

**Профессиональное образовательное частное учреждение
среднего профессионального образования
«Высший юридический колледж:
экономика, финансы, служба безопасности»**



УТВЕРЖДАЮ:
Директор

(Signature)
И.Л. Сурат
августа 2016 г.

**Основная профессиональная образовательная программа
среднего профессионального образования**

по специальности
**43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
(базовой подготовки)**

Квалификация Менеджер

Ижевск 2016

Основная профессиональная образовательная программа составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (базовой подготовки).

Организация-разработчик:

Высший юридический колледж

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения

- 1.1. Нормативно-правовые основы разработки ОПОП
- 1.2. Нормативный срок освоения программы

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ОПОП

- 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности
- 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции
- 2.3. Требования к знаниям, умениям и практическому опыту выпускника
- 2.4. Специальные требования

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

- 3.1. Учебный план
- 3.2. Календарный учебный график
- 3.3. Программы дисциплин и профессиональных модулей
- 3.4. Программы учебной и производственной практик

4. Требования к условиям реализации ОПОП

- 4.1. Требования к вступительным испытаниям абитуриентов
- 4.2. Использование активных и интерактивных форм проведения занятий в образовательном процессе
- 4.3. Организация самостоятельной работы обучающихся
- 4.4. Ресурсное обеспечение реализации ОПОП
 - 4.4.1. Кадровое обеспечение
 - 4.4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение
 - 4.4.3. Материально-техническое обеспечение

5. Характеристика социокультурной среды образовательного учреждения

6. Оценка результатов освоения ОПОП

- 6.1. Контроль и оценка достижений обучающихся
- 6.2. Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников
- 6.3. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

Приложения (рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебный план, календарный график и другие материалы)

1. Общие положения

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы (далее - программа) составляют:

- Федеральный Закон от 29.12.2012 г № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 464 от 14.06.2013 г. «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (СПО) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014 г. №465
- нормативно-методические документы Министерства образования и науки Российской Федерации:

Письмо Министерства образования и науки РФ от 20.10.2010 г. № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП СПО»

Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 г. № 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

Приказ Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения Государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 г. № 291 «Об утверждении Положения практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»

Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования (от 27 августа 2009 г.);

Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных

стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования (от 27 августа 2009 г.).

– Устав колледжа.

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования (ОПОП СПО) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании является системой учебно-методических документов, сформированной на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по данной специальности и рекомендуемой образовательным учреждениям для использования при разработке основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части:

- компетентностно-квалификационной характеристики выпускника;
- содержания и организации образовательного процесса;
- ресурсного обеспечения реализации основной профессиональной образовательной программы;
- Государственной итоговой аттестации выпускников.

1.2. Цель разработки ОПОП СПО по специальности

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Целью разработки основной профессиональной образовательной программы является методическое обеспечение реализации ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

1.3. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы (*базовой*) подготовки по специальности (*43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании*) при очной форме получения образования и присеваемая квалификация приводятся в таблице 1.

Таблица 1

Образовательная база приема	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения ОПОП СПО базовой подготовки при очной форме получения образования
на базе среднего общего образования	Менеджер	2 года 10 месяцев
на базе основного общего образования		3 года 10 месяцев ²

Срок освоения ОПОП СПО базовой подготовки по заочной форме получения образования увеличивается:

- на базе среднего общего образования – не более чем на 1 год;
- на базе основного общего образования – не более чем на 1,5 года.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

2.1. Область профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности выпускников:

-организация обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов.

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- услуги организаций общественного питания;
- процессы, обеспечивающие предоставление услуг организаций общественного питания;
- продукция общественного питания;
- первичные трудовые коллективы.

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускников

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.

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к настоящему ФГОС СПО).

3. Требования к результатам освоения ОПОП

3.1. Менеджер должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3.2. Менеджер должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

3.2.1. 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.

3.2.2. 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.

3.2.3. 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.

3.2.4. 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.

3.2.5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностных служащих.

ПК 5.1. Выполнять подготовку залов, бара к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.

ПК 5.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

ПК 5.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.

ПК 5.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.

4. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

4.1. Календарный учебный график

Календарный учебный график в соответствии с ФГОС СПО устанавливает объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам, на прохождение различных видов практик, на промежуточную и Государственную итоговую аттестацию, фиксируется объем каникулярного времени (Приложение 1).

4.2. Учебный план

Учебный план, составленный по циклам дисциплин, включает базовую и вариативную части, перечень дисциплин, междисциплинарные курсы, их трудоемкость и последовательность изучения, а также разделы практик. При формировании учебным заведением «Вариативной части» учебного плана необходимо руководствоваться целями и задачами настоящего ФГОС СПО, также компетенциями выпускника, указанными во ФГОС СПО.

При формировании вариативной части в общий гуманитарный и социально-экономический цикл ОПОП введены дополнительные дисциплины: Введение в специальность: общие компетенции профессионала, Эффективное поведение на рынке труда, Русский язык и культура общения.

В профессиональный цикл вариативной части ОПОП введены дополнительные дисциплины: Основы предпринимательства. (Приложение 2).

4.3. Аннотации к программам учебных дисциплин, практик, междисциплинарным курсам

Аннотации представлены к рабочим программам учебных дисциплин, практик и МДК обязательной части ФГОС СПО. Аннотации позволяют получить представление о содержании самих программ (Приложение 3).

5. Ресурсное обеспечение основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам, видам практик.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация основной профессиональной образовательной программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин, междисциплинарных курсов видов основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающимся обеспечен доступ к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1–2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к библиотечному фонду, состоящему не менее чем из 3 наименований российских журналов.

Обучающимся предоставляется возможность оперативного обмена информацией, а также доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Освоение обучающимися практических занятий включает, как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров.

При использовании электронных изданий обучающиеся обеспечены рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Учебный процесс обеспечен необходимыми комплектами лицензионного программного обеспечения.

Минимально необходимый для реализации ОПОП перечень учебных кабинетов, мастерских и других помещений:

Кабинеты:

- гуманитарных и социально-экономических дисциплин;
- иностранного языка;
- математики;
- правового обеспечения профессиональной деятельности;
- технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда;

товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания;

экономики и финансов;

организации и технологии отрасли;

организации обслуживания в организациях общественного питания;

организации и технологии обслуживания в барах;

менеджмента и управления персоналом;

маркетинга;

психологии и этики профессиональной деятельности;

бухгалтерского учета;

документационного обеспечения управления;

безопасности жизнедеятельности;

стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия.

Лаборатории:

информационно-коммуникационных технологий;

технологии приготовления пищи.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий

стрелковый тир

Залы:

библиотека, читальный зал (специализированный кабинет) с выходом в сеть Интернет

банкетный зал;

актовый зал.

6. Требования к условиям реализации ОПОП

6.1. Требования к вступительным испытаниям абитуриентов

Прием на ОПОП по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании осуществляется при наличии у абитуриента документа об основном общем образовании или документа об образовании более высокого уровня (среднем общем образовании, среднем профессиональном образовании или высшем профессиональном образовании).

6.2. Рекомендации по использованию образовательных технологий

6.2.1. Методы и средства организации и реализации образовательного процесса

а) методы и средства, направленные на теоретическую подготовку:

лекция;

семинар;

- коллоквиум;
- самостоятельная работа студентов;
- консультация;
- различные формы текущего контроля знаний;
- б) *методы и средства, направленные на практическую подготовку:*
 - практические занятия;
 - учебная и производственная практика;
 - реферат;
 - выпускная квалификационная работа.

6.2.2. Рекомендации по использованию методов и средств организации и реализации образовательного процесса, направленных на обеспечение теоретической и практической подготовки

Лекция. Рекомендуется использовать различные типы лекций: вводную, мотивационную (способствующую проявлению интереса к осваиваемой дисциплине), подготовительную (готовящую студента к более сложному материалу), интегрирующую (дающую общий теоретический анализ предшествующего материала), установочную (направляющая студентов к источникам информации для дальнейшей самостоятельной работы), междисциплинарную.

Содержание и структура лекционного материала должны быть направлены на формирование у студента соответствующих компетенций и соответствовать выбранным преподавателем методам контроля.

Основными активными формами обучения профессиональным компетенциям являются:

Практические занятия. Групповые занятия по общепрофессиональным дисциплинам и междисциплинарным курсам **Семинар.** Этот метод обучения должен проходить в различных диалогических формах – дискуссий, деловых и ролевых игр, разборов конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, обсуждения результатов студенческих работ (докладов, сообщений).

К участию в семинарах могут привлекаться специалисты-практики.

Самостоятельная работа студентов. Самостоятельная работа представляет собой обязательную часть основной профессиональной образовательной программы (выражаемую в часах), выполняемую студентом вне аудиторных занятий в соответствии с заданиями преподавателя. Результат самостоятельной работы контролируется преподавателем. Самостоятельная работа может выполняться студентом в учебных аудиториях, читальном зале библиотеки, компьютерных классах, а также в домашних условиях.

Самостоятельная работа студентов должна подкрепляться учебно-методическим и информационным обеспечением, включающим учебники, учебно-методические пособия, конспекты лекций, аудио и видео материалами.

Реферат. Форма практической самостоятельной работы студента,

позволяющая ему критически освоить один из разделов учебной дисциплины или междисциплинарного курса.

Использование активных и интерактивных форм проведения занятий в образовательном процессе.

Для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся в образовательном процессе широко используются активные и интерактивные формы проведения занятий:

- компьютерные симуляции;
- деловые и ролевые игры;
- разбор конкретных ситуаций;
- психологические и иные тренинги;
- групповые дискуссии.

6.2.3. Требования к организации практики

Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку и защиту выпускной квалификационной работы.

При реализации ОПОП предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика и производственная практика по профилю специальности проводятся при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются, рассредоточено по семестрам, а преддипломная концентрированно.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются рабочей программой по каждому виду практики.

Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают навыки правоохранительной деятельности и способствуют комплексному формированию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Учебная практика.

Организация практики:

- в начале практики проводится организационное собрание;
- руководители назначаются на заседании ПЦК, согласно индивидуальной учебной нагрузке;
- все студенты распределяются на учебную практику приказом директора колледжа;
- перед выходом на практику со студентами проводится инструктаж по технике безопасности;
- по окончании учебной практики предоставляется отчет по практике;
- дифференцированный зачет - на основании предоставления отчетов;

Производственная практика по профилю специальности/производственная практика (преддипломная).

Состоит из двух этапов:

- производственная практика (по профилю специальности);
- производственная практика (преддипломная).

Производственная практика (по профилю специальности) проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Производственная практика (преддипломная) призвана обеспечить подготовку к государственной итоговой аттестации.

Цели и задачи, программы и формы отчетности по каждому этапу производственной практики определяются рабочими программами практик. Аттестация по итогам производственной практики проводится в форме дифференцированного зачета на основании предоставленных отчетов и отзывов с мест прохождения практики

6.3. Требования к кадровому обеспечению

Реализация ОПОП должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), междисциплинарных курсов и профессиональных модулей.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

6.4. Требования и рекомендации к организации и учебно-методическому обеспечению текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации, разработке соответствующих фондов оценочных средств

Оценка качества освоения ОПОП должна включать текущий контроль знаний, промежуточную аттестацию обучающихся и государственную итоговую аттестацию выпускников.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется по двум основным направлениям:

оценка уровня освоения дисциплин, междисциплинарных курсов, видов практик;

оценка компетенций обучающихся.

В качестве средств текущего контроля знаний используются контрольные работы, устные опросы, письменные работы, тестирование, зачеты.

Формами промежуточной аттестации являются экзамены и зачёты. Промежуточная аттестация обучающихся в форме экзамена проводится во время сессий, которыми заканчивается каждый семестр. Промежуточная

аттестация обучающихся в форме зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей дисциплины.

Колледжем разработаны критерии оценок промежуточной аттестации и текущего контроля успеваемости обучающихся.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, включающие типовые задания, контрольные работы, тесты и методы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций. Фонды оценочных средств разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно.

Оценки выставляются по каждой дисциплине Федерального компонента среднего общего образования, общего гуманитарного и социально-экономического цикла, по каждой общепрофессиональной дисциплине и каждому междисциплинарному курсу профессионального цикла. Оценки по разделам междисциплинарных курсов (дисциплинам, входящим в состав междисциплинарного курса) выставляются на основании учебного плана, утвержденного директором колледжа.

Колледж создает условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности - для чего в качестве внешних экспертов привлекаются сотрудники банков, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются на основании порядка проведения Государственной итоговой аттестации выпускников по ОПОП СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования.

Государственная итоговая аттестация включает:

подготовку и защиту выпускной квалификационной работы;

Программа Государственной итоговой аттестации ежегодно разрабатывается предметно-цикловой комиссией по специальности и утверждается директором колледжа. Программа государственной итоговой аттестации доводится до сведения студента не позднее, чем за шесть месяцев до начала Государственной итоговой аттестации.

Обязательное требование к выпускной квалификационной работе – соответствие тематики работы содержанию профессиональных модулей.

Выпускная квалификационная работа менеджера представляет собой теоретическое или экспериментальное исследование одной из актуальных тем или проблем в области экономики в соответствии с содержанием профессиональных модулей, в которой выпускник демонстрирует уровень овладения необходимыми теоретическими знаниями и практическими умениями и навыками, позволяющими ему самостоятельно решать профессиональные задачи.

Выпускная квалификационная работа менеджера показывает уровень освоения выпускником методов научного и практического анализа сложных социально-экономических явлений, умение делать теоретические обобщения и практические выводы, обоснованные предложения и рекомендации по совершенствованию работы. Выпускная квалификационная работа должна:

- носить творческий, практический характер с использованием актуальных статистических данных и действующих нормативных правовых актов;
- отвечать требованиям логичного и четкого изложения материала, доказательности и достоверности фактов;
- отражать умения студента пользоваться рациональными приемами поиска, отбора, обработки и систематизации информации, способности работать с нормативными правовыми актами;
- правильно оформлена (четкая структура, завершенность, правильное оформление библиографических ссылок, списка литературы и нормативно-правовых актов, актуальность исполнения).

Выпускная квалификационная работа подвергается внешнему рецензированию (внешней экспертизе).

Защита выпускной квалификационной работы проводится публично на заседании соответствующей комиссии, с обязательным привлечением практических работников специальности.

При оценке защиты выпускной квалификационной работы учитывается умение четко и логично излагать свои представления, вести аргументированную дискуссию, представлять место полученных результатов в общем ходе исследования избранной практической или теоретической проблемы.

После защиты выпускных квалификационных работ пояснительные записки и графическая часть к ним хранятся в учебно-методических фондах колледжа.

ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39	0	0	0	2	0	11	52
II курс	33	3	3	0	2	0	11	52
III курс	26	5	9	0	2	0	10	52
IV курс	24	1	5	4	1	6	2	43
Всего	122	9	17	4	7	6	34	199

**Аннотации к рабочим программам
учебных дисциплин, междисциплинарным курсам, практики
профессионального цикла ФГОС СПО по специальности
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины
ОП.01	Экономика организации
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности
ОП.03	Бухгалтерский учет
ОП.04	Документационное обеспечение управления
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации
ОП.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации
ОП.10	Безопасность жизнедеятельности
	Вариативная часть циклов ОПОП
ОП.11	Основы предпринимательства
ПМ.00	Профессиональные модули
ПМ.01	Организация питания в организациях общественного питания
МДК.01.01.	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания
МДК.01.02.	организация и технология производства продукции общественного питания
МДК.01.03.	Физиология питания, санитария и гигиена
ПМ.02	Организация обслуживания в организациях общественного питания
МДК.02.01.	Организация обслуживания в организациях общественного питания
МДК.02.02.	Психология и этика профессиональной деятельности
МДК.02.03.	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания
ПМ.03	Маркетинговое и правовое обеспечение реализации рекламного продукта
МДК.03.01.	Маркетинг в организациях общественного питания
ПМ.04	Организация и управление процессом изготовления рекламного продукта
МДК.04.01.	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия
МДК.04.02.	Контроль качества продукции и услуг общественного питания
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Официант)
МДК.05.01.	Выполнение работ по профессии "Официант"

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП. 01 Экономика организации

1. Область применения рабочей программы:

Рабочая программа учебной дисциплины «Экономика организации» является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Экономика организации» относится к профессиональному циклу, включающему в себя общепрофессиональные дисциплины в структуре базовой подготовки.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

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

знать:

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

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 169 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 113 часов;
самостоятельной работы студента 56 часов.

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и содержание учебной дисциплины;
- условия реализации учебной дисциплины;

- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины;
Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС СПО специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, входящей в укрупненную группу общепрофессиональных дисциплин и обеспечивает практическую реализацию ФГОС СПО в рамках образовательного процесса.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП. 02 Правовое обеспечение профессиональной деятельности

1. Область применения рабочей программы:

Рабочая программа учебной дисциплины «Правовое обеспечение профессиональной деятельности» является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Правовое обеспечение профессиональной деятельности» относится к профессиональному циклу, включающему в себя общепрофессиональные дисциплины в структуре базовой подготовки.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- работать с нормативными правовыми документами, использовать их в профессиональной деятельности;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;
- соблюдать требования действующего законодательства.

знать:

- работать с нормативными правовыми документами, использовать их в профессиональной деятельности;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;
- соблюдать требования действующего законодательства.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;

- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- право социальной защиты граждан;
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 81 час, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 54 часа; самостоятельной работы обучающегося 27 часов.

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и содержание учебной дисциплины;
- условия реализации учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины;

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС СПО специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, входящей в укрупненную группу общепрофессиональных дисциплин и обеспечивает практическую реализацию ФГОС СПО в рамках образовательного процесса.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП. 03 Бухгалтерский учет

1. Область применения рабочей программы:

Рабочая программа учебной дисциплины «Бухгалтерский учет» является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Бухгалтерский учет» относится к профессиональному циклу, включающему в себя общепрофессиональные дисциплины в структуре базовой подготовки.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- составлять и обрабатывать бухгалтерские документы;
- отражать на счетах бухгалтерского учета хозяйственные операции;

-составлять на основе данных аналитического и синтетического учета бухгалтерскую отчетность организации

знать:

- знать задачи, принципы и требования к ведению бухгалтерского учета, объекты учета и их классификацию;

-метод бухгалтерского учета и его элементы;

-классификацию, реквизиты и порядок заполнения бухгалтерских документов, формы бухгалтерского учета, порядок организации документооборота;

-строение и классификацию бухгалтерских счетов, структуру и содержание плана счетов финансово-хозяйственной деятельности;

-организацию и порядок бухгалтерского учета хозяйственных операций в организации;

-особенности ценообразования в общественном питании;

-состав бухгалтерской отчетности, требования предъявляемые к ней, порядок составления.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 90 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 60 часов;

самостоятельной работы студента 30 часов.

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;

- структура и содержание учебной дисциплины;

- условия реализации учебной дисциплины;

- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС СПО специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, входящей в укрупненную группу общепрофессиональных дисциплин и обеспечивает практическую реализацию ФГОС СПО в рамках образовательного процесса.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины

ОП. 04 Документационное обеспечение управления

1. Область применения рабочей программы:

Рабочая программа учебной дисциплины «Документационное обеспечение управления» является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Документационное обеспечение управления» относится к профессиональному циклу, включающему в себя общепрофессиональные дисциплины в структуре базовой подготовки.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

- оформлять документацию в соответствии с нормативной базой, используя информационные технологии и средства оргтехники;
- использовать унифицированные системы документации;
- осуществлять хранение, поиск документов;
- использовать телекоммуникационные технологии в электронном документообороте;

знать:

- основные понятия документационного обеспечения управления;
- основные законодательные и нормативные акты в области документационного обеспечения управления;
- цели, задачи и принципы документационного обеспечения управления;
- системы документационного обеспечения управления;
- требования к составлению и оформлению различных видов документов;
- общие правила организации работы с документами;
- современные информационные технологии создания документов и автоматизации документооборота;
- организацию работы с электронными документами;
- виды оргтехники и способы её использования в документационном обеспечении управления.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 96 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка 64 часа;

самостоятельная работа обучающегося 32 часа.

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и содержание учебной дисциплины;
- условия реализации учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС СПО специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, входящей в укрупненную группу общепрофессиональных дисциплин и обеспечивает практическую реализацию ФГОС СПО в рамках образовательного процесса.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП. 05 Финансы и валютно-финансовые операции организации

1. Область применения рабочей программы:

Рабочая программа учебной дисциплины «Финансы и валютно-

финансовые операции организации» является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Финансы и валютно-финансовые операции организации» относится к профессиональному циклу, включающему в себя общепрофессиональные дисциплины в структуре базовой подготовки.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

- составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчётным операциям;
- распознавать виды валют;
- оформлять и использовать платёжные документы при расчётах с потребителями.

знать:

- сущность и функции денег, денежное обращение;
- финансы: сущность, функции, управление финансами, финансы государства и организаций, их использование, банковскую систему, финансовое планирование и финансовый контроль;
- валютно-финансовые операции: виды валют, валютный курс и валютный рынок, валютные операции и их регулирование.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 90 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 60 часов; самостоятельной работы студента 30 часов.

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и содержание учебной дисциплины;
- условия реализации учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС СПО специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, входящей в укрупненную группу общепрофессиональных дисциплин и обеспечивает практическую реализацию ФГОС СПО в рамках образовательного процесса.

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины
ОП. 06 Информационно-коммуникационные технологии в
профессиональной деятельности**

1. Область применения рабочей программы:

Рабочая программа учебной дисциплины «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности» является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности» относится к профессиональному циклу, включающему в себя общепрофессиональные дисциплины в структуре базовой подготовки.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального;
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства;
- осуществлять поиск необходимой информации;

знать:

- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 99 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 66 часов; самостоятельной работы студента 33 часов.

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и содержание учебной дисциплины;
- условия реализации учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС СПО специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, входящей в укрупненную группу общепрофессиональных дисциплин и обеспечивает практическую реализацию ФГОС СПО в рамках образовательного процесса.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП. 07 Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда

1. Область применения рабочей программы:

Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда» является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда» относится к профессиональному циклу, включающему в себя общепрофессиональные дисциплины в структуре базовой подготовки.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований;
- соблюдать правила охраны труда;
- предупреждать производственный травматизм и профзаболевания;
- использовать противопожарную технику;
- планировать и осуществлять мероприятия по повышению устойчивости производственных систем и объектов;
- планировать мероприятия по защите производственного персонала и населения в чрезвычайных ситуациях и при необходимости принимать участие в проведении спасательных и других неотложных работ при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;

знать:

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

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

-принципы возникновения и профилактики производственного травматизма и профзаболеваний;

-анатомо-физиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов, принципы их идентификации;

-методы исследования устойчивости функционирования объектов экономики и технических систем в чрезвычайных ситуациях;

-прогнозирование чрезвычайных ситуаций и разработку их последствий.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 96 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 64 часа;

самостоятельной работы обучающегося 32 часа.

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;

- структура и содержание учебной дисциплины;

- условия реализации учебной дисциплины;

- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС СПО специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, входящей в укрупненную группу общепрофессиональных дисциплин и обеспечивает практическую реализацию ФГОС СПО в рамках образовательного процесса.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины

ОП. 08 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации

1. Область применения рабочей программы:

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации» является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации» относится к профессиональному циклу, включающему в себя общепрофессиональные дисциплины в структуре базовой подготовки.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

- вести беседу (диалог, переговоры) профессиональной направленности на иностранном языке;
- работать с источниками профессиональной информации на иностранном языке;

знать:

- лексико-грамматический материал по специальности, необходимый для профессионального общения;
- различные виды речевой деятельности и формы речи;
- источники профессиональной информации на иностранном языке;
- технику перевода профессионально ориентированных текстов.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 399 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 366 часа; самостоятельной работы обучающегося 133 часа.

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и содержание учебной дисциплины;
- условия реализации учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС СПО специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, входящей в укрупненную группу общепрофессиональных дисциплин и обеспечивает практическую реализацию ФГОС СПО в рамках образовательного процесса.

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины
ОП. 09 Безопасность жизнедеятельности**

1. Область применения рабочей программы:

Рабочая программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» относится к профессиональному циклу, включающему в себя общепрофессиональные дисциплины в структуре базовой подготовки.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим;

знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часа;
самостоятельной работы обучающегося 34 часа.

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и содержание учебной дисциплины;

- условия реализации учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС СПО специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, входящей в укрупненную группу общепрофессиональных дисциплин и обеспечивает практическую реализацию ФГОС СПО в рамках образовательного процесса.

Аннотация

ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания:

МДК.01.01. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания;

МДК.01.02. организация и технология производства продукции общественного питания;

МДК.01.03. Физиология питания, санитария и гигиена

1. Область применения рабочей программы:

Рабочая программа профессионального модуля «Организация питания в организациях общественного питания» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

2. Требования к результатам освоения ПМ:

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечение их сохранности;
- оперативного планирования работы производства;
- получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказа ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;
- участие в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;
- проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов;
- участие в составлении и заключении договоров на поставку товаров;
- проведение 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.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **уметь:**

- идентифицировать продовольственные товары, 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;
- производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;
- составлять и заключать договоры на поставку товаров;
- проводить приемку продукции;
- контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;
- определять вид, тип и класс организации общественного питания.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **знать:**

- основные понятия и нормативную базу товароведения;
- ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения;
- этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции;
- классификацию организаций общественного питания, их структуру;
- порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству;
- правила оперативного планирования работы организации;
- организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу.

3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 648 часов, в том числе:
 обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 432 часов;
 самостоятельная работа обучающегося 216 часов.

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения ПМ;
- структура и содержание ПМ в ОПОП;
- условия реализации ПМ;
- контроль и оценка результатов освоения ПМ;

Содержание рабочей программы профессионального модуля полностью соответствует содержанию ФГОС СПО специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и обеспечивает практическую реализацию ФГОС СПО в рамках образовательного процесса.

Аннотация

ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания:

МДК.02.01. Организация обслуживания в организациях общественного питания;

МДК 02.02. Психология и этика профессиональной деятельности;

МДК.02.03. менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания.

1. Область применения рабочей программы:

Рабочая программа профессионального модуля «Организация обслуживания в организациях общественного питания» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

2. Требования к результатам освоения ПМ:

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей;
- управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;
- определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;
- выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;
- анализа производственных ситуаций,
- оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **уметь:**

- организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;
- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
- организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;
- осуществлять расчет с посетителями;
- определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;
- выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;

составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;

-определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);

-выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;

-принимать рациональные управленческие решения;

-применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;

-регулировать конфликтные ситуации в организации.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **знать:**

-цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; -классификацию услуг общественного питания;

-этапы процесса обслуживания;

-особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;

-специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;

-характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями;

-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, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом,

процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива;

-психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением.

3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 942 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 628 часов;

самостоятельная работа обучающегося 314 часов.

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения ПМ;

- структура и содержание ПМ в ОПОП;
- условия реализации ПМ;
- контроль и оценка результатов освоения ПМ;

Содержание рабочей программы профессионального модуля полностью соответствует содержанию ФГОС СПО специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и обеспечивает практическую реализацию ФГОС СПО в рамках образовательного процесса.

Аннотация

ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания:

МДК.03.01. Маркетинг в организациях общественного питания

1. Область применения рабочей программы:

Рабочая программа профессионального модуля «Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

2. Требования к результатам освоения ПМ:

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт:

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен уметь:

- выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания;
- проводить сегментацию рынка;
- участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию;
- разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания;
- определять направления сбытовой и ценовой политики, обосновывать целесообразность их выбора;
- выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта;

- собирать и анализировать информацию о ценах;
- осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации;
- разрабатывать анкеты и опросные листы;
- составлять отчет по результатам исследования и интерпретировать результаты;
- обосновывать целесообразность применения средств и методов маркетинга, выбирать и использовать наиболее рациональные из них, давать свои предложения при разработке маркетинговых мероприятий, направленных на совершенствование работы организации в области сбыта и ценообразования;
- выбирать, определять и анализировать показатели конкурентоспособности (качество, цену), учитывать их при анализе конкурентных преимуществ, делать выводы о конкурентоспособности организации.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **знать:**

- цели, задачи, принципы, функции, концепции, объекты, средства, методы маркетинга, понятие и структуру маркетинговой среды организации;
- особенности жизненного цикла продукции и услуг общественного питания: этапы, маркетинговые мероприятия;
- особенности маркетинга услуг общественного питания;
- средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания;
- комплекс маркетинга, средства и методы маркетинговой деятельности, стратегии маркетинга;
- маркетинговые исследования: понятие, значение, виды, объекты, методы, этапы и правила проведения;
- источники и критерии отбора маркетинговой информации;
- критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, методики оценки.

3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 243 часов, в том числе:
 обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 162 часов;
 самостоятельная работа обучающегося 81 часов.

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения ПМ;
- структура и содержание ПМ в ОПОП;
- условия реализации ПМ;
- контроль и оценка результатов освоения ПМ;

Содержание рабочей программы профессионального модуля полностью соответствует содержанию ФГОС СПО специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и обеспечивает практическую реализацию ФГОС СПО в рамках образовательного процесса.

Аннотация

ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания:

МДК.04.01. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия;
МДК.04.02. Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

1. Область применения рабочей программы:

Рабочая программа профессионального модуля «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

2. Требования к результатам освоения ПМ:

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказания услуг;
- участие в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания;
- контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **уметь:**

- анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества;
- работать с нормативно-правовой базой;
- пользоваться измерительными приборами и приспособлениями;
- проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия;
- контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;
- идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **знать:**

- цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценке 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.

3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 332 часов, в том числе:
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 221 часов;
самостоятельная работа обучающегося 111 часов.

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения ПМ;
- структура и содержание ПМ в ОПОП;
- условия реализации ПМ;
- контроль и оценка результатов освоения ПМ;

Содержание рабочей программы профессионального модуля полностью соответствует содержанию ФГОС СПО специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и обеспечивает практическую реализацию ФГОС СПО в рамках образовательного процесса.

Аннотация

ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Официант):

МДК.05.01. Выполнение работ по профессии Официант.

1. Область применения рабочей программы:

Рабочая программа профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Официант)» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

2. Требования к результатам освоения ПМ:

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;
- подготовки бара к обслуживанию;
- встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;
- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;
- подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;
- расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей;
- подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;
- обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;
- приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **уметь:**

- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- подготавливать бар к обслуживанию;
- осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;
- осуществлять приём заказа на блюда и напитки;
- обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме, на различных массовых банкетных мероприятиях; за барной стойкой алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара,
- консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;
- принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара;
- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
- готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;
- соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;
- предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем;
- соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **знать:**

- виды, типы и классы организаций общественного питания;
- основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;
- материально-техническую и информационную базу обслуживания;
- правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;
- виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;
- способы расстановки мебели в торговом зале;
- правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;
- правила и последовательность подготовки бара к обслуживанию;
- характеристику алкогольных и безалкогольных напитков;
- технологии приготовления смешанных и горячих напитков;
- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
- способы подачи блюд;
- правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;
- правила и технику уборки использованной посуды;
- порядок оформления счетов и расчёта с потребителем;
- кулинарную характеристику блюд;
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;

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

3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 135 часов, в том числе:
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 90 часов;
самостоятельная работа обучающегося 45 часов.

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения ПМ;
- структура и содержание ПМ в ОПОП;
- условия реализации ПМ;
- контроль и оценка результатов освоения ПМ;

Содержание рабочей программы профессионального модуля полностью соответствует содержанию ФГОС СПО специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и обеспечивает практическую реализацию ФГОС СПО в рамках образовательного процесса.