

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«КАНЕВСКОЙ АГРАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО
ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
базовой подготовки

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Квалификация выпускника: менеджер
Нормативный срок освоения: 3 года 10 месяцев
Форма обучения: очная

2018 г.

Согласовано
работодателями
ИП

Гастропаб «Гости»
«18» июня 2018г.
О.В. Чайка



м.п.

Утверждена
Директор ГАПОУ КККАТК

«Формула вкуса» 2018г.
А.Г. Скидан




МП

Директор
ООО «Формула вкуса»
«18» июня 2018г.
М.В. Лыбзиков



м.п.

Директор
ООО «Группа компаний
Формула»
«18» июня 2018г.



А.О. Ушаков

м.п.

Рассмотрена
на заседании педагогического совета (научно-методического совета)
протокол № 1 от 31.08. 2018 г.

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности (далее – СПО ППССЗ), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской

и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014г. № 384, зарегистрированного в Минюст РФ от 23 июля 2014г. № 33234, укрупненная группа специальности 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, с учетом профессиональных стандартов: Руководитель предприятия питания (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 281н), Повар (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н), Кондитер (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н).

Организация-разработчик: ГАПОУ КК «Каневской аграрно-технологический колледж»

Разработчики:

Лыбзиков М.В., директор ООО "Формула вкуса"

квалификация по диплому: юрист

Ушаков А.О., ООО «Группа компаний Формула»

квалификация по диплому: инженер-технолог



подпись

Чайка О.В., ИП Гастропаб «Гости»,

квалификация по диплому: техник-технолог



подпись

Овсяник А.В., зам. директора по учебной работе ГАПОУ

КККАТК, квалификация по диплому:

преподаватель математики



подпись

Королева Н.А., старший методист

ГАПОУ КККАТК, квалификация по диплому:

учитель технологии и предпринимательства



подпись

Метленко Р.Ю., зав. учебной частью отделения

«Организация и технология в сфере бытового

обслуживания» ГАПОУ КККАТК, квалификация

по диплому: инженер-технолог



подпись

Затынацкий Д.И., руководитель УМО учебного отделения

«Организация и технология в сфере бытового

обслуживания» ГАПОУ КККАТК, квалификация по

диплому: инженер-технолог



подпись

Усатая Н.В., преподаватель ГАПОУ КККАТК,

квалификация по диплому: инженер-технолог

хлебопекарного, макаронного, кондитерского производства

и пищевых концентратов

СОДЕРАНИЕ

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛА	НОМЕР СТРАНИЦЫ
1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	5
1.1. Нормативно-правовые основания разработки основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена (ОПОП СПО ППССЗ)	
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ (ОПОП СПО ППССЗ)	7
2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников	7
2.2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО ППССЗ	7
3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ/ПРОФЕССИИ	9
3.1. Нормативные сроки освоения программы	9
3.2. Требования к поступающим	9
3.3. Перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК016-94)	10
4. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН	11
5. ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП СПО ППССЗ (ПОДРОБНОЕ ОПИСАНИЕ)	15
5.1. Распределение объема часов вариативной части между циклами ОПОП СПО ППССЗ	15
5.2. Обоснование вариативной части на основе введения профессиональных стандартов и компетенций WSI/WSR	35
6. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК ОПОП СПО ППССЗ	62
7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО ППССЗ	64
ПРИЛОЖЕНИЯ	

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. НОРМАТИВНО-ПРАВОВЫЕ ОСНОВАНИЯ РАЗРАБОТКИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА (ОПОП СПО ППССЗ)

ОПОП СПО ППССЗ определяет объем и содержание образования, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности по реализации образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, профессии ПС: Официант/бармен (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «1» декабря 2015 г. № 910н).

Нормативную правовую основу разработки ОПОП СПО ППССЗ составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Закон Краснодарского края от 16 июля 2013 года №2770-КЗ «Об образовании в Краснодарском крае»;
- ФГОС СПО ППССЗ, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 465 от 07.05.2014 года, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 32672 от 11.06.2014 года), на основе федерального компонента общего образования, реализуемого в пределах ОПОП с учетом социально - экономического профиля получаемого профессионального образования;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464) (ред. от 15.12.2014);
- Письма Министерства образования и науки Российской Федерации и ФГАУ ФИРО №12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО» от 20 октября 2010 г. («Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования с приложением макета учебного, плана с рекомендациями по его заполнению»);

- Приказ Минтруда России от 12 апреля 2013 г. № 148н «Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов». Зарегистрирован в Минюсте 27 мая 2013, № 28534.
- Устав ГАПОУ КККАТК, утвержденного приказом министерства образования и науки Краснодарского края № 62 от 13.01.2014 года и согласованного приказом Департамента имущественных отношений Краснодарского края № 2285 от 26.12.2013 года.
- Приказ Минобрнауки Российской Федерации № 464 от 11.06.2013 года «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».
- Приказа Минобрнауки Российской Федерации № 291 от 18.04.2013 года «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 года № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».
- Письмо ГБУ КК НМЦПО № 177/02-01 от 08.06.2016 года «О формировании учебного плана на 2016-2017 учебный год».
- Приказ Минобрнауки России от 29 декабря 2014 года № 1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».
- Приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2014 года № 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года № 464.
- Письмо Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 года № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования».
- Положения о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов, утвержденного директором ГАПОУ КККАТК 01.02.2014 года (регистрационный номер 63, версия № 3).

ПООП СПО ППССЗ разработана с учетом:

- профессионального стандарта Официант/бармен (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «1» декабря 2015 г. № 910н).

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО ППССЗ

2.1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

Область профессиональной деятельности выпускников:

организация обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов.

Объекты профессиональной деятельности выпускников:

услуги организаций общественного питания;

процессы, обеспечивающие предоставление услуг организаций общественного питания;

продукция общественного питания;

первичные трудовые коллективы.

2.2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ

В результате освоения ОПОП СПО ППССЗ обучающиеся должны овладеть следующими основными видами профессиональной деятельности (ВПД), общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
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 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 нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.
--------	---

Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 1	Организация питания в организациях общественного питания
ПК 1.1	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.
ПК 1.2	Организовывать выполнение заказов потребителей.
ПК 1.3	Контролировать качество выполнения заказа.
ПК 1.4	Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.
<i>ПК 1.5</i>	<i>Организовывать хранение и использование официантами продуктов, сырья.</i>
<i>ПК 1.6</i>	<i>Проводить заключительные операции по подготовке, подаче и презентации блюд в присутствии потребителей.</i>
ВПД 2	Организация обслуживания в организациях общественного питания
ПК 2.1	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.
ПК 2.2	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.
ПК 2.3	Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.
ПК 2.4	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.
ПК 2.5	Анализировать эффективность обслуживания потребителей.
ПК 2.6	Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.
<i>ПК 2.7</i>	<i>Использовать в обслуживании и подаче блюд современные формы и методы обслуживания на конкретных предприятиях.</i>
<i>ПК 2.8</i>	<i>Анализировать конкретные производственные ситуации.</i>
<i>ПК 2.9</i>	<i>Управление текущей деятельностью сотрудников службы обслуживания</i>
<i>ПК 2.10</i>	<i>Определять и анализировать показатели эффективности конкретного предприятия</i>
ВПД 3	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания

ПК 3.1	Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.
ПК 3.2	Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.
ПК 3.3	Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.
<i>ПК 3.4</i>	<i>Управлять процессом обслуживания потребителей организаций питания.</i>
ВПД 4	Контроль качества продукции и услуг общественного питания
ПК 4.1	Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.
ПК 4.2	Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.
ПК 4.3	Проводить контроль качества услуг общественного питания.
<i>ПК 4.4</i>	<i>Планировать процессы обслуживания и контролировать качество работы бригады официантов</i>
<i>ПК 4.5</i>	<i>Организовывать и оценивать результаты процессов обслуживания потребителей организаций питания</i>
ВПД 5	Выполнение работ по профессии «Официант»
<i>ПК 5.1</i>	<i>Сервировать столы, встречать потребителей, подавать готовые блюда и напитки</i>
<i>ПК 5.2</i>	<i>Проводить расчеты с потребителями</i>
<i>ПК 5.3</i>	<i>Планировать и обслуживать массовые мероприятия в организациях питания</i>
<i>ПК 5.4</i>	<i>Заказывать, получать, организовывать хранение и использование бригадой официантов продуктов, сырья, оборудования и инвентаря</i>

3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ВЫПУСКНИКОВ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ / ПРОФЕССИИ

3.1. НОРМАТИВНЫЕ СРОКИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Нормативный срок освоения программы при очной форме получения образования:

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

3.2. ТРЕБОВАНИЯ К ПОСТУПАЮЩИМ

Требования к уровню образования: основного общего образования.

Требования к индивидуальным особенностям специалиста:

Должен обладать физической выносливостью, хорошей координацией движений (на уровне всего тела), развитой зрительной памятью, способностью к распределению внимания и арифметическими способностями, выраженной склонностью к сервисной работе, склонностью к работе в сфере общения, высокой эмоциональной устойчивостью, организаторскими способностями. Должен быть самостоятельным, ответственным, аккуратным.

3.3. ПЕРЕЧЕНЬ ВОЗМОЖНЫХ СОЧЕТАНИЙ ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ ПО ОБЩЕРОССИЙСКОМУ КЛАССИФИКАТОРУ ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ И ТАРИФНЫХ РАЗРЯДОВ (ОК016-94):

16399 официант

4. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная			I курс		II курс		III курс		IV курс	
					всего занятий	в т. ч.		1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
						лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
О.00	Общеобразовательный цикл	0/11/5	2106	702	1404	528		576	928						
ОУДб.00	Базовые учебные дисциплины	0/10/1	1311	437	874	332		292	582						
ОУДб.01	Русский язык	Э	117	39	78	25		32	46						
ОУДб.02	Литература	ДЗ	176	59	117	25		48	69						
ОУДб.03	Иностранный язык	ДЗ	175	58	117	50		48	69						
ОУДб.04	История	ДЗ	175	58	117	27		48	69						
ОУДб.05	Физическая культура	ДЗ, ДЗ	176	59	117	109		48	69						
ОУДб.06	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	105	35	70	20		32	38						
ОУДб.07	Обществознание	ДЗ	117	39	78	30			78						
ОУДб.08	Естествознание	ДЗ	162	54	108	36			108						
ОУДб.09	География	ДЗ	54	18	36	10		36							
ОУДб.10	Астрономия	ДЗ	54	18	36				36						
ОУДп.00	Профильные учебные дисциплины	0/0/4	737	246	491	186		268	223						
ОУДп.11	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	Э	351	117	234	66		96	138						
ОУДп.12	Информатика	Э	150	50	100	60		100							
ОУДп.13	Экономика	Э	108	36	72	30		72							
ОУДп.14	Право	Э	128	43	85	30			85						
УД.д.00	Дополнительные учебные дисциплины	0/1/0	58	19	39	10		16	23						
УД.д.15	Кубановедение	ДЗ	58	19	39	10		16	23						

	Индивидуальный проект*		39											
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	0/9/1	696	232	464	438			260	104	30	40	12	18
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	60	12	48	44			48					
ОГСЭ.02	История	ДЗ	60	12	48	44			48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык	Э	190	24	166	166			96	70				
ОГСЭ.04	Физическая культура	ДЗ,ДЗ,ДЗ, ДЗ,ДЗ,ДЗ	332	166	166	166			32	34	30	40	12	18
ОГСЭ.05	Основы бюджетной грамотности	ДЗ	54	18	36	18			36					
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	0/1/0	72	24	48	40			48					
ЕН.01	Математика	ДЗ	72	24	48	40			48					
П.00	Профессиональный цикл	0/14/20	4650	1238	3412	2212	60		268	724	582	824	564	450
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	0/4/5	1062	354	708	412			208	181	64	88	54	
ОП.01	Экономика организации	Э	102	34	68	20				68				
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	ДЗ	54	18	36	10			36					
ОП.03	Бухгалтерский учёт	Э	129	43	86	50			86					
ОП.04	Документационное обеспечение управления	ДЗ	54	18	36	16			36					
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации	Э	135	45	90	30			12	78				
ОП.06	Информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	78	26	52	30				52				
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда	Э	99	33	66	30			66					
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	Э	309	103	206	206					64	88	54	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	102	34	68	20			32	36				
ПМ.00	Профессиональные модули	0/10/15	3588	884	2704	1800	60			490	518	736	510	450
ПМ.01	Организация питания в организациях общественного питания	Э(к)	1116	300	816	516				154	518	144		
МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	Э	300	100	200	100				154	46			

МДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания	Э	528	176	352	176						352			
МДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена	Э	72	24	48	24						48			
УП.01	Учебная практика	ДЗ	144		144	144						72	72		
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	72		72	72							72		
ПМ.02	Организация обслуживания в организациях общественного питания	Э(к)	1464	368	1096	710	60						592	504	
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания	Э	624	208	416	200	30						416		
МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности	Э	144	48	96	50							96		
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	Э	336	112	224	100	30						80	144	
УП.02	Учебная практика	ДЗ	144		144	144								144	
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	216		216	216								216	
ПМ.03	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	Э(к)	309	79	230	152								6	224
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания	Э	237	79	158	80								6	152
УП.03	Учебная практика	ДЗ	36		36	36									36
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	36		36	36									36
ПМ.04	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	Э(к)	303	77	226	146									226
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	Э	114	38	76	38									76
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	Э	117	39	78	36									78
УП.04	Учебная практика	ДЗ	36		36	36									36
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	36		36	36									36
ПМ.05	Выполнение работ по профессии «Официант»	Э(к)	396	60	336	276					336				

5. ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП

5.1. Распределение объема часов вариативной части между циклами ОПОП СПО ПСССЗ

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.	Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части
1	2	3	4	
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	54	36	
ОГСЭ.05 Основы бюджетной грамотности	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Основы бюджетной грамотности»</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приводить примеры: энергоэффективных и ресурсосберегающих технологий в бюджете семьи, вкладов, кредитов, инвестиций, ценных бумаг, - налогов, безвозмездных поступлений из федерального бюджета; -описывать: действие рыночного механизма применительно к разнообразным жизненным ситуациям; -объяснять: причины неравенства доходов, аксиомы рационального потребления, бюджетное ограничение семьи, роль кредита в современной экономике, механизм выпуска обеспеченных облигаций, разницу между простыми и переводными векселями, роль и значение рынка государственных ценных бумаг, теорию справедливости налогов; 	54	36	<p>Протокол заседания Круглого стола от 18.06.2018 № 14</p>

	<p>- анализировать: потребительское поведение, виды вкладов и кредитов, формирование государственного бюджета.</p> <p>знать/понимать:</p> <p>- о формах, видах и функциях денег, о личном балансе и бюджете, о сбережениях, вкладах, инвестициях, кредитовании, страховании, банковской системе, налогах, видах ценных бумаг, страховании;</p> <p>- об экономической деятельности государства и фирм;</p> <p>- о формировании и исполнении государственного, регионального, муниципального бюджетов, о федеральных целевых программах, о финансовых правовых нормах и правилах.</p> <p>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:</p> <p>- для получения и оценки экономической информации;</p> <p>- составления семейного бюджета;</p> <p>- оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, члена семьи и гражданина.</p>			
П.00	Профессиональный цикл	2580 (1464+1116)	1720 (976+744)	
ПМ.00	Профессиональные модули	2580 (1464+1116)	1720 (976+744)	Протокол заседания Круглого стола от 18.06.2018 № 14
ПМ.01	<p>В результате изучения вариативной части профессионального модуля «Организация питания в организациях общественного питания» обучающийся должен: иметь практический опыт:</p> <p>- распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности;</p> <p>- оперативного планирования работы производства;</p>	828 (378+450)	552 (252+300)	Протокол заседания Круглого стола от 18.06.2018 № 14

	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - <i>организации хранения и использования официантами продуктов, сырья;</i> - <i>проведение заключительных операций по подготовке, подаче и презентации блюд в присутствии потребителей;</i> - проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов; - участия в составлении и заключения договоров на поставку товаров; - проведения приемки 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. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества; - контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери; - использовать нормативные и технологические документы; - готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания; 			
--	--	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа; - составлять и заключать договора на поставку товаров; - проводить приемку продукции; - контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства; - <i>организовывать хранение и использование официантами продуктов, сырья;</i> - <i>порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей</i> - определять вид, тип и класс организации общественного питания. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия и нормативную базу товароведения; - ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения; - этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции; - <i>правила организации хранения и использования официантами продуктов, сырья;</i> - <i>правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей;</i> - 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 использованного рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу. 			
--	---	--	--	--

МДК 01.01.	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	300 (150+150)	200 (100+100)	Протокол заседания Круглого стола от 18.06.2018 № 14
МДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания	528 (228+300)	352 (152+200)	Протокол заседания Круглого стола от 18.06.2018 № 14
ПМ.02	<p>В результате изучения вариативной части профессионального модуля «Организация обслуживания в организациях общественного питания» обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей; - управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей; - <i>использовать современные формы и методы обслуживания посетителей, стандарты обслуживания на конкретных предприятиях ;</i> - <i>анализировать конкретные производственные ситуации;</i> - <i>определять и анализировать показатели эффективности конкретного предприятия;</i> - определения потребности в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания; - выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карта вин и коктейлей) в процессе обслуживания; - анализа производственных ситуаций; - оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению; - <i>оценки и планирования потребностей подразделения в материальных ресурсах и персонале;</i> - <i>проведения вводного и текущего инструктажа подчиненных;</i> 	1104 (705+399)	736 (470+266)	Протокол заседания Круглого стола от 18.06.2018 № 14

	<p>-распределения обязанностей и определения степени ответственности подчиненных;</p> <p>-координации деятельности подчиненных;</p> <p>-контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы;</p> <p>-взаимодействия с другими отделами (службами) предприятия питания;</p> <p>-управления конфликтными ситуациями в коллективе;</p> <p>-реализации мер по стимулированию персонала, повышению их мотивации и лояльности;</p> <p>-организации и контроля соблюдения требований охраны труда на рабочем месте.</p> <p>уметь:</p> <p>- организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;</p> <p>- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <p>- организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, в том числе и современных, стандарты обслуживания на конкретных предприятиях техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;</p> <p>- осуществлять расчет с посетителями;</p> <p>- принимать рациональные управленческие решения;</p> <p>- применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;</p> <p>- регулировать конфликтные ситуации и анализировать конкретные производственные ситуации;</p> <p>- определять численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;</p> <p>- выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для</p>			
--	--	--	--	--

	<p>обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - <i>определять и анализировать показатели эффективности конкретного предприятия</i> - <i>анализировать результаты деятельности службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению;</i> - <i>осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы, взаимодействие с другими службами (отделами) предприятия питания;</i> - <i>использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы;</i> - <i>контролировать последовательность соблюдения подчиненными требований охраны труда в процессе обслуживания потребителей;</i> - <i>владеть навыками разработки и проведения вводного и текущего инструктажа подчиненных;</i> - <i>владеть стратегическими и тактическими методами управления, предупреждения и разрешения межличностных и межгрупповых конфликтов;</i> - <i>владеть методами стимулирования, повышения мотивации подчиненных и обеспечения их лояльности к организации;</i> - <i>владеть навыками делового общения, проведения собраний и совещаний трудового коллектива службы.</i> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; 			
--	--	--	--	--

	<p>-классификацию услуг общественного питания;</p> <p>-этапы процесса обслуживания;</p> <p>-особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;</p> <p>-специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;</p> <p>-характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, <i>в том числе и современные, стандарты обслуживания на конкретных предприятиях</i>, 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;</p> <p>-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;</p> <p>-психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением и <i>анализировать конкретные производственные ситуации</i>;</p> <p>-требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;</p> <p>-специальные виды услуг и формы обслуживания;</p> <p>-информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;</p> <p>-показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение;</p>			
--	---	--	--	--

	<p>-критерии и показатели качества обслуживания.</p> <p>- <i>методы анализа конкретных производственных ситуаций</i></p> <p>- <i>методы определения и анализа показателей эффективности конкретного предприятия</i></p> <p>-законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания и основы организации деятельности различных видов предприятий питания;</p> <p>-технологии организации процесса питания;</p> <p>-основы планирования, организации и контроля деятельности подчиненных;</p> <p>- теории мотивации персонала и его психологические особенности;</p> <p>-теорию межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы;</p> <p>-технологии продаж блюд и напитков, дополнительных услуг предприятий питания;</p> <p>-требования охраны труда на рабочем месте.</p>			
МДК 02.01.	Организация обслуживания в организациях общественного питания	624 (375+249)	416 (250+166)	Протокол заседания Круглого стола от 18.06.2018 № 14
МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности	144 (96+48)	96 (64+32)	Протокол заседания Круглого стола от 18.06.2018 № 14
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	336 (234+102)	224 (156+68)	Протокол заседания Круглого стола от 18.06.2018 № 14

<p>ПМ.03</p>	<p>В результате изучения вариативной части профессионального модуля «Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания» обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт: выявления и анализа потребностей в продукции и услугах общественного питания; участия в разработке комплекса маркетинга; определения подкрепления продукции и услуг; анализа сбытовой и ценовой политики; консультирования потребителей; разработки предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности; выявления конкурентов организации общественного питания и определения конкурентоспособности ее продукции и услуг; участия в маркетинговых исследованиях; <i>-подготовки отчета о результатах работы бригады официантов за отчетный период;</i> <i>-планирования потребностей службы обслуживания организации питания в трудовых и материальных ресурсах;</i> <i>-разработки предложений по совершенствованию ценообразования, ассортиментной политики в части услуг службы обслуживания организации питания.</i></p> <p>уметь: выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания; проводить сегментацию рынка; участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию; разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания; определять направления сбытовой и ценовой политики, обосновывать целесообразность их выбора; выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта; собирать и</p>	<p>237 (87+150)</p>	<p>158 (58+100)</p>	<p>Протокол заседания Круглого стола от 18.06.2018 № 14</p>
--------------	---	--------------------------------	--------------------------------	--

<p>анализировать информацию о ценах; осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации;</p> <p>разрабатывать анкеты и опросные листы; составлять отчет по результатам исследования</p> <p>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;</p> <p>выбирать, определять и анализировать показатели конкурентоспособности (качество, цену), учитывать их при анализе конкурентных преимуществ, делать выводы о конкурентоспособности организации;</p> <p><i>-составлять отчет за отчетный период и определять причины отклонений результатов работы от плана;</i></p> <p><i>-разрабатывать меры по предупреждению невыполнения бригадой официантов плана работ;</i></p> <p><i>-использовать компьютерные программы для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы официантов;</i></p> <p><i>-пользоваться навыками делового общения, проведения собраний трудового коллектива организации питания.</i></p> <p>знать:</p> <p>цели, задачи, принципы, функции, концепции, объекты, средства, методы маркетинга, понятие и структуру маркетинговой среды организации;</p> <p>особенности жизненного цикла продукции и услуг общественного питания: этапы, маркетинговые мероприятия;</p> <p>особенности маркетинга услуг общественного питания;</p> <p>средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания;</p> <p>комплекс маркетинга, средства и методы маркетинговой деятельности, стратегии маркетинга;</p> <p>маркетинговые исследования: понятие, значение, виды, объекты, методы, этапы и правила проведения;</p>			
---	--	--	--

	<p>источники и критерии отбора маркетинговой информации;</p> <p><i>-нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность средств размещения</i></p> <p><i>-современные технологии контроля деятельности подчиненных</i></p> <p><i>-менеджмент и маркетинг, делопроизводство, способы подготовки отчетности организаций питания</i></p> <p><i>-требования трудовой дисциплины, охраны труда, санитарии и гигиены.</i></p>			
МДК 03.01.	Маркетинг в организациях общественного питания	<p>237 (87+150)</p>	<p>158 (58+100)</p>	<p>Протокол заседания Круглого стола от 18.06.2018 № 14</p>
ПМ.04	<p>В результате изучения вариативной части профессионального модуля «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказания услуг; - участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания; - контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие; <i>-определения и использования форм контроля, оценивания результатов работы бригады официантов;</i> <i>- определения отклонений от плана в работе бригады официантов и их причин;</i> <i>-оценивания факторов, влияющих на процессы обслуживания потребителей;</i> <i>-планирования потребностей в трудовых и материальных ресурсах;</i> 	<p>231 (114+117)</p>	<p>154 (76+78)</p>	<p>Протокол заседания Круглого стола от 18.06.2018 № 14</p>

	<p>- планирования работы службы обслуживания организации питания по отдельным видам процессов и предложений по совершенствованию ценообразования;</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 декларации 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; -организовывать и производить контроль работы бригады официантов; - оценивать результаты работы бригады официантов за отчетный период и определять причины отклонений результатов работы от плана; -разрабатывать меры по предупреждению невыполнения бригадой официантов плана работ; -обосновывать предложения по изменению планов развития организации, разрабатывать планы работ службы обслуживания по основным направлениям деятельности; -выявлять изменение потребительских предпочтений в отношении блюд, напитков и кулинарных изделий, технологий обслуживания; -организовывать выполнение бригадами официантов плана работ. <p>знать:</p>			
--	--	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - 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, понятия, виды, критерии, показатели и методы идентификации; - способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения; - <i>нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;</i> - <i>требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;</i> - <i>сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции.</i> 			
МДК 04.01.	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	114 (57+57)	76 (38+38)	Протокол заседания Круглого стола от 18.06.2018 № 14
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	117 (60+57)	78 (40+38)	Протокол заседания Круглого стола от 18.06.2018 № 14
ПМ.05	<p>В результате изучения вариативной части профессионального модуля «Выполнение работ по профессии «Официант», обучающийся должен: иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Проверки и расстановки мебели в залах обслуживания организации питания;</i> - <i>Подготовки столовой посуды и приборов, столового белья;</i> 	180	120	Протокол заседания Круглого стола от 18.06.2018 № 14

	<ul style="list-style-type: none"> -Предварительной сервировки столов посудой и приборами, накрытия столов ассортиментом блюд по предварительным заказам, контроля; - Приема и оформления оплаты за заказ по заданию официанта -Уборки столов в залах организации питания; - Оценки наличия запасов столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов; - Составления заявок на пополнение ассортимента столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов; - Получения из сервизной столовой посуды, приборов и столового белья; - Сервировки столов с учетом стандартов организации питания; - Обучения помощников официанта на рабочих местах технологиям сервировки столов; - Встречи и размещения потребителей в зале и их проводы; - Предложения и рекомендации потребителям организации питания по выбору меню, карты вин, аперитива и других напитков; - Приема, оформления и уточнения заказа потребителей организации питания, оформление счета за сделанный заказ; - Передачи заказа потребителей организации питания в основное производство и бар; -Досервировки стола по меню заказа потребителей организации питания; - Предоставления счета, получения оплаты, проведения кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ; - Составления текущей отчетности по выполненным заказам; 			
--	--	--	--	--

	<p>- Подготовки зала и инвентаря, сервировки стола для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания;</p> <p>- Подготовки помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на выездных мероприятиях</p> <p>- Поддачи аперитива, напитков, закусок и блюд на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях</p> <p>- Замены и сбора использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях.</p> <p>уметь:</p> <p>-Готовить залы организации питания к обслуживанию, расстановке столов, стульев, проверке устойчивости столов, стульев, протирке столов;</p> <p>-Соблюдать стандарты чистоты в зале питания: протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями, накрывать стол скатертью;</p> <p>- Производить сервировку столов посудой, приборами и блюдами по предварительным заказам, подавать блюда и напитки под руководством официанта;</p> <p>-Проводить оплату за заказ в наличной и безналичной форме;</p> <p>-Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании потребителей питания;</p> <p>-Соблюдать личную гигиену и требования охраны труда;</p> <p>- Оценивать качество сервировки столов, наличия столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки, и прогнозировать потребность в них;</p> <p>- Организовывать обучение помощников официанта на рабочих местах правилам сервировки столов и осуществлять контроль за выполнением предварительной сервировки;</p>			
--	---	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, подаче меню; -Предлагать, консультировать потребителей по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами, а также предоставлять краткую информацию в процессе обслуживания; -Осуществлять прием заказа на блюда и напитки, размещать заказ потребителя -Получать блюда, напитки, фрукты и другие продукты из основного производства организации питания (бара, буфета); - Подавать холодные и горячие закуски, первые, вторые, сладкие блюда, десерты и кондитерские изделия; - Подавать горячие, алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки; - Проводить заключительные операции по подготовке блюда и презентации в присутствии потребителей; -Заменять использованную посуду, приборы и столовое бельё; - Предоставлять счет, производить расчет с потребителями согласно счету, готовить отчет по выполненным заказам; - Соблюдать правила ресторанного этикета при проходах потребителей; - Производить работы по подготовке зала и инвентаря, сервировке столов для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания; Производить работы по подготовке помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на выездных мероприятиях; -Встречать, принимать потребителей, подавать блюда, напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых и выездных мероприятиях; - Осуществлять контроль деятельности членов бригады официантов, своевременно выявлять отклонения в их работе, предупреждать факты 			
--	---	--	--	--

<p>хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Оценивать наличие запасов продуктов, сырья, оборудования и инвентаря, необходимых для бесперебойной работы бригады официантов; - Составлять заявки, организовывать прием, хранение и использование продуктов, сырья, оборудования и инвентаря; - Подготавливать отчеты о работе бригады официантов, по использованию продуктов, сырья, оборудования и инвентаря; - Контролировать условия хранения и соблюдение норм расхода продуктов, сырья, оборудования и инвентаря. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; - Правила личной подготовки официанта к обслуживанию, правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе; - Способы расстановки мебели в зале, технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами; - Правила накрытия столов по предварительным заказам ассортиментом блюд <p>Правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд, уборки использованной посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями в организациях питания; - Характеристику, виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов; - Технологии сервировки столов; - Материально-техническая и информационная база обслуживания; 			
--	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - Санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре; - Технологии наставничества и обучения на рабочих местах; - Правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет; - Характеристика блюд, изделий и напитков, включенных в меню и правила их сочетаемости; - Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания; - Правила ресторанного этикета при обслуживании потребителей; - Сроки приготовления и оформление блюд перед подачей на стол, подача заказных блюд разными способами; - Методы, правила и очередность подачи блюд и напитков; - Требования к качеству, температуре блюд и напитков при подаче; - Правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей; - Виды инструментов и оборудования, используемых для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей; - Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов; - Формы расчетов, порядок оформления счетов и расчета по ним с потребителями организации питания; - Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS-терминалов; - Назначение, особенности и правила подготовки к проведению массовых мероприятий, проводимых в организациях питания и при выездном обслуживании; - Технологии организация хранения и использования продуктов, сырья, оборудования и инвентаря. 			
--	---	--	--	--

МДК 05.01.	Организация деятельности официанта в общественном питании	180	120	Протокол заседания Круглого стола от 18.06.2018 № 14
------------	---	------------	------------	---

5.2. Обоснование вариативной части на основе введения профессиональных стандартов и компетенций WSI/WSR

Аналитическая справка
по актуализации ОПОП СПО по специальности_43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
на основе соответствующих
профессиональных стандартов и компетенций WSI/WSR

I Выбор профессионального стандарта (профессиональных стандартов) и компетенций WSI/WSR для актуализации (разработки) основной профессиональной образовательной программы СПО

Наименование образовательной программы <i>(Код и наименование специальности/профессии)</i>	Наименование выбранного профессионального стандарта (одного или нескольких); обобщенных трудовых функций (ОТФ)	Уровень квалификации
1	2	4
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании	Официант/бармен (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «1» декабря 2015 г. № 910н	3-6

II Сопоставление ОПОП, ПС

ППССЗ/ППКРС	Профессиональный стандарт	Выводы
Виды деятельности (ВД) Организация питания в организациях общественного питания. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания. Контроль качества продукции и услуг общественного питания.	Обобщенные трудовые функции (ОТФ) или трудовые функции (ТФ) соответствующего уровня квалификации Обслуживание потребителей организаций питания под руководством официанта/бармена	

<p>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</p>	<p>Обслуживание потребителей организаций питания блюдами и напитками Руководство деятельностью бригады официантов/барменов Управление процессами обслуживания потребителей организаций питания</p>	
<p>Профессиональные компетенции по каждому ВД 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. 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.</p>	<p>Трудовые функции по каждой ОТФ или трудовые действия Выполнение инструкций и заданий официанта по обслуживанию потребителей организации питания Сервировка столов организации питания Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы Обслуживание массовых мероприятий в организациях питания Заказ, получение, организация хранения и использования бригадой официантов/барменов продуктов, сырья, оборудования и инвентаря Организация работы бригады официантов/барменов Планирование процессов обслуживания потребителей организаций питания Организация и координация процессов обслуживания потребителей организаций питания Контроль работы и оценка результатов процессов обслуживания потребителей организаций питания</p>	<p><i>ПК 1.5 Организовывать хранение и использование официантами продуктов, сырья.</i> <i>ПК 1.6 Проводить заключительные операции по подготовке, подаче и презентации блюд в присутствии потребителей.</i> <i>ПК 2.7 Использовать в обслуживании и подаче блюд современные формы и методы обслуживания на конкретных предприятиях.</i> <i>ПК 2.8 Анализировать конкретные производственные ситуации</i> <i>ПК 2.9 Управление текущей деятельностью сотрудников службы обслуживания</i> <i>ПК 2.10 Определять и анализировать показатели эффективности конкретного предприятия</i> <i>ПК 3.4 Управлять процессом обслуживания потребителей организаций питания.</i> <i>ПК 4.4 Планировать процессы обслуживания и контролировать качество работы бригады официантов</i> <i>ПК 4.5 Организовывать и оценивать результаты процессов обслуживания потребителей организаций питания</i> <i>ПК 5.1 Сервировать столы, встречать потребителей,</i> <i>подавать готовые блюда и напитки</i> <i>ПК 5.2 Проводить расчеты с потребителями</i></p>

<p>ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.</p> <p>ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.</p> <p>ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.</p> <p>ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.</p> <p>ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.</p> <p>ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.</p> <p>ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.</p>		<p><i>ПК 5.3 Планировать и обслуживать массовые мероприятия в организациях питания</i></p> <p><i>ПК 5.4 Заказывать, получать, организовывать хранение и использование бригадой официантов продуктов, сырья, оборудования и инвентаря</i></p>
<p>Практический опыт по каждому ВД</p> <p>распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохраняемости; МДК.01.03. Физиология оперативного планирования работы питания, санитария и гигиена 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</p>	<p>Трудовые функции или трудовые действия</p> <p>Проверка и расстановка мебели в залах обслуживания организации питания</p> <p>Подготовка столовой посуды и приборов, столового белья</p> <p>Предварительная сервировка столов посудой и приборами</p> <p>Накрытие столов ассортиментом блюд по предварительным заказам</p> <p>Помощь официанту при подаче блюд и напитков</p> <p>Уборка столов в залах организации питания</p> <p>Встреча потребителей организации питания и размещение их в зале</p>	<p><i>- организации хранения и использования официантами продуктов, сырья;</i></p> <p><i>-проведение заключительных операций по подготовке, подаче и презентации блюд в присутствии потребителей;</i></p> <p><i>использовать современные формы и методы обслуживания посетителей, стандарты обслуживания на конкретных предприятиях ;</i></p> <p><i>- анализировать конкретные производственные ситуации;</i></p> <p><i>- определять и анализировать показатели эффективности конкретного предприятия;</i></p>

<p>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; 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; 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</p>	<p>Предложение потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков Рекомендация потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков Прием, оформление и уточнение заказа потребителей организации питания Передача заказа потребителей организации питания в основное производство и бар Досервировка стола по меню заказа потребителей организации питания Получение блюд из основного производства организации питания Получение напитков, фруктов и других продуктов в баре, буфете Подача холодных закусок Подача горячих закусок Подача первых блюд Подача вторых блюд Подача сладких блюд, десертов и других кондитерских изделий Подача горячих напитков Подача алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков Проведение заключительных операций по подготовке блюда и презентации в присутствии потребителей Замена использованной посуды, приборов и столового белья Оформление счета за сделанный заказ потребителем организации питания Предоставление счета за сделанный заказ потребителю организации питания</p>	<p>- оценки и планирования потребностей подразделения в материальных ресурсах и персонале; -проведения вводного и текущего инструктажа подчиненных; -распределения обязанностей и определения степени ответственности подчиненных; -координации деятельности подчиненных; -контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы; -взаимодействия с другими отделами (службами) предприятия питания; -управления конфликтными ситуациями в коллективе; -реализации мер по стимулированию персонала, повышению их мотивации и лояльности; -организации и контроля соблюдения требований охраны труда на рабочем месте. подготовки отчета о результатах работы бригады официантов за отчетный период; -планирования потребностей службы обслуживания организации питания в трудовых и материальных ресурсах; -разработки предложений по совершенствованию ценообразования, ассортиментной политики в части услуг службы обслуживания организации питания. -определения и использования форм контроля, оценивания результатов работы бригады официантов; - определения отклонений от плана в работе бригады официантов и их причин;</p>
--	---	---

<p>определения конкурентоспособности ее продукции и услуг; участия в маркетинговых исследованиях;</p> <p>контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг; участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания; контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие;</p>	<p>Получение оплаты от потребителей организации питания за выполненный заказ</p> <p>Проведение кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ</p> <p>Проводы потребителей организации питания</p> <p>Составление текущей отчетности по выполненным заказам</p> <p>Подготовка зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания</p> <p>Подготовка помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на выездных мероприятиях</p> <p>Сервировка стола с учетом вида массового мероприятия</p> <p>Подача аперитива и закусок на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях</p> <p>Подача блюд на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях</p> <p>Подача напитков на торжественных, официальных приемах и мероприятиях</p> <p>Замена и сбор использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях</p> <p>Подготовка отчетов по использованию бригадой официантов/барменов продуктов, сырья, оборудования и инвентаря</p> <p>Проведение вводного и текущего инструктажа членов бригады официантов/барменов</p> <p>Координация и контроль выполнения производственных заданий работниками бригады официантов/барменов</p>	<p>-оценивания факторов, влияющих на процессы обслуживания потребителей;</p> <p>-планирования потребностей в трудовых и материальных ресурсах;</p> <p>- планирования работы службы обслуживания организации питания по отдельным видам процессов и предложений по совершенствованию ценообразования;</p> <p>Проверки и расстановки мебели в залах обслуживания организации питания;</p> <p>- Подготовки столовой посуды и приборов, столового белья;</p> <p>-Предварительной сервировки столов посудой и приборами, накрытия столов ассортиментом блюд по предварительным заказам, контроля;</p> <p>- Приема и оформления оплаты за заказ по заданию официанта</p> <p>-Уборки столов в залах организации питания;</p> <p>- Оценки наличия запасов столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов;</p> <p>- Составления заявок на пополнение ассортимента столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов;</p> <p>- Получения из сервизной столовой посуды, приборов и столового белья;</p> <p>- Сервировки столов с учетом стандартов организации питания;</p> <p>- Обучения помощников официанта на рабочих местах технологиям сервировки столов;</p> <p>- Встречи и размещения потребителей в зале и их проводы;</p>
--	---	---

	<p>Оценка результатов работы бригады официантов/барменов и каждого из ее члена в отдельности</p> <p>Выявление отклонений от плана в работе бригады официантов/барменов и их причин</p> <p>Разработка предложений по совершенствованию ценообразования, ассортиментной политики в части услуг службы обслуживания организации питания</p> <p>Подготовка мер по повышению эффективности работы службы обслуживания организации питания</p>	<p><i>- Предложения и рекомендации потребителям организации питания по выбору меню, карты вин, аперитива и других напитков;</i></p> <p><i>- Приема, оформления и уточнения заказа потребителей организации питания, оформление счета за сделанный заказ;</i></p> <p><i>- Передачи заказа потребителей организации питания в основное производство и бар;</i></p> <p><i>- Досервировки стола по меню заказа потребителей организации питания;</i></p> <p><i>- Предоставления счета, получения оплаты, проведения кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ;</i></p> <p><i>- Составления текущей отчетности по выполненным заказам;</i></p> <p><i>- Подготовки зала и инвентаря, сервировки стола для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания;</i></p> <p><i>- Подготовки помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на выездных мероприятиях</i></p> <p><i>- Поддачи аперитива, напитков, закусок и блюд на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях</i></p> <p><i>- Замены и сбора использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях.</i></p>
<p>Умения идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество,</p>	<p>Умения Готовить залы организации питания к обслуживанию, расстановке столов, стульев, проверке устойчивости столов, стульев, протирке столов</p>	<p>Умения <i>- организовывать хранение и использование официантами продуктов, сырья;</i> <i>- порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей</i></p>

<p>устанавливать дефекты и определять градации качества; контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери; использовать нормативные и технологические документы; готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания; производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа; составлять и заключать договора на поставку товаров; проводить приемку продукции; контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства; определять вид, тип и класс организации общественного питания; 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</p>	<p>Соблюдать стандарты чистоты в зале питания Протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями, накрывать стол скатертью Производить сервировку столов посудой, приборами и блюдами по предварительным заказам Оценка наличия запасов столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов Составление заявок на пополнение ассортимента столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов Получение из сервисной столовой посуды, приборов и столового белья Сервировка столов с учетом стандартов организации питания Контроль предварительной сервировки столов Оценивать наличие столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов, и прогнозировать потребность в них Оценивать качество сервировки столов Соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила Соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, подаче меню Предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания</p>	<p>организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, <i>в том числе и современных, стандарты обслуживания на конкретных предприятиях</i> техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов; - регулировать конфликтные ситуации и <i>анализировать конкретные производственные ситуации;</i> - <i>определять и анализировать показатели; эффективности конкретного предприятия</i> - <i>анализировать результаты деятельности службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению;</i> - <i>осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы, взаимодействие с другими службами (отделами) предприятия питания;</i> - <i>использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы;</i> - <i>контролировать последовательность соблюдения подчиненными требований охраны труда в процессе обслуживания потребителей;</i> - <i>владеть навыками разработки и проведения вводного и текущего инструктажа подчиненных;</i> - <i>владеть стратегическими и тактическими методами управления, предупреждения и</i></p>
---	---	---

<p>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; 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</p>	<p>Консультировать потребителей по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами Осуществлять прием заказа на блюда и напитки Размещать заказ потребителя Подавать к столу заказанные блюда и напитки разными способами Порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей Предоставлять счет потребителям организации питания Производить расчет с потребителями согласно счету Готовить отчет по выполненным заказам Производить работы по подготовке зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания Производить работы по подготовке помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на выездных мероприятиях Сервировать столы с учетом вида массового мероприятия Встречать, принимать потребителей на массовых мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях Подавать блюда, напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях Осуществлять контроль текущей деятельности членов бригады официантов/барменов и своевременно выявлять отклонения в их работе</p>	<p><i>разрешения межличностных и межгрупповых конфликтов;</i> <i>-владеть методами стимулирования, повышения мотивации подчиненных и обеспечения их лояльности к организации;</i> <i>-владеть навыками делового общения, проведения собраний и совещаний трудового коллектива службы.</i></p> <p><i>-составлять отчет за отчетный период и определять причины отклонений результатов работы от плана;</i> <i>-разрабатывать меры по предупреждению невыполнения бригадой официантов плана работ;</i> <i>-использовать компьютерные программы для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы официантов;</i> <i>-пользоваться навыками делового общения, проведения собраний трудового коллектива организации питания.</i></p> <p><i>-организовывать и производить контроль работы бригады официантов;</i> <i>-оценивать результаты работы бригады официантов за отчетный период и определять причины отклонений результатов работы от плана;</i> <i>-разрабатывать меры по предупреждению невыполнения бригадой официантов плана работ;</i> <i>-обосновывать предложения по изменению планов развития организации, разрабатывать</i></p>
--	---	--

<p>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; анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества; работать с нормативно-правовой базой; пользоваться измерительными приборами и приспособлениями; проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия; контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания; идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации;</p>	<p>Предупреждать факты хищений и других случаев нарушения членами бригады официантов/барменов трудовой дисциплины Готовить отчеты о работе бригады официантов/барменов Организовывать и контролировать обслуживание при проведении массовых мероприятий в организациях питания, в том числе выездных мероприятий Управлять конфликтными ситуациями в службе обслуживания организаций питания Разрабатывать меры по предупреждению невыполнения бригадой официантов/барменов плана работ Использовать компьютерные программы для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы бригады официантов/барменов Выявлять изменение потребительских предпочтений в отношении блюд, напитков и кулинарных изделий, технологий обслуживания Выявлять и оценивать проблемы в функционировании системы контроля в службе обслуживания организации питания, прогнозировать их последствия, принимать меры по их исправлению и недопущению в будущем</p>	<p><i>планы работ службы обслуживания по основным направлениям деятельности;</i> <i>-выявлять изменение потребительских предпочтений в отношении блюд, напитков и кулинарных изделий, технологий обслуживания;</i> <i>-организовывать выполнение бригадами официантов плана работ.</i></p> <p><i>Готовить залы организации питания к обслуживанию, расстановке столов, стульев, проверке устойчивости столов, стульев, протирке столов;</i> <i>-Соблюдать стандарты чистоты в зале питания: протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями, накрывать стол скатертью;</i> <i>- Производить сервировку столов посудой, приборами и блюдами по предварительным заказам, подавать блюда и напитки под руководством официанта;</i> <i>-Проводить оплату за заказ в наличной и безналичной форме;</i> <i>-Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании потребителей питания;</i> <i>-Соблюдать личную гигиену и требования охраны труда;</i> <i>- Оценивать качество сервировки столов, наличия столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки, и прогнозировать потребность в них;</i></p>
---	---	---

		<ul style="list-style-type: none"> - Организовывать обучение помощников официанта на рабочих местах правилам сервировки столов и осуществлять контроль за выполнением предварительной сервировки; - Соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, подаче меню; - Предлагать, консультировать потребителей по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами, а также предоставлять краткую информацию в процессе обслуживания; - Осуществлять прием заказа на блюда и напитки, размещать заказ потребителя - Получать блюда, напитки, фрукты и другие продукты из основного производства организации питания (бара, буфета); - Подавать холодные и горячие закуски, первые, вторые, сладкие блюда, десерты и кондитерские изделия; - Подавать горячие, алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки; - Проводить заключительные операции по подготовке блюда и презентации в присутствии потребителей; - Заменять использованную посуду, приборы и столовое бельё; - Предоставлять счет, производить расчет с потребителями согласно счету, готовить отчет по выполненным заказам; - Соблюдать правила ресторанного этикета при проводах потребителей;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> - Производить работы по подготовке зала и инвентаря, сервировке столов для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания; Производить работы по подготовке помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на выездных мероприятиях; -Встречать, принимать потребителей, подавать блюда, напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых и выездных мероприятиях; - Осуществлять контроль деятельности членов бригады официантов, своевременно выявлять отклонения в их работе, предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; - Оценивать наличие запасов продуктов, сырья, оборудования и инвентаря, необходимых для бесперебойной работы бригады официантов; - Составлять заявки, организовывать прием, хранение и использование продуктов, сырья, оборудования и инвентаря; - Подготавливать отчеты о работе бригады официантов, по использованию продуктов, сырья, оборудования и инвентаря; - Контролировать условия хранения и соблюдение норм расхода продуктов, сырья, оборудования и инвентаря.
<p>Знания основные понятия и нормативную базу товароведения; ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения; этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки,</p>	<p>Знания Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Правила личной подготовки официанта к обслуживанию</p>	<p>Знания - правила организации хранения и использования официантами продуктов, сырья; -правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей;</p>

<p>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. 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,</p>	<p>Правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе Способы расстановки мебели в зале обслуживания организаций питания Технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами Характеристика столовой посуды, приборов и столового белья Правила накрытия столов по предварительным заказам ассортиментом блюд Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд Правила и техника уборки использованной посуды Правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями в организациях питания Виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов Технологии сервировки столов Материально-техническая база обслуживания Санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре Правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет Характеристика блюд, изделий и напитков, включенных в меню Правила сочетаемости напитков и блюд</p>	<p>правила оперативного <i>подготовки пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления сложных холодных блюд</i> - <i>приготовления сложных, фирменных и национальных сложных холодных блюд и соусов блюд и их презентации</i> - <i>приема и оформления платежей за холодные блюда;</i> - <i>упаковки готовых холодных блюд на вынос;</i> - <i>оценки наличия запасов сырья, персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления холодных блюд;</i> - <i>составления заявок на сырье и контроля хранения и расхода продуктов, используемых при производстве холодных блюд.</i> - <i>подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления сладких блюд, напитков;</i> - <i>приготовление десертов из творога;</i> - <i>приготовление мучных изделий, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы. блюд из овощей и грибов и презентации,</i> - <i>блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста, - супов и соусов и презентации,</i> - <i>блюд из рыбы, из мяса и домашней птицы и презентации,</i> - <i>холодных блюд и закусок и презентации,</i> - <i>сладких блюд и напитков и презентации,</i> - <i>изделий из теста, пиццы и презентации,</i></p>
--	--	---

<p>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. 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</p>	<p>Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания Информационная база обслуживания Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания Методы подачи блюд в организациях питания Правила и очередность подачи блюд и напитков Требования к качеству, температуре блюд и напитков при подаче Правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей Виды инструментов и оборудования, используемых для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов Порядок оформления счетов и расчета по ним с потребителями организации питания Формы расчетов с потребителями организаций питания Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS-терминалов Назначение массовых мероприятий, проводимых в организациях питания Правила подготовки к проведению массовых мероприятий в организациях питания и при выездном обслуживании Особенности обслуживания массовых мероприятий в организациях питания и на выездных мероприятиях</p>	<p><i>-организации работы бригадным способом.</i> характеристику методов и форм обслуживания потребителей, <i>в том числе и современные, стандарты обслуживания на конкретных предприятиях</i>, методы приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями; <i>- методы анализа конкретных производственных ситуаций</i> <i>- методы определения и анализа показателей эффективности конкретного предприятия</i> <i>-законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания и основы организации деятельности различных видов предприятий питания;</i> <i>-технологии организации процесса питания;</i> <i>-основы планирования, организации и контроля деятельности подчиненных;</i> <i>- теории мотивации персонала и его психологические особенности;</i> <i>-теорию межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы;</i> <i>-технологии продаж блюд и напитков, дополнительных услуг предприятий питания;</i> <i>-требования охраны труда на рабочем месте</i> <i>-нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность средств размещения</i></p>
---	---	---

<p>продукции и услуг общественного питания, методики оценки; цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия; основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации; способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.</p>	<p>Инструменты планирования, организации и контроля деятельности подчиненных Теории межличностного и делового общения, общения с потребителями, переговоров, конфликтологии малой группы Современные технологии контроля деятельности подчиненных Экономика, менеджмент и маркетинг, делопроизводство, подготовка отчетности организаций питания</p>	<p><i>-современные технологии контроля деятельности подчиненных</i> <i>-менеджмент и маркетинг, делопроизводство, способы подготовки отчетности организаций питания</i> <i>-требования трудовой дисциплины, охраны труда, санитарии и гигиены.</i></p> <p><i>нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;</i> <i>- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;</i> <i>- сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции.</i> <i>-Правила личной подготовки официанта к обслуживанию, правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе;</i> <i>- Способы расстановки мебели в зале, технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами;</i> <i>-Правила накрытия столов по предварительным заказам ассортиментом блюд</i> <i>Правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд, уборки использованной посуды;</i> <i>- Правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями в организациях питания;</i> <i>- Характеристику, виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов;</i></p>
---	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> - Технологии сервировки столов; - Материально-техническая и информационная база обслуживания; - Санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре; - Технологии наставничества и обучения на рабочих местах; - Правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет; - Характеристика блюд, изделий и напитков, включенных в меню и правила их сочетаемости; - Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания; - Правила ресторанного этикета при обслуживании потребителей; - Сроки приготовления и оформление блюд перед подачей на стол, подача заказных блюд разными способами; - Методы, правила и очередность подачи блюд и напитков; - Требования к качеству, температуре блюд и напитков при подаче; - Правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей; - Виды инструментов и оборудования, используемых для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей; - Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов;
--	--	---

		<p>-Формы расчетов, порядок оформления счетов и расчета по ним с потребителями организации питания;</p> <p>-Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS-терминалов;</p> <p>- Назначение, особенности и правила подготовки к проведению массовых мероприятий, проводимых в организациях питания и при выездном обслуживании;</p> <p>-Технологии организация хранения и использования продуктов, сырья, оборудования и инвентаря.</p>
--	--	--

III Уточнение результатов профессиональной образовательной программы СПО

Виды деятельности	Профессиональные компетенции
1	2
ВД 1 Организация питания в организациях общественного питания.	ПК 1.1 Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.
	ПК 1.2 Организовывать выполнение заказов потребителей.
	ПК 1.3 Контролировать качество выполнение заказа.
	ПК 1.4 Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.
	ПК 1.5 Организовывать хранение и использование официантами продуктов, сырья.
	ПК 1.6 Проводить заключительные операции по подготовке, подаче и презентации блюд в присутствии потребителей.
ВД 2 Организация обслуживания в организациях общественного питания.	ПК 2.1 Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.
	ПК 2.2 Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.
	ПК 2.3 Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.
	ПК 2.4 Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.
	ПК 2.5 Анализировать эффективность обслуживания потребителей.
	ПК 2.6 Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

	<i>ПК 2.7 Использовать в обслуживании и подаче блюд современные формы и методы обслуживания на конкретных предприятиях.</i>
	<i>ПК 2.8 Анализировать конкретные производственные ситуации</i>
	<i>ПК 2.9 Управление текущей деятельностью сотрудников службы обслуживания</i>
	<i>ПК 2.10 Определять и анализировать показатели эффективности конкретного предприятия</i>
ВД 3 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.	ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.
	ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.
	ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.
	<i>ПК 3.4 Управлять процессом обслуживания потребителей организации питания.</i>
ВД 4 Контроль качества продукции и услуг общественного питания.	ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.
	ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.
	ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.
	<i>ПК.4.4 Планировать процессы обслуживания и контролировать качество работы бригады официантов</i>
	<i>ПК.4.5 Организовывать и оценивать результаты процессов обслуживания потребителей организаций питания</i>
ВД 5 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	<i>ПК 5.1 Сервировать столы, встречать потребителей, подавать готовые блюда и напитки</i>
	<i>ПК 5.2 Проводить расчеты с потребителями</i>
	<i>ПК 5.3 Планировать и обслуживать массовые мероприятия в организациях питания</i>
	<i>ПК 5.4 Заказывать, получать, организовывать хранение и использование бригадой официантов продуктов, сырья, оборудования и инвентаря</i>
Общие компетенции (ОК): ОК 01- 10.	

б) Уточнение структуры и содержания "теоретической части" образовательной программы

Вид деятельности	Результаты обучения (компетенции)	Умения и знания	Учебные дисциплины, междисциплинарные курсы (МДК) образовательной программы

	1	2	3
Организация питания в организациях общественного питания.	<p><i>ПК 1.5 Распознавать продовольственные новые виды товаров, определение ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности.</i></p> <p><i>ПК 1.6 Проводить заключительные операции по подготовке, подаче и презентации блюд в присутствии потребителей.</i></p>	<p>Должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать хранение и использование официантами продуктов, сырья; - порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей <p>Должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила организации хранения и использования официантами продуктов, сырья; - правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей; 	<p>МДК.01.01 Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания</p> <p>МДК.01.02 Организация и технология производства продукции общественного питания</p>
ВД Организация обслуживания в организациях общественного питания..	<p><i>ПК 2.7 Использовать в обслуживании и подаче блюд современные формы и методы обслуживания на конкретных предприятиях.</i></p> <p><i>ПК 2.8 Анализировать конкретные производственные ситуации</i></p> <p><i>ПК 2.9 Управление текущей деятельностью сотрудников службы обслуживания</i></p> <p><i>ПК 2.10 Определять и анализировать показатели эффективности конкретного предприятия</i></p>	<p>Должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, в том числе и современных, стандарты обслуживания на конкретных предприятиях техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов; - регулировать конфликтные ситуации и анализировать конкретные производственные ситуации; - определять и анализировать показатели эффективности конкретного предприятия - анализировать результаты деятельности службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению; 	<p>МДК.02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания</p> <p>МДК.02.02 Психология и этика профессиональной деятельности</p> <p>МДК.02.03 Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания</p>

		<p>-осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы, взаимодействие с другими службами (отделами) предприятия питания;</p> <p>-использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы;</p> <p>- контролировать последовательность соблюдения подчиненными требований охраны труда в процессе обслуживания потребителей;</p> <p>-владеть навыками разработки и проведения вводного и текущего инструктажа подчиненных;</p> <p>-владеть стратегическими и тактическими методами управления, предупреждения и разрешения межличностных и межгрупповых конфликтов;</p> <p>-владеть методами стимулирования, повышения мотивации подчиненных и обеспечения их лояльности к организации;</p> <p>-владеть навыками делового общения, проведения собраний и совещаний трудового коллектива службы.</p> <p>Должен знать:</p> <p>- характеристику методов и форм обслуживания потребителей, в том числе и современные, стандарты обслуживания на конкретных предприятиях, методы приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов,</p>	
--	--	--	--

		<p>требования к проведению расчета с посетителями;</p> <ul style="list-style-type: none"> - психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением и анализировать конкретные производственные ситуации; - методы анализа конкретных производственных ситуаций - методы определения и анализа показателей эффективности конкретного предприятия - законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания и основы организации деятельности различных видов предприятий питания; - технологии организации процесса питания; - основы планирования, организации и контроля деятельности подчиненных; - теории мотивации персонала и его психологические особенности; - теорию межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы; - технологии продаж блюд и напитков, дополнительных услуг предприятий питания; - требования охраны труда на рабочем месте: 	
--	--	---	--

<p>ВД Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания</p>	<p><i>ПК 3.4 Управлять процессом обслуживания потребителей организаций питания.</i></p>	<p>Должен уметь: -составлять отчет за отчетный период и определять причины отклонений результатов работы от плана; -разрабатывать меры по предупреждению невыполнения бригадой официантов плана работ; -использовать компьютерные программы для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы официантов; -пользоваться навыками делового общения, проведения собраний трудового коллектива организации питания. Должен знать: -нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность средств размещения -современные технологии контроля деятельности подчиненных -менеджмент и маркетинг, делопроизводство, способы подготовки отчетности организаций питания -требования трудовой дисциплины, охраны труда, санитарии и гигиены.</p>	<p>МДК.03.01 Маркетинг в организациях общественного питания</p>
<p>ВД Контроль качества продукции и услуг общественного питания.</p>	<p><i>ПК 4.4 Планировать процессы обслуживания и контролировать качество работы бригады официантов</i> <i>ПК 4.5 Организовывать и оценивать результаты процессов обслуживания</i></p>	<p>Должен уметь: -организовывать и производить контроль работы бригады официантов; - оценивать результаты работы бригады официантов за отчетный период и определять причины отклонений результатов работы от плана;</p>	<p>МДК.04.01 Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия МДК.04.02 Контроль качества продукции и услуг общественного питания</p>

	<p><i>потребителей организаций питания</i></p>	<p><i>-разрабатывать меры по предупреждению невыполнения бригадой официантов плана работ;</i> <i>-обосновывать предложения по изменению планов развития организации, разрабатывать планы работ службы обслуживания по основным направлениям деятельности;</i> <i>-выявлять изменение потребительских предпочтений в отношении блюд, напитков и кулинарных изделий, технологий обслуживания;</i> <i>-организовывать выполнение бригадами официантов плана работ.</i> Должен знать: - способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения; -нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; - требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания; - сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции.</p>	
<p>ВД Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</p>	<p><i>ПК 5.1 Сервировать столы, встречать потребителей, подавать готовые блюда и напитки</i> <i>ПК 5.2Проводить расчеты с потребителями</i> <i>ПК 5.3Планировать и обслуживать массовые</i></p>	<p>Должен уметь: <i>Готовить залы организации питания к обслуживанию, расстановке столов, стульев, проверке устойчивости столов, стульев, протирке столов;</i> -Соблюдать стандарты чистоты в зале питания: <i>протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями, накрывать стол скатертью;</i></p>	<p>МДК.05.01 Организация деятельности официанта в общественном питании</p>

	<p>мероприятия в организациях питания ПК 5.4 Заказывать, получать, организовывать хранение и использование бригадой официантов продуктов, сырья, оборудования и инвентаря</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Производить сервировку столов посудой, приборами и блюдами по предварительным заказам, подавать блюда и напитки под руководством официанта; -Проводить оплату за заказ в наличной и безналичной форме; -Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании потребителей питания; -Соблюдать личную гигиену и требования охраны труда; - Оценивать качество сервировки столов, наличия столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки, и прогнозировать потребность в них; - Организовывать обучение помощников официанта на рабочих местах правилам сервировки столов и осуществлять контроль за выполнением предварительной сервировки; - Соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, подаче меню; -Предлагать, консультировать потребителей по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами, а также предоставлять краткую информацию в процессе обслуживания; -Осуществлять прием заказа на блюда и напитки, размещать заказ потребителя 	
--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> -Получать блюда, напитки, фрукты и другие продукты из основного производства организации питания (бара, буфета); - Подавать холодные и горячие закуски, первые, вторые, сладкие блюда, десерты и кондитерские изделия; - Подавать горячие, алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки; - Проводить заключительные операции по подготовке блюда и презентации в присутствии потребителей; -Заменять использованную посуду, приборы и столовое бельё; - Предоставлять счет, производить расчет с потребителями согласно счету, готовить отчет по выполненным заказам; - Соблюдать правила ресторанного этикета при проходах потребителей; - Производить работы по подготовке зала и инвентаря, сервировке столов для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания; Производить работы по подготовке помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на выездных мероприятиях; -Встречать, принимать потребителей, подавать блюда, напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых и выездных мероприятиях; - Осуществлять контроль деятельности членов бригады официантов, своевременно 	
--	--	--	--

		<p>выявлять отклонения в их работе, предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Оценивать наличие запасов продуктов, сырья, оборудования и инвентаря, необходимых для бесперебойной работы бригады официантов; - Составлять заявки, организовывать прием, хранение и использование продуктов, сырья, оборудования и инвентаря; - Подготавливать отчеты о работе бригады официантов, по использованию продуктов, сырья, оборудования и инвентаря; - Контролировать условия хранения и соблюдение норм расхода продуктов, сырья, оборудования и инвентаря. <p>Должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; - Правила личной подготовки официанта к обслуживанию, правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе; - Способы расстановки мебели в зале, технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами; - Правила накрытия столов по предварительным заказам ассортиментом блюд 	
--	--	---	--

		<p><i>Правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд, уборки использованной посуды;</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями в организациях питания;</i> - <i>Характеристику, виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов;</i> - <i>Технологии сервировки столов;</i> - <i>Материально-техническая и информационная база обслуживания;</i> - <i>Санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре;</i> - <i>Технологии наставничества и обучения на рабочих местах;</i> - <i>Правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет;</i> - <i>Характеристика блюд, изделий и напитков, включенных в меню и правила их сочетаемости;</i> - <i>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;</i> - <i>Правила ресторанного этикета при обслуживании потребителей;</i> - <i>Сроки приготовления и оформление блюд перед подачей на стол, подача заказных блюд разными способами;</i> 	
--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> -Методы, правила и очередность подачи блюд и напитков; - Требования к качеству, температуре блюд и напитков при подаче; - Правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей; - Виды инструментов и оборудования, используемых для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей; - Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов; -Формы расчетов, порядок оформления счетов и расчета по ним с потребителями организации питания; -Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS-терминалов; - Назначение, особенности и правила подготовки к проведению массовых мероприятий, проводимых в организациях питания и при выездном обслуживании; -Технологии организация хранения и использования продуктов, сырья, оборудования и инвентаря. 	
--	--	---	--

6. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ, ПРАКТИК И Т.Д.

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики	Наименование циклов и программ	Номер приложения, содержащего программу
1	2	4
О.00	Общеобразовательный цикл	1
ОУДб.00	Базовые учебные дисциплины	
ОУДб.01	Русский язык	1.1
ОУДб .02	Литература	1.2
ОУДб .03	Иностранный язык	1.3
ОУДб.04	История	1.4
ОУДб .05	Физическая культура	1.5
ОУДб .06	Основы безопасности жизнедеятельности	1.6
ОУДб .07	Обществознание	1.7
ОУДб .08	Естествознание	1.8
ОУДб .09	География	1.9
ОУДб.10	Астрономия	1.10
ОУДп.00	Профильные учебные дисциплины	
ОУДп.11	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	1.11
ОУДп.12	Информатика	1.12
ОУДп.13	Экономика	1.13
ОУДп.14	Право	1.14
УД.д.00	Дополнительные учебные дисциплины	
УД.д.15	Кубановедение	1.15
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	
ОГСЭ.01	Основы философии	1.16
ОГСЭ.02	История	1.17
ОГСЭ.03	Иностранный язык	1.18
ОГСЭ.04	Физическая культура	1.19
ОГСЭ.05	Основы бюджетной грамотности	1.20
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	
ЕН.01	Математика	1.21
П.00	Профессиональный цикл	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	2
ОП.01	Экономика организации	2.1
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	2.2
ОП.03	Бухгалтерский учёт	2.3
ОП.04	Документационное обеспечение управления	2.4
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации	2.5
ОП.06	Информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	2.6
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда	2.7

ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	2.8
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	2.9
ПМ.00	Профессиональные модули	3
ПМ.01	Организация питания в организациях общественного питания	3.1
МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	
МДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания	
МДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена	
УП.01	Учебная практика	
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	
ПМ.02	Организация обслуживания в организациях общественного питания	3.2
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания	
МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности	
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	
УП.02	Учебная практика	
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	
ПМ.03	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	3.3
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания	
УП.03	Учебная практика	
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	
ПМ.04	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	3.4
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	
УП.04	Учебная практика	
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	
ПМ.05	Выполнение работ по профессии «Официант»	3.5
МДК.05.01	Организация деятельности официанта в общественном питании	
УП.05	Учебная практика	
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)	
РПУП	Рабочая программа учебной практики	3.6

РППП	Рабочая программа производственной практики	3.7
ПДП.00	Практика производственная (преддипломная)	3.8

Программы, перечисленные в перечне, размещены в приложениях.

7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО ПССЗ

7.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций

В учебном процессе используются различные виды контроля обученности студентов: входной, текущий, промежуточный, тематический, итоговый. Конкретные формы и процедуры текущего и промежуточного контроля знаний по каждой дисциплине разрабатываются преподавателями самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первого месяца обучения. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП СПОПССЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, включающие типовые задания, контрольные работы, тесты и методы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций. Фонды оценочных средств ежегодно корректируются и утверждаются методическим советом колледжа. В колледже созданы условия для максимального приближения программ текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся к условиям их будущей профессиональной деятельности – для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины, в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины. Формы промежуточной аттестации указаны для каждой учебной дисциплины и профессионального модуля в ячейках столбца 3:

- по дисциплинам общеобразовательного цикла определены формы промежуточной аттестации: дифференцированный зачет или экзамен; обязательные экзамены по русскому языку и математике сдаются в письменной форме, по физике – в устной форме;
- по дисциплине «Физическая культура» в составе общеобразовательного цикла форма промежуточной аттестации в первом и втором семестрах – дифференцированный зачет;
- по дисциплинам циклов ОГСЭ, ЕН и профессионального цикла формы промежуточной аттестации – дифференцированный зачет, экзамен;
- обязательная форма промежуточной аттестации по профессиональным модулям - экзамен квалификационный проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Условием допуска к экзамену квалификационному является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального

модуля – МДК, учебной и производственной практик. Содержание экзамена квалификационного разрабатывается соответствующей методической цикловой комиссией и утверждается заместителем директора по учебной работе с обязательным согласованием с представителями работодателей. Экзамен квалификационный принимает комиссия в составе представителей колледжа и работодателей.

Промежуточная аттестация распределена следующим образом:

1 семестр – 1 неделя, 2 семестр – 1 неделя, 3 семестр – 1 неделя, 4 семестр – 1 неделя, 6 семестр – 1 неделя, 7 семестр – 1 неделя, 8 семестр – 1 неделя.

Формой государственной итоговой аттестации является выполнение и защита выпускной квалификационной работы (4 недели – выполнение ВКР, 2 недели – защита ВКР).

7.2. Требования к выпускным квалификационным работам

Требования к выпускным квалификационным работам регламентированы Положением об организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы по программам подготовки специалистов среднего звена, утвержденным от 22.09.2015г., рег. № 152.

7.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Организация государственной итоговой аттестации выпускников регламентирована Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по программам среднего профессионального образования, утвержденным от 01.02.2014г., рег.№ 62.