

## 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: Кондратьева А.Д.

#### 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 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 (английский):

Максимальная - 190 часов

Всего – 166 часов

Самостоятельная работа - 24 часа

Форма промежуточной аттестации – экзамен

Разработчик: Опокина Г.А.

#### 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.

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: Антипкина А.В

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 Экономика организации:

Максимальная - 132 часа

Всего – 88 часов

Самостоятельная работа – 44 часа

Форма промежуточной аттестации - экзамен

Разработчик: Демьянова М.В.

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 Правовое обеспечение профессиональной деятельности:

Максимальная - 72 часа

Всего – 60 часов

Самостоятельная работа – 12 часов

Форма промежуточной аттестации - дифференцированный зачет

Разработчик: Флоря Е.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 Бухгалтерский учет:

Максимальная - 133 часа

Всего – 78 часов

Самостоятельная работа – 55 часов

Форма промежуточной аттестации - дифференцированный зачет

Разработчик: Баннова С.С.

#### 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 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 Финансы и валютно-финансовые операции организации:

Максимальная - 87 часов

Всего – 58 часов

Самостоятельная работа – 29 часов

Форма промежуточной аттестации - дифференцированный зачет

Разработчик: Нагорнова И.В.

#### 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 Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности:

Максимальная - 137 часов

Всего – 108 часов

Самостоятельная работа – 29 часов

Форма промежуточной аттестации - дифференцированный зачет

Разработчик: Антипкина А.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 Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда:

Максимальная - 147 часов

Всего – 98 часов

Самостоятельная работа – 49 часов

Форма промежуточной аттестации - дифференцированный зачет

Разработчик: Смирнова Т.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 (базовой подготовки), 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:

- 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 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.

#### 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 Основы предпринимательской деятельности («Расширяем горизонты.profilUM»)

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10 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 PR-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.11 Организация питания в гостиничных комплексах

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.11 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. 11 Организация питания в гостиничных комплексах:

Максимальная - 126 часов

Всего - 84 часа

Самостоятельная работа - 42 часа

Форма промежуточной аттестации - дифференцированный зачет

Разработчик: Мелехова Ю.А.

#### ОП.12 Квередон-сервис

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 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.12 Квередон-сервис:

Максимальная - 233 часа

Всего - 152 часа

Самостоятельная работа - 81 час

Форма промежуточной аттестации - дифференцированный зачет

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 (базовой подготовки), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 07.05. 2014г., № 465 с учётом требований, отраженных в Функциональной карте по специальности, профессиональным стандартом Официант/бармен от 01.12.2015 г., № 910н, стандартами Волрдскиллс по компетенциям блока сферы услуг.

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 сохраняемости;
- *классификации различных видов чая;*
- *определение 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, креплёных 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 – 488 часов  
 Самостоятельная работа - 172 часа  
 Из них на освоение МДК – 344 часа  
 на практики: учебную – 72 часа  
 производственную – 72 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 – 634 часа  
 Самостоятельная работа - 247 часов  
 Из них на освоение МДК – 490 часов  
 на практики: учебную – 72 часа  
 производственную – 72 часа  
 Форма промежуточной аттестации – экзамен  
 Разработчик: Коржавина Н.В.

### 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.

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 – 141 час

Самостоятельная работа - 45 часов

Из них на освоение МДК – 69 часов

на практики: учебную – 36 часов

производственную – 36 часов

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 учётом требований, отраженных в

Функциональной карте по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденной от 31.08.2015 г.

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 – 173 часа

Самостоятельная работа - 51 час

Из них на освоение МДК – 137 часов

на практику: производственную – 36 часов

Форма промежуточной аттестации – экзамен

Разработчики: Перцева Л.А., Лексикова И.С.

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

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по рабочей профессии 16399 Официант/ Выполнение работ по рабочей профессии 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, требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), профессиональным стандартом Официант/Бармен от 01.12.2015 г., № 910н., стандартами Ворлдскиллс по компетенции 35 «Ресторанный сервис».

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

Код	Наименование результата обучения
16399 Официант	
<b>ПК 5.1</b>	<i>Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания</i>
<b>ПК 5.2</b>	<i>Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов</i>
<b>ПК 5.3</b>	<i>Обслуживать массовые банкетные мероприятия</i>
<b>ПК 5.4</b>	<i>Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания</i>
11176 Бармен	
<b>ПК 5.1</b>	<i>Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию</i>
<b>ПК 5.2</b>	<i>Обслуживать потребителей бара, буфета</i>
<b>ПК 5.3</b>	<i>Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания</i>
<b>ПК 5.4</b>	<i>Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями</i>
<b>ПК 5.5</b>	<i>Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции</i>
<b>ПК 5.6</b>	<i>Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта</i>

<b>ПК 5.7</b>	<i>Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки</i>
<b>ОК 1</b>	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
<b>ОК 2</b>	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
<b>ОК 3</b>	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
<b>ОК 4</b>	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
<b>ОК 5</b>	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
<b>ОК 6</b>	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
<b>ОК 7</b>	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
<b>ОК 8</b>	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
<b>ОК 9</b>	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
<b>ОК 10</b>	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов

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);*

*осуществлять прогрессивные формы обслуживания (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 (WS);

готовить и подавать различные виды коктейлей (WS);

готовить напитки на основе чая (WS);

готовить кофе и напитки на основе кофе (WS);

украшать коктейли в соответствии с правилами оформления (WS).

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/ Выполнение работ по рабочей профессии 11176 Бармен:

Максимальная – 1122 часа

Всего – 928 часов

Самостоятельная работа - 194 часа

Из них на освоение МДК – 582 часа

на практику: учебную – 540 часов

Форма промежуточной аттестации – экзамен

Разработчик: Мелехова Ю.А.

#### 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 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, 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 и учебная практика у обучающихся должны быть сформированы ПК и ОК соответствующие видам профессиональной деятельности:

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.

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 за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий;

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

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.

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 за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий;

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

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.

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 за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ПМ.05 Выполнение работ по рабочей профессии 16399 Официант/Выполнение работ по рабочей профессии 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.*

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.

*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.*

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 учебную практику:

Максимальная – 720 часов

Всего – 720 часов

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет/экзамен

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 об организации производственной практике, утвержденного Приказом от 02.09.2014 г. № 39/01-од.

В результате освоения программы, в структуру которой включена и производственная практика, у обучающихся должны быть сформированы ОК, ПК, 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.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:

Максимальная – 216 часов

Всего – 216 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 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.

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.