

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»  
Московский технологический колледж питания

**СОГЛАСОВАНО**  
*ООО "Обслуживающая служба питания"*  
(Наименование работодателя)  
" 30 " *августа* 2018 г.

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор Колледжа МТКП  
*Федорина* Е.Н. Махиненко  
" 30 " *августа* 2018 г.

**ФОНД  
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

Специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном  
питании

Квалификация выпускника Менеджер

Форма обучения очная

Нормативный срок обучения 2 года 10 месяцев

2018 г.

Фонд оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании** и программы подготовки специалистов среднего звена по специальности по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании** ФГОУ ВО «Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова» Московский технологический колледж питания.

**Организация-разработчик:** ФГОУ ВО «Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова» Московский технологический колледж питания.

**Разработчики:** преподаватели Московского технологического колледжа питания «Российского экономического университета им. Г.В. Плеханова».

## Содержание

1	Паспорт ФОС	4
2	Лист изменений ФОС	5
3	Матрица по направлению подготовки	6
4	Основные показатели оценки результатов (декомпозированные до элементарных знаний и умений)	12

# **1 ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**1.1 Наименование специальности:** *43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании*

**1.2 Уровень образования:** *базовый*

**1.3 Присваиваемая квалификация:** *Менеджер*

**1.4 Срок обучения:** *2 года 10 мес. (на базе среднего общего образования)*

## **1.5 Цель и задачи ФОС**

Текущая и промежуточная аттестация обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям основной профессиональной образовательной программы специальности (оценка знаний, умений и освоенных компетенций).

Для достижения поставленной цели сформирован комплект нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию образовательного процесса и оценку качества подготовки студентов и выпускников по специальности *43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании*

## **1.6 Нормативные документы ФОС специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

1.6.1 Закон «Об образовании Российской Федерации»

1.6.2 Типовое Положение об образовательном учреждении среднего профессионального образования (среднем специальном учебном заведении), утвержденное Постановлением Правительства Российской Федерации от 18 июля 2008 г. № 543.

1.6.3 Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (ФГОС) по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 7 мая 2014 г. N 465.

1.6.4 Нормативно-методические документы Минобрнауки России.

1.6.5 Устав ФГОУ ВО «Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова».

**1.7 Организация и проведение текущей и промежуточной аттестации** определено Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации по программам СПО

**1.8 Подведение итогов освоения ППССЗ** производится в результате государственной итоговой аттестации по специальности.

## **2.Лист изменений ФОС**

<b>№ п/п</b>	<b>Дата изменения</b>	<b>Наименование УД или ПМ</b>	<b>Преподаватель (ФИО)</b>	<b>Описание характера внесенных изменений</b>

### 3.Матрица по направлению подготовки

#### 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

(соответствия компетенций, составных частей и оценочных средств)

Компетенции	<i>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</i>				
	Базовая часть				Вариативная часть
	Основы философии	История	Иностранный язык	Физическая культура	Русский язык культура речи
	ОГСЭ.01	ОГСЭ.02	ОГСЭ.03	ОГСЭ.04	ОГСЭ.05
ОК1	+	+	+		+
ОК2	+	+	+	+	+
ОК3	+	+	+	+	+
ОК4	+	+	+		+
ОК5	+	+	+		+
ОК6	+	+	+	+	+
ОК7	+	+	+		+
ОК8	+	+	+		+
ОК9	+	+	+		+
ОК10	+	+	+		+

<b>Компетенции</b>	<i>Математический и общий естественнонаучный цикл</i>	
	<b>Базовая часть</b>	<b>Вариативная часть</b>
	Математика	Информатика
	ЕН.01	ЕН.02
ОК2	+	+

Компетенции	Профессиональный цикл											
	Базовая часть									Вариативная часть		
	Экономика организации	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	Бухгалтерский учет	Документационное обеспечение управления	Финансы и валютно-финансовые операции организации	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	Безопасность жизнедеятельности	Основы предпринимательской деятельности	Брендинг	Профессиональная этика и эстетика
	ОП.01	ОП.02	ОП.03	ОП.04	ОП.05	ОП.06	ОП.07	ОП.08	ОП.09	ОП.10	ОП.11	ОП.12
ОК1	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+
ОК2	+	+			+		+		+	+	+	+
ОК3	+	+	+		+		+		+	+	+	+
ОК4	+	+			+	+			+	+	+	+
ОК5						+			+	+	+	+
ОК6									+	+	+	+
ОК7			+		+				+	+	+	+
ОК8									+	+	+	+
ОК9									+	+	+	+
ОК10		+	+	+	+		+		+	+	+	+
ПК-1.1							+		+	+	+	+
ПК-1.2							+			+	+	+
ПК-1.3										+	+	+
ПК-1.4	+	+	+		+			+	+	+	+	+
ПК-2.1							+		+	+	+	+
ПК-2.2								+	+	+	+	+
ПК-2.3										+	+	+
ПК-2.4				+		+		+		+	+	+
ПК-2.5					+			+		+	+	+
ПК-2.6							+			+	+	+



ПК-3.1								+		+	+	+
ПК-3.2								+		+	+	+
ПК-3.3.								+		+	+	+
ПК-4.1		+							+	+	+	+
ПК-4.2									+	+	+	+
ПК-4.3								+	+	+	+	+

Компетенции	Профессиональные модули															
	Базовая часть															
	ПМ.01	МДК.01.01	МДК.01.02	МДК.01.03	ПМ.02	МДК.02.01	МДК.02.02	МДК.02.03	ПМ.03	МДК.03.01	ПМ.04	МДК.04.01	МДК.04.02	ПМ.05	МДК.05.01	
ОК1	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
ОК2	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
ОК3	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
ОК4	+	+	+	+					+	+				+		
ОК5														+		
ОК6	+	+	+	+	+	+	+	+						+		
ОК7	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				+		
ОК8														+		
ОК9														+		
ОК10	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+		
ПК-1.1	+	+	+	+										+		
ПК-1.2	+	+	+	+										+		
ПК-1.3	+	+	+	+										+		
ПК-1.4	+	+	+	+										+		
ПК-2.1					+	+	+	+						+		

ПК-2.2					+	+	+	+						+	
ПК-2.3					+	+	+	+						+	
ПК-2.4					+	+	+	+						+	
ПК-2.5					+	+	+	+						+	
ПК-2.6					+	+	+	+						+	
ПК-3.1									+	+				+	
ПК-3.2									+	+				+	
ПК-3.3.									+	+				+	
ПК-4.1											+	+	+	+	
ПК-4.2											+	+	+	+	
ПК-4.3											+	+	+	+	

**4.Основные показатели оценки результатов**  
**(декомпозированные до элементарных знаний и умений)**

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

**ОГСЭ.01 Основы философии**

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
<b>У 1.</b> Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста	<b>З 1.</b> Основные категории и понятия философии <b>З 2.</b> Роль философии в жизни человека и общества <b>З 3.</b> Основы философского учения о бытии <b>З 4.</b> Сущность процесса познания <b>З 5.</b> Основы научной, философской и религиозной картин мира <b>З 6.</b> Условия формирования личности, свободы и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды <b>З 7.</b> Социальные и этнические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий

**ОГСЭ.02 История**

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
<b>У 1.</b> Ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; <b>У 2.</b> Выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.	<b>З 1.</b> основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.); <b>З 2.</b> сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.; <b>З 3.</b> основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; <b>З 4.</b> назначение НАТО, ООН, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности; <b>З 5.</b> о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; <b>З 6.</b> содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

### ОГСЭ.03 Иностранный язык

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
<p><b>У 1.</b> Общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы</p> <p><b>У 2.</b> Переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности</p> <p><b>У 3.</b> Самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас</p>	<p><b>З 1.</b> Лексический (1200 - 1400 лексических единиц)</p> <p><b>З 2.</b> Грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности</p>

### ОГСЭ.04 Физическая культура

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
<p><b>У 1.</b> Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей</p>	<p><b>З 1.</b> О роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека:</p> <p><b>З 2.</b> основы здорового образа жизни</p>

### ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
<p><b>У 1.</b> строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами</p> <p><b>У 2.</b> Анализировать свою речь с точки зрения ее нормативности, уместности и целесообразности</p> <p><b>У 3.</b> Устранять ошибки и недочеты в своей устной и письменной речи</p> <p><b>У 4.</b> Уметь пользоваться словарями русского языка</p>	<p><b>З 1.</b> различия между языком и речью,</p> <p><b>З 2.</b> специфику культуры речи как научной дисциплины, для которой центральными являются: 1) проблема литературной нормы, ее теоретическая и культурологическая интерпретация, 2) регулятивный аспект, предусматривающий поддержку и защиту русского языка от неблагоприятных и разрушительных влияний</p> <p><b>З 3.</b> Функции языка как средства формирования и трансляции мысли</p> <p><b>З 4.</b> Нормы русского литературного языка, специфику устной и письменной речи, правила продуцирования текстов разных жанров</p>

### ЕН.01. Математика

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
<p><b>У 1.</b> применять математические знания и умения при решении задач профессиональной деятельности</p>	<p><b>З 1.</b> значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППСЗ</p> <p><b>З 2.</b> основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности</p> <p><b>З 3.</b> основы теории вероятностей и математической статистики</p>

### ЕН.02. Информатика

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний

<p><b>У 1.</b> использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации;</p> <p><b>У 2.</b> обрабатывать текстовую и табличную информацию;</p> <p><b>У 3.</b> использовать деловую графику и мультимедиа-информацию;</p> <p><b>У 4.</b> создавать презентации;</p> <p><b>У 5.</b> применять антивирусные средства защиты информации;</p> <p><b>У 6.</b> читать (интерпретировать) интерфейс специализированного программного обеспечения, находить контекстную помощь, работать с документацией;</p> <p><b>У 7.</b> применять специализированное программное обеспечение для сбора, хранения и обработки информации в соответствии с изучаемыми профессиональными модулями;</p> <p><b>У 8.</b> пользоваться автоматизированными системами делопроизводства;</p> <p><b>У 9.</b> применять методы и средства защиты информации.</p>	<p><b>З 1.</b> основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации;</p> <p><b>З 2.</b> компьютера;</p> <p><b>З 3.</b> основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организацию межсетевое взаимодействия;</p> <p><b>З 4.</b> назначение и принципы использования системного и программного обеспечения;</p> <p><b>З 5.</b> технологию поиска информации в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет);</p> <p><b>З 6.</b> принципы защиты информации от несанкционированного доступа;</p> <p><b>З 7.</b> правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения;</p> <p><b>З 8.</b> основные понятия автоматизированной обработки информации;</p> <p><b>З 9.</b> направления автоматизации бухгалтерской деятельности;</p> <p><b>З 10.</b> назначение, принципы организации и эксплуатации бухгалтерских информационных систем;</p> <p><b>З 11.</b> основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности.</p>
---	--

### ОП.01 Экономика организации

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
<p><b>У 1.</b> рассчитывать основные экономические показатели деятельности организации</p> <p><b>У 2.</b> оценивать эффективность деятельности организации</p> <p><b>У 3.</b> определять материально-технические, сырьевые, трудовые и финансовые ресурсы организации, показатели их эффективного использования</p>	<p><b>З 1.</b> современное состояние и перспективы развития общественного питания</p> <p><b>З 2.</b> организационно-правовые формы организаций</p> <p><b>З 3.</b> перечень и характеристику материально-технических, сырьевых, финансовых ресурсов, показатели их эффективного использования, производственную, организационную структуру и инфраструктуру организаций;</p> <p><b>З 4.</b> перечень основных и оборотных средств, нормы и правила оплаты труда, производственные программы и</p>

	<p>мощность, ценообразование, экономические показатели хозяйственной деятельности, оценку ее эффективности;</p> <p>механизмы ценообразования на продукцию (услуги)</p> <p><b>З 5.</b> формы оплаты труда</p>
--	--

### **ОП.02. Правовое обеспечение профессиональной деятельности**

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
<p><b>У 1.</b> работать с нормативными правовыми документами, использовать их в профессиональной деятельности</p> <p><b>У 2.</b> защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством, соблюдать требования действующего законодательства</p>	<p><b>З 1.</b> понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности</p> <p><b>З 2.</b> основные положения законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих правоотношения в области профессиональной деятельности</p> <p><b>З 3.</b> права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности</p> <p><b>З 4.</b> организационно-правовые формы юридических лиц</p> <p><b>З 5.</b> правовое положение субъектов предпринимательской деятельности</p> <p><b>З 6.</b> порядок заключения трудового договора и основания его прекращения</p> <p><b>З 7.</b> правила оплаты труда</p> <p><b>З 8.</b> роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения</p> <p><b>З 9.</b> основы права социальной защиты граждан</p> <p><b>З 10.</b> понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника</p> <p><b>З 11.</b> виды административных правонарушений и административной ответственности</p> <p><b>З 12.</b> нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров</p>

### **ОП.03. Бухгалтерский учет**

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
<p><b>У 1</b> использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности</p>	<p><b>З 1.</b> основы бухгалтерского учета, структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций, бухгалтерскую отчетность</p>

	<b>З 2.</b> особенности ценообразования в общественном питании <b>З 3.</b> нормативно-правовую базу бухгалтерского учета
--	---

#### **ОП.04. Документационное обеспечение управления**

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
<b>У 1.</b> оформлять документы и/или проверять правильность оформления, хранения и учета их в соответствии с требованиями системы документационного обеспечения	<b>З 1.</b> цели, задачи, назначение, системы документационного обеспечения управления <b>З 2.</b> способы создания, функции и классификацию документов <b>З 3.</b> унифицированные системы документов, правила их составления <b>З 4.</b> организацию работ с документами, компьютеризацию документационного обеспечения оформления

#### **ОП.05. Финансы и валютно-финансовые операции организации**

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
<b>У 1.</b> составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям <b>У 2.</b> распознавать виды валют <b>У 3.</b> оформлять и использовать платежные документы при расчетах с потребителем	<b>З 1.</b> сущность и функции денег, денежное обращение <b>З 2.</b> финансы: сущность, функции, управление финансами, финансы государства и организаций, их использование, банковскую систему, финансовое планирование и контроль <b>З 3.</b> валютно-финансовые операции: виды валют, валютный курс и рынок <b>З 4.</b> валютные операции, их регулирование

#### **ОП.06. Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности**

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
<b>У 1.</b> использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; <b>У 2.</b> использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального <b>У 3.</b> применять компьютерные и телекоммуникационные средства <b>У 4.</b> осуществлять поиск необходимой информации;	<b>З 1.</b> состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности <b>З 2.</b> методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации <b>З 3.</b> базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности <b>З 4.</b> основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

#### **ОП.07. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда**



Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
<p><b>У 1.</b> определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований</p> <p><b>У 2.</b> соблюдать правила охраны труда</p> <p><b>У 3.</b> предупреждать производственный травматизм и профзаболевания</p> <p><b>У 4.</b> использовать противопожарную технику</p>	<p><b>З 1.</b> классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации</p> <p><b>З 2.</b> основы нормативно-правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания</p> <p><b>З 3.</b> принципы возникновения и профилактику производственного травматизма и профзаболеваний</p>

#### **ОП.08. Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации**

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
<p><b>У 1.</b> вести беседу (диалог, переговоры) профессиональной направленности на иностранном языке</p> <p><b>У 2.</b> работать с источниками профессиональной информации на иностранном языке</p>	<p><b>З 1.</b> лексико-грамматический материал по специальности, необходимый для профессионального общения</p> <p><b>З 2.</b> различные виды речевой деятельности и формы речи</p> <p><b>З 3.</b> источники профессиональной информации на иностранном языке</p> <p><b>З 4.</b> технику перевода профессионально ориентированных текстов</p>

#### **ОП.09 Безопасность жизнедеятельности**

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
<p><b>У 1.</b> организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций</p> <p><b>У 2.</b> предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту</p> <p><b>У 3.</b> использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения</p> <p><b>У 4.</b> применять первичные средства пожаротушения</p> <p><b>У 5.</b> ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности</p> <p><b>У 6.</b> применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью</p> <p><b>У 7.</b> владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и</p>	<p><b>З 1.</b> 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</p> <p><b>З 2.</b> основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p><b>З 3.</b> основы военной службы и обороны государства</p> <p><b>З 4.</b> задачи и основные мероприятия гражданской обороны, способы защиты населения от оружия массового поражения</p> <p><b>З 5.</b> меры пожарной безопасности и</p>

<p>экстремальных условиях военной службы  <b>У 8.</b> оказывать первую помощь пострадавшим</p>	<p>правила безопасного поведения при пожарах  <b>З 6.</b> организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке  <b>З 7.</b> основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО  <b>З 8.</b> область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы  <b>З 9.</b> порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</p>
--	---

### ОП.10. Основы предпринимательской деятельности

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
<p><b>У 1.</b> анализировать информацию, ставить цель и выбирать пути ее достижения при организации предпринимательской деятельности, стремиться к постоянному совершенствованию и саморазвитию, повышению своей квалификации и профессионального мастерства;  <b>У 2.</b> организовать работу исполнителей путем кооперации с коллегами, обеспечить бесконфликтную и эффективную работу коллектива, учитывая этические нормы и правила;  <b>У 3.</b> контролировать выполнение всех технологических процессов деятельности предпринимательской организации в индустрии организации обслуживания в общественном питании</p>	<p><b>З 1.</b> правовые и этические нормы ведения предпринимательской деятельности в ИГ  <b>З 2.</b> методы анализа затрат предприятия, диагностики финансового состояния и методы формирования финансового капитала с привлечением различных источников.</p>

### ОП.11. Брендинг

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
<p><b>У 1.</b> осуществлять поиск и идентифицировать знаки обслуживания, собственные торговые марки организации общественного питания;  <b>У 2.</b> соблюдать действующее законодательство в области брендинга;  <b>У 3.</b> разрабатывать и продвигать бренды организации общественного питания.</p>	<p><b>З 1.</b> основные понятия в области брендинга;  <b>З 2.</b> назначение, функции и классификацию товарных знаков, торговых марок, в том числе и собственных;  <b>З 3.</b> нормативно-правовую базу товарных знаков и знаков обслуживания;</p>

	<b>З 4.</b> функции, сущность, классификацию, составные элементы и информационное обеспечение брендов.
--	--

**ОП.12. Профессиональная этика и эстетика**

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
<p><b>У 1.</b> учитывать принципы эстетики и дизайна при организации обслуживания, выполнять композиции;</p> <p><b>У 2.</b> подбирать наиболее удачные цветовые сочетания;</p> <p><b>У 3.</b> создавать интерьер помещения;</p> <p><b>У 4.</b> разрабатывать эскизы печатной рекламы;</p> <p><b>У 5.</b> создавать дизайн тематических столов и др.</p>	<p><b>З 1.</b> понятие, категории эстетика;</p> <p><b>З 2.</b> основы композиции и цветоведения;</p> <p><b>З 3.</b> понятие дизайна;</p> <p><b>З 4.</b> дизайн готовой продукции;</p> <p><b>З 5.</b> эстетику и дизайн интерьера предприятия, рекламы;</p> <p><b>З 6.</b> дизайн тематических столов.</p>

**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)**

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
<p><b>У 1.</b> идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливая дефекты и определять градации качества</p> <p><b>У 2.</b> контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери</p> <p><b>У 3.</b> использовать нормативные и технологические документы</p> <p><b>У 4.</b> готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания</p> <p><b>У 5.</b> производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа</p> <p><b>У 6.</b> составлять и заключать договора на поставку товаров</p> <p><b>У 7.</b> проводить приемку продукции контролировать соблюдение персоналом</p> <p><b>У 8.</b> технологического процесса производства</p> <p><b>У 9.</b> определять вид, тип и класс организации общественного питания</p>	<p><b>З 1.</b> основные понятия и нормативную базу товароведения</p> <p><b>З 2.</b> ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения</p> <p><b>З 3.</b> этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции</p> <p><b>З 4.</b> классификацию организаций общественного питания, их структуру</p> <p><b>З 5.</b> порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству</p> <p><b>З 6.</b> правила оперативного планирования работы организации</p> <p><b>З 7.</b> организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу.</p>

**ПМ.02. 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)**

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
<p><b>У 1.</b> организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию</p> <p><b>У 2.</b> подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания</p> <p><b>У 3.</b> 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</p> <p><b>У 4.</b> осуществлять расчет с посетителями</p> <p><b>У 5.</b> принимать рациональные управленческие решения</p> <p><b>У 6.</b> применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности</p> <p><b>У 7.</b> регулировать конфликтные ситуации в организации</p> <p><b>У 8.</b> определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями</p> <p><b>У 9.</b> выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания</p> <p><b>У 10.</b> составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей</p> <p><b>У 11.</b> определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость)</p> <p><b>У 12.</b> выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания</p>	<p><b>З 1.</b> цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания</p> <p><b>З 2.</b> классификацию услуг общественного питания</p> <p><b>З 3.</b> этапы процесса обслуживания</p> <p><b>З 4.</b> особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов</p> <p><b>З 5.</b> специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания</p> <p><b>З 6.</b> 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</p> <p><b>З 7.</b> 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><b>З 8.</b> психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением</p> <p><b>З 9.</b> требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов</p> <p><b>З 10.</b> специальные виды услуг и формы обслуживания</p> <p><b>З 10.</b> информационное обеспечение услуг общественного питания:</p>

	<p>ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование</p> <p><b>З 11.</b> показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение</p> <p><b>З 12.</b> критерии и показатели качества обслуживания.</p>
--	---

**ПМ.03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания  
(МДК.03.01. Маркетинг в организациях общественного питания)**

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
<p><b>У 1</b> выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания</p> <p><b>У 2</b> проводить сегментацию рынка</p> <p><b>У 3</b> участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию</p> <p><b>У 4</b> разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания</p> <p><b>У 5</b> определять направления сбытовой и ценовой политики, обосновывать целесообразность их выбора</p> <p><b>У 6</b> выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта</p> <p><b>У 7</b> собирать и анализировать информацию о ценах</p> <p><b>У 8</b> осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации</p> <p><b>У 9.</b>разрабатывать анкеты и опросные листы; составлять отчет по результатам исследования и интерпретировать результаты</p> <p><b>У 10</b> 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><b>У 11.</b>выбирать, определять и анализировать показатели конкурентоспособности (качество, цену), учитывать их при анализе конкурентных преимуществ, делать выводы о конкурентоспособности организации</p>	<p><b>З 1.</b> цели, задачи, принципы, функции, концепции, объекты, средства, методы маркетинга, понятие и структуру маркетинговой среды организации</p> <p><b>З 2.</b> особенности жизненного цикла продукции и услуг общественного питания: этапы, маркетинговые мероприятия</p> <p><b>З 3.</b> особенности маркетинга услуг общественного питания</p> <p><b>З 4.</b> средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания</p> <p><b>З 5.</b> комплекс маркетинга, средства и методы маркетинговой деятельности, стратегии маркетинга</p> <p><b>З 6.</b> маркетинговые исследования: понятие, значение, виды, объекты, методы, этапы и правила проведения</p> <p><b>З 7.</b> источники и критерии отбора маркетинговой информации</p> <p><b>З 8.</b> критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, методики оценки</p>

**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)**

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
------------------------------------	------------------------------------

<p><b>У 1.</b> анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества</p> <p><b>У 2.</b> работать с нормативно-правовой базой</p> <p><b>У 3.</b> пользоваться измерительными приборами и приспособлениями</p> <p><b>У 4.</b> проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия</p> <p><b>У 5.</b> контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания</p> <p><b>У 6.</b> идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации</p>	<p><b>З 1</b> цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия</p> <p><b>З 2</b> 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;</p> <p><b>З 3.</b> способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения</p>
---	---

**ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (МДК.05.01. Выполнение работ по профессии "Официант"/ ""Бармен")**

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
<p><b>У 1.</b> организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;</p> <p><b>У 2.</b> подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <p><b>У 3.</b> организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции их сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;</p> <p><b>У 4.</b> осуществлять расчет с посетителями;</p> <p><b>У 5.</b> определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;</p> <p><b>У 6.</b> выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;</p> <p><b>У 7.</b> составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;</p> <p><b>У 8.</b> готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;</p> <p><b>У 9.</b> определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);</p> <p><b>У 10.</b> выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять</p>	<p><b>З 1.</b> цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания;</p> <p><b>З 2.</b> этапы процесса обслуживания</p> <p><b>З 3.</b> особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;</p> <p><b>З 4.</b> специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;</p> <p><b>З 5.</b> 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;</p> <p><b>З 6.</b> требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;</p> <p><b>З 7.</b> специальные виды услуг и формы обслуживания;</p>

<p>предложения по повышению качества обслуживания</p>	<p><b>З 8.</b> информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;</p> <p><b>З 9.</b> показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение;</p> <p><b>З 10.</b> критерии и показатели качества обслуживания.</p>
---	--