 540 часов

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Мелехова Ю.А.

Производственная (по профилю специальности) практика

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и разработана в соответствии Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования, по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 07. 05. 2014 г., № 465, Положением о практике обучающихся, утвержденного Приказом Минобрнауки РФ от 18.04.2013 г. № 291.

В результате освоения программы подготовки специалистов среднего звена, в структуру, которой включена производственная практика у обучающихся должны быть сформированы ПК и ОК соответствующие видам профессиональной деятельности:

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

ПМ.01 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.

ПМ.02 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.

ПМ.03 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.

ПМ.05 Выполнение работ по рабочей профессии 16399 Официант, 11176 Бармен

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 банкетные мероприятия;

ПК 5.4 Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.

РК. 3 Осуществлять прогрессивные формы обслуживания (ФК).

ПК 5.1 Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию;

ПК 5.2 Обслуживать потребителей бара, буфета;

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

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

ПК 5.5 Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции;

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

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

РК. 4 Готовить напитки на основе чая (ФК).

РК. 5 Готовить кофе и напитки на основе кофе (ФК).

РК. 6 Украшать коктейли в соответствии с правилами оформления (ФК).

Объем часов, определенный учебным планом на производственную практику:

Максимальная – 396 часов

Всего – 396 часов

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Коржавина Н.В.

Производственная практика (преддипломная)

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22.04. 2014г., № 384, и Положением о производственной (преддипломной) практике, утвержденным Приказом от 02.09.2014 г. № 39/01-од, рабочими программами профессиональных модулей.

В результате освоения программы подготовки специалистов среднего звена, в структуру которой включена и производственная (преддипломная) практика у обучающихся должны быть сформированы ОК, ПК, соответствующие виду профессиональной деятельности:

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.

ПМ.01 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;

ПМ.02 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.

ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организации 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.

ПМ.04 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

Объем часов, определенный учебным планом на производственную практику (преддипломная):
Максимальная – 144 часа
Всего – 144 часа
Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет
Разработчик: Коржавина Н.В.