

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

Утверждено

на заседании Ученого Совета,
протокол № 13 от «25» июня 2019 г.
Проректор по учебно-методической работе

П.А. Карасев

2019 года



ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Специальность

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Квалификация

Менеджер

2019 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	3
1.1 Нормативные документы для разработки ОП СПО ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании	3
1.2 Общая характеристика ОП СПО ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.....	4
1.3 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОП СПО ППССЗ	5
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	5
2.1 Область профессиональной деятельности выпускника	5
2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника	5
2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника.....	5
2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника	5
3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ОП СПО ППССЗ, как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения ОП СПО ППССЗ	
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОП СПО ППССЗ	7
4.1. Календарный учебный график.....	7
4.2. Учебный план	7
4.3 Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (профессиональных модулей)	8
4.4 Программы практик.....	9
4.5 Программа государственной итоговой аттестации студентов-выпускников	10
5. Ресурсное обеспечение образовательного процесса по ОП СПО ППССЗ	10
5.1 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОП СПО ППССЗ.....	10
5.2. Кадровое обеспечение реализации ОП СПО ППССЗ	
5.3. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ОП СПО ППССЗ.....	12
6. Характеристика социально-культурной среды структурного подразделения СПО, обеспечивающей развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников	13
7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОП СПО ППССЗ	14
7.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	14
7.2 Государственная итоговая аттестация выпускников.....	14
8. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся	16
9. Приложения	17

1. Общие положения

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования, реализуемая в Московском технологическом колледже питания ФГБОУ ВО «Российский экономический Университет РЭУ им Г.В. Плеханова» по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, представляет собой систему документов, разработанную с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующей специальности среднего профессионального образования, а также с учетом рекомендованной примерной образовательной программы.

ОП СПО ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), оценочные и методические материалы, а также иные компоненты, обеспечивающие воспитание и обучение обучающихся.

1.1 Нормативные документы для разработки ОП СПО ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Нормативную правовую базу разработки ОП СПО ППССЗ составляют:

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2014 г. N 464 г. Москва «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 января 2014 г. № 74 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г № 968;
- Приказ Минобрнауки РФ от 22 января 2014 г. № 31 «О внесении изменения в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Минобрнауки РФ от 14 июня 2013 г. № 464»;
- Приказ Минобрнауки РФ от 15 декабря 2014 г. № 1580 «О внесении изменения в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Минобрнауки РФ от 14 июня 2013 г. № 464»;
- Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 г. № 968. «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 ноября 2017 г. № 968 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013г № 968.
- Методические рекомендации Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 июля 2015 г. № 06-846;
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.07.2017 № 06-ПГ-МОН-24914 «О защите выпускной квалификационной работы»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденный 7 мая 2014 г. № 465;
- Устав ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» (далее – Университет).

1.2 Общая характеристика основной образовательной программы среднего профессионального образования ОП СПО ППССЗ по специальности

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

1.2.1 Цель (миссия) ОП СПО ППССЗ

ОП СПО ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании имеет своей целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

В области обучения и воспитания целью ОП СПО ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании является формирование условий для фундаментальности и практической направленности подготовки специалистов, основанных на ФГОС специальности, отечественных традициях среднего профессионального образования, обеспечивающих конкурентоспособность выпускников в соответствии с запросами рынка труда и возможностями продолжения образования;

- формирование общеучебных (общих) и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС позволяющих выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности, постоянному профессиональному росту, социальной и профессиональной мобильности и быть конкурентоспособным на рынке труда;

- развитие у студентов личностных качеств;

- методическое обеспечение реализации ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

В области обучения целью ОП СПО ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании является подготовка менеджера к успешной работе в организациях общественного питания разных типов и классов на основе гармоничного сочетания научной, фундаментальной и профессиональной подготовки кадров, создание условий для общих и профессиональных компетенций, способствующих социальной мобильности и конкурентоспособности будущего специалиста на рынке труда, а также формирование социально-личностные качества выпускников: целеустремленность, организованность, трудолюбие, коммуникабельность, умение работать в коллективе, ответственность за конечный результат своей профессиональной деятельности, гражданственность, толерантность; повышение общей культуры выпускников, способности самостоятельно приобретать и применять новые знания и умения.

1.2.2 Срок освоения ОП СПО ППССЗ

Срок освоения ОП СПО ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании при очной форме получения образования:

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

1.2.3 Трудоемкость ОП СПО ППССЗ

Трудоемкость освоения обучающимися данной ОП СПО ППССЗ за весь период обучения в соответствии с ФГОС СПО по данной специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании для на базе основного общего образования составляет:

- на базе среднего общего образования

Учебные циклы	Число недель	Количество часов
Аудиторная нагрузка	83	2988
Самостоятельная работа		1228
Учебная практика	26	360
Производственная практика (по профилю специальности)		576
Производственная практика (преддипломная)	4	144
Промежуточная аттестация	5	180
Государственная итоговая аттестация	6	216
Каникулярное время	23	828
ИТОГО	147	6520

1.3 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОП СПО ППССЗ

Абитуриент должен представить один из документов государственного образца:

- аттестат о среднем общем образовании;
- диплом о начальном профессиональном образовании, если в нем есть запись о получении предьявителем среднего общего образования;
- диплом о среднем профессиональном или высшем образовании.

2. Характеристика профессиональной деятельности

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании область профессиональной деятельности выпускника включает организация обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов.

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускника по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в соответствии с ФГОС СПО являются:

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

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника

В соответствии с ФГОС СПО по данной специальности выпускник подготовлен к следующим видам профессиональной деятельности:

- ВПД 1 Организация питания в организациях общественного питания;
- ВПД 2 Организация обслуживания в организациях общественного питания;
- ВПД 3 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания;
- ВПД 4 Контроль качества продукции и услуг общественного питания;

2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника

Выпускник по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности ОП СПО ППССЗ:

- 1.В области — организации питания в организациях общественного питания:

-распознавать продовольственные товары однородных групп и видов, определять их ассортиментную принадлежность и качество, обеспечивать их сохранность;

-оперативное планирование работы производства;

-получать и подготавливать к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;

-участвовать в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;

-проводить, необходимые для выполнения заказов, технологические расчёты;

-участвовать в составлении и заключении договоров на поставку товаров;

-проводить приёмку продукции по количеству и качеству;

-контролировать осуществление технологического процесса производства;

-контролировать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания;

2.В области - организации обслуживания в организациях общественного питания:

-организовывать и проверять подготовку зала обслуживания к приёму гостей;

-управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;

-определять потребности в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;

-выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;

-анализировать производственные ситуации;

-оценивать качество обслуживания и подготовки предложений по его повышению;

3.В области - маркетинговой деятельности в организациях общественного питания:

-выявлять и анализировать потребности в продукции и услугах общественного питания;

-участвовать в разработке комплекса маркетинга;

-определять подкрепление продукции и услуг;

-анализировать сбытовую и ценовую политику;

-консультировать потребителей;

-разрабатывать предложения по совершенствованию маркетинговой деятельности;

-выявлять конкурентов организации общественного питания и определять конкурентоспособность её продукции и услуг;

-участвовать в маркетинговых исследованиях;

4.В области - контроля качества продукции и услуг общественного питания:

-контролировать соблюдение требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказания услуг;

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

-контролировать наличие и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие.

3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ОП СПО ППССЗ, как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения ОП СПО ППССЗ

Результаты освоения ОП СПО ППССЗ определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения данной ОП СПО ППССЗ выпускник специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании должен обладать общими и профессиональными компетенциями. Компетенции, которыми должен обладать выпускник

специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в результате освоения данной ОП СПО ППСЗ представлены в Приложениях 1 и 2.

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОП СПО ППСЗ

В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ от 29 декабря 2012 года, приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 июня 2013 г. N 464 г. Москва «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»; приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 22 января 2014 г. N 31 г. Москва «О внесении изменения в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464 содержание и организация образовательного процесса при реализации ОПОП СПО регламентируется учебным планом, календарным учебным графиком, аннотациями к рабочим программам учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), программами практик, программами ГИА, оценочными и методическими материалами, а так же иными компонентами, обеспечивающими воспитание и обучение обучающихся.

4.1. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ОП СПО ППСЗ специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график представлен в Приложении 3.

4.2. Учебный план

Компетентностно-ориентированный учебный план определяет следующие характеристики ОПСО ППСЗ по специальности:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- сроки прохождения и продолжительность практик;
- формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;
- объем каникул по годам обучения.

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, практические занятия, включая семинары и выполнение курсовых работ. Самостоятельная работа организуется в форме междисциплинарных проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц и т.д.

ОП СПО ППССЗ специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании предполагает изучение следующих учебных циклов:

- общий гуманитарный и социально-экономический - ОГСЭ;
- математический и общий естественнонаучный – ЕН;
- профессиональный – П (ОП);
- профессиональные модули- ПМ;
- учебная практика – УП;
- производственная практика (по профилю специальности) – ПП;
- производственная практика (преддипломная) – ПДП;
- промежуточная аттестация – ПА;
- государственная (итоговая) аттестация - ГИА.

Для обучающихся на базе основного общего образования в рамках ОП СПО ППССЗ реализуется общеобразовательный учебный цикл.

Обязательная часть ОП СПО ППССЗ по циклам составляет 70,3 % от общего объема времени, отведенного на их освоение.

Вариативная часть (29,7 %) распределена в соответствии с потребностями работодателей и направлена на формирование профессиональных компетенций следующим образом:

- в цикл ЕН добавлена дисциплина «Информатика»;
- в цикл ОГСЭ добавлена дисциплина «Русский язык и культура речи»;
- учебный цикл общепрофессиональных дисциплин добавлены дисциплины «Основы предпринимательской деятельности», «Брендинг», «Профессиональная этика и эстетика».
- оставшиеся часы распределены в предусмотренные обязательной частью ОП СПО ППССЗ общепрофессиональные дисциплины и профессиональные модули с целью получения дополнительных профессиональных знаний, умений и навыков, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей (ПМ) в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого ПМ входят один или несколько междисциплинарных курсов.

При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и/или производственная практика (по профилю специальности).

Учебный процесс организован в режиме шестидневной учебной недели, занятия группируются парами.

Компетентностно - ориентированный учебный план представлен в приложении 4.

4.3 Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (профессиональных модулей)

Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей разработаны и рассмотрены предметно-цикловыми комиссиями.

Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей представлены как в электронном виде (в локальной сети МТКП), так и на бумажных носителях.

Индекс дисциплины, профессионального модуля по ФГОС	Наименование циклов, разделов и программ
1	2
ОГСЭ Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык

ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
ЕН Математический и общий естественнонаучный цикл	
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Информатика
ОП 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.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
ОП.11	Брендинг
ОП.12	Профессиональная этика и эстетика
ПМ Профессиональные модули	
ПМ.01	Организация питания в организациях общественного питания
ПМ.02	Организация обслуживания в организациях общественного питания
ПМ.03	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания
ПМ.04	Контроль качества продукции и услуг общественного питания
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

4.4 Программы практик

ОП СПО ПСССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в соответствии с ФГОС СПО предусматривает следующие виды практик:

- учебная;
- производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика проводится в рамках профессиональных модулей ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания и ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Производственная практика (по профилю специальности) предусмотрена в рамках профессиональных модулей ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного

питания, ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания, ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

Индекс дисциплины, профессионального модуля по ФГОС	Наименование циклов, разделов и программ
1	2
УП.01.01	Учебная практика
УП.05.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)

4.5 Программа государственной итоговой аттестации студентов-выпускников

Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной, производственной (преддипломной) практики, государственной итоговой аттестации разработаны и рассмотрены на методическом совете структурного подразделения СПО. Программа представлена в приложении 8.

5. Ресурсное обеспечение образовательного процесса по ОП СПО ППССЗ

5.1 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса реализации ОП СПО ППССЗ

ОП СПО ППССЗ специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании обеспечена комплектом рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей в полном объеме, разработанных в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

ОП СПО ППССЗ обеспечена разработанными преподавателями дисциплин и профессиональных модулей учебно-методическими комплексами, включающими рабочие программы учебной дисциплины или профессионального модуля, календарно-тематические планы, методические рекомендации по выполнению практических работ, методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы, фонд оценочных средств.

ОП СПО ППССЗ обеспечена учебно-методическими комплексами по организации всех видов практик: учебная практика, производственная практика (по профилю специальности), производственная практика (преддипломная).

Все профессиональные дисциплины специальности преподаются с использованием лабораторий, компьютеров, мультимедийной техники. В образовательном процессе используется соответствующее программное обеспечение:

стандартный пакет Ms Office 2007, 2010, 2013, 2016г. (Word, Excel, Power Point)

обеспеченность ОП СПО ППССЗ специальности учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе (Urait.ru,

Znanium.com) и библиотечным фондам, содержащим издания по основным изучаемым дисциплинам (модулям) ОП СПО ППССЗ.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет. 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 специализированные периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

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).

Перечень электронных учебно-методических пособий по направлению подготовки насчитывает более 70 наименований.

Электронно-библиотечная система (Urait.ru, Znanium.com) обеспечивает возможность индивидуального доступа, для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

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

В целях реализации компетентного подхода в Колледже используются активные и интерактивные формы проведения занятий (компьютерные симуляции, деловые и ролевые игры, разбор конкретных производственных ситуаций, психологические и иные тренинги, метод проектов, групповые дискуссии, уроки- конференции и т.п.) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

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

В соответствии с требованиями ФГОС ОП СПО ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании ежегодно обновляется (в части состава дисциплин и профессиональных модулей, устанавливаемых колледжем в учебном плане, и (или) содержания рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей, программ учебной и производственных практик, методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной технологии).

Разработаны аннотации к рабочим программам, рабочие программы, методическое обеспечение самостоятельной работы и механизмы управления, методическое обеспечение самостоятельной работы и механизмы управления ею, разработано методическое обеспечение использования в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий, разработано методическое обеспечение курсовых работ (проектов), учебно-методическое обеспечение учебной и производственной практики, разработано методическое обеспечение лабораторных и практических занятий с учетом использования информационно-коммуникационных технологий, созданы фонды оценочных средств, материалы государственной (итоговой) аттестации (ГИА).

5.2. Кадровое обеспечение реализации ОП СПО ППССЗ

Реализация ОП СПО ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании среднего профессионального образования в соответствии с требованиями ФГОС обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Преподаватели профессионального цикла имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Эти преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

За период с 2018 года 100% преподавательского состава повысили квалификацию в виде различных курсов, стажировок и профессиональных переподготовок.

Все штатные преподаватели добровольно проходят процедуру аттестации в установленном порядке с целью проверки уровня компетентности и присвоения квалификационной категории.

Реализацию ОП СПО ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании обеспечивают педагогические кадры, в количестве 13 человек, имеющие базовое образование. Из них: 20 человека - штатные преподаватели, 3 человека, работающие на условиях внутреннего совмещения. Имеют высшую категорию 3 человека, кандидат экономических наук-1 чел. Доля штатных преподавателей составляет 100 %.

Состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по ОП СПО ППССЗ специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании приведен в Приложении 5.

5.3. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ОП СПО ППССЗ

Московский технологический колледж питания располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий и лабораторных работ, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом ОПСПО ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и соответствующей действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОП СПО ППССЗ обеспечивает:

- выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров (23 учебных кабинетов, 2 лаборатории, 1 спортивный зал, открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий, стрелковый тир, 1 библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет, актовый зал, банкетный зал);

- освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды.

- при использовании электронных изданий во время самостоятельной подготовки, каждый обучающийся обеспечен рабочим местом в компьютерном классе с выходом в Интернет, в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

- наличие необходимого комплекта лицензионного программного обеспечения. Компьютерные классы оснащены необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения: Delphi XE5 Architect - 30 day trial, Notepad++, Mozilla Firefox, Mat Lab, PTCMathcadExpress, Open Office, Консультант Плюс, VMware Player, Java, Adobe Reader, AdobeFlashPlayer, 1С Предприятие 8.2, Visual Studio 2010 Ultimate, GNU License, MSDN License (MSOffice 2007г.,2010г., 2013, 2016г.), Windows 7.

При использовании электронных изданий во время самостоятельной подготовки, каждый обучающийся обеспечен рабочим местом в компьютерном классе с выходом в Интернет, в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Перечень материально - технического обеспечения дисциплин ОП СПО ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании приведен в Приложении 6.

6. Характеристика социально-культурной среды, обеспечивающей развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников

В колледже создана социокультурная среда и благоприятные условия для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданских, общекультурных качеств, обучающихся по программам СПО.

Формирование среды Колледжа направлено на развитие общих компетенций, самореализацию студентов в различных сферах общественной и профессиональной жизни, в творчестве, спорте, науке и т.д.

Воспитательная работа в Колледже является неотъемлемой частью образовательного процесса и организована на основе Конституции РФ, Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» и других нормативных правовых документов, Устава ФГБОУ ВО Российский экономический Университет, локальных нормативных актов, перспективных и календарных планов работ Колледжа.

Эта деятельность ориентирована на создание воспитательного пространства в целях обеспечения социально-культурного и профессионального самоопределения обучающихся.

Особенностью построения воспитательной работы в Колледже является создание системы, позволяющей обучающимся органично и продуктивно развиваться в гуманистической атмосфере образовательной организации, коллектива профессионалов и единомышленников.

Главной целью воспитательной работы является подготовка конкурентоспособного специалиста среднего профессионального звена, обладающего компетенциями и качествами, востребованными на столичном рынке труда, способного решать амбициозные задачи, способствующие развитию экономики страны.

В соответствии с Концепцией развития Колледжа основными направлениями воспитательной работы являются:

1. Профессиональное воспитание.
2. Военно – патриотическое (гражданское) воспитание.
3. Формирование и популяризация здорового образа жизни, профилактика табакокурения, употребления алкоголя, наркотических и психоактивных веществ.
4. Духовно – нравственное воспитание.
5. Экологическое воспитание.

Воспитательная работа осуществляется совместными усилиями преподавателей, методического объединения кураторов учебных групп, социально – психологической службы, библиотеки, объединений дополнительного образования и общественных советов самоуправления (студенческий совет).

Планирование, организацию и руководство воспитательной работой осуществляет педагог-организатор по воспитательной работе и кураторы учебных групп.

Мероприятия по воспитательной работе, проводимые в колледже включают: выездное практическое занятие по посещению профессиональной выставки – Продэкспо, участие в Worldskills, мастер-класс «Элементы сервировки и работы бариста», экскурсия и мастер-класс от компании «Комплекс бар», масленичные гуляния в МТКП, мастер-класс от ПАО «Космос», практический мастер-класс по барному делу, мини-конкурс по складыванию салфеток по стандартам Worldskills.

Традиционные мероприятия в масштабе Колледжа проводятся в полном объеме: праздничные и тематические воспитательные мероприятия, и концерты, спортивно – массовые мероприятия, уроки мужества и тематические классные часы, встречи с ветеранами, экскурсии, краеведческие мероприятия и др.

Для реализации воспитательного процесса имеются оснащенные всем необходимым учебные аудитории, актовый зал, спортивные залы и площадка, Преподаватели и студенты участвуют в различных научно – практических конференциях организаций работодателей и ВУЗов-партнёров, викторинах, смотрах и конкурсах.

В Колледже регулярно проводятся конкурсы стенных газет и плакатов, фотоконкурсы, конкурсы сочинений и профессионального мастерства. Победителям вручаются награды.

Большое внимание уделяется патриотическому воспитанию, изучению исторического и культурного наследия Москвы и России, организуются обзорные экскурсии по достопримечательностям и памятникам архитектуры Москвы, а также экскурсии по историческим и памятным местам Подмосковья. Организуется посещения музеев, театров, различных культурно-массовых, общественных и образовательных мероприятий.

Студенческий совет принимает участие в организации досуга молодёжи, популяризации здорового образа жизни, реализации молодёжных социальных и творческих проектов.

Работа студенческого самоуправления ведётся в соответствии с Положением «О Студенческом совете». Студенческий совет активно принимает участие в подготовке и проведении различных мероприятий: семинаров студенческого актива, фестивалей художественной самодеятельности, акциях по профилактике употребления наркотиков и других психоактивных веществ и т.д.

Особое внимание уделяется организации и проведению спортивно-массовых мероприятий и занятий в спортивных секциях. Как результат работы педагогического коллектива следует отметить ежегодное увеличение числа студентов, систематически занимающихся различными видами спорта.

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОП СПО ППСЗ

7.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОП СПО ППСЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции. Представляют собой накопительные базы оценочных средств, разработанных преподавателями за время реализации ОП СПО ППСЗ.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам разрабатываются преподавателями и утверждаются на заседании предметно-цикловых комиссий, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям – разрабатываются преподавателями и утверждаются на заседании предметно-цикловых комиссий после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся осуществляются согласно учебному плану, графику учебного процесса.

В ходе осуществления учебного процесса применяются следующие способы проверки сформированности компетенций: ролевые и деловые игры, выполнение комплексных задач, создание и защита курсовых и дипломных работ, тренинги, лабораторные и практические работы, а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

Для текущего и промежуточного контроля созданы контрольно-оценочные средства, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

7.2 Государственная итоговая аттестация выпускников

Освоение ОП СПО ППСЗ завершается государственной итоговой аттестацией, которая

является обязательной.

Государственная итоговая аттестация включает в себя защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы) и проводится в соответствии с программой ГИА.

Программа государственной итоговой аттестации прилагается в приложении 8.

Программа ГИА разрабатывается преподавателями и рассматривается на заседании предметно-цикловой комиссии после предварительного положительного заключения работодателей.

Выпускная квалификационная работа представляет собой законченную разработку на заданную тему, написанную обучающимся под руководством научного руководителя, свидетельствующую об умении автора работать с литературой, обобщать и анализировать фактический материал, используя теоретические знания и практические навыки, полученные при освоении основной профессиональной образовательной программы.

Тематика выпускных работ разрабатывается ведущими преподавателями и утверждается директором Московского технологического колледжа питания. Обязательным требованием является соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

По утвержденным темам руководители дипломных работ разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента, которые рассматриваются предметно-цикловой комиссией и утверждаются заведующим отделением.

Задания на дипломную работу выдаются не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики.

Выполнение дипломной работы сопровождается консультациями руководителя, в ходе которых разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей выпускной квалификационной работы.

Выполненные дипломные работы рецензируются ведущими специалистами предприятий. Внесение изменений в выпускную квалификационную работу после получения рецензии не допускается.

Заведующий отделением после ознакомления с отзывом руководителя и рецензией решает вопрос о допуске студента к защите. Приказом директора Колледжа объявляется допуск студентов к защите дипломной работы.

Защита дипломной работы проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава. Комиссия в составе: председателя, заместителя председателя, ответственного секретаря и членов комиссии не менее 2 человек, назначается приказом ректора Университета.

На заседании ГЭК секретарем представляются следующие документы:

- Программа государственной итоговой аттестации;
- приказ директора Колледжа о допуске студентов к ГИА;
- подтверждение освоения компетенций по видам профессиональной деятельности;
- сведения об успеваемости;
- зачетные книжки студентов;
- протоколы заседаний ГЭК.

На защиту дипломной работы отводится до 45 минут. Процедура защиты устанавливается председателями ГАК по согласованию с членами комиссии и, как правило, включает доклад студента (не более 10-15 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента.

По итогам защиты выпускной квалификационной работы членами ГЭК принимается решение о присвоении квалификации – Менеджер и выдается документ о среднем профессиональном образовании установленного образца.

8. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся

1. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» №1199 от 29 октября 2013 г.
2. Приказ Минобрнауки России от 5.06.2014 г. № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
3. Письмо Минобрнауки России от 20.10.2010 № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО /СПО»;
4. Положение о фондах оценочных средств по образовательным программам среднего профессионального образования - программам подготовки специалистов среднего звена в структурных подразделениях среднего специального образования в федеральном государственном бюджетном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;
5. Методические указания по разработке учебных планов по образовательным программам среднего профессионального образования в структурных подразделениях среднего специального образования в федеральном государственном бюджетном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;
6. Методические указания по разработке учебных планов по образовательным программам среднего профессионального образования в структурных подразделениях среднего специального образования по актуализированным ФГОС и наиболее востребованным, новым и перспективным специальностям федерального государственного бюджетного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;
7. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

9. Приложения

Приложение 1	Матрица соответствия компетенций и составных частей ОП СПО ППССЗ
Приложение 2	Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ОП СПО ППССЗ
Приложение 3	Календарно-учебный график
Приложение 4	Учебный план
Приложение 5	Состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по ОП СПО ППССЗ
Приложение 6	Перечень материально-технического обеспечения ОП СПО ППССЗ
Приложение 7	Аннотации к программам
Приложение 8	Программа к государственной итоговой аттестации
Приложение 9	Программы практик

Приложение 1
Матрица соответствия компетенций и составных частей ОП СПО ППСЗ

Специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Цикл	Индексы дисциплин	Наименование дисциплины, МДК	Общие компетенции										Профессиональные компетенции																
			ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	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.	
Общий гуманитарный и социально-экономический	ОГСЭ.01	Основы философии	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+																	
	ОГСЭ.02	История	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+																	
	ОГСЭ.03	Иностранный язык	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+																	
	ОГСЭ.04	Физическая культура		+	+				+																				
	ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+																	
Математический и естественно-научный	ЕН.01	Математика		+																									
	ЕН.02	Информатика		+																									
Профессиональный цикл	ОП.01	Экономика организации	+	+	+	+																							
	ОП.02	Правовое обеспечение ПД	+	+	+	+						+															+		
	ОП.03	Бухгалтерский учет	+		+					+		+															+		
	ОП.04	Документационное обеспечение	+									+								+									

по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Виды профессиональной деятельности	Код компетенции	Компетенции	Результат освоения
Общие компетенции			
<p>ВПД 1 Организация питания в организациях общественного питания; ВПД 2 Организация обслуживания в организациях общественного питания; ВПД 3 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания; ВПД 4 Контроль качества продукции и услуг общественного питания;</p>	ОК 1	<p>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<p>Уметь: ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста; ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас; рассчитывать основные экономические показатели деятельности организации; оценивать эффективность деятельности организации; определять материально-технические, сырьевые, трудовые и финансовые ресурсы организации, показатели их эффективного использования 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; использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности; оформлять документы и/или проверять правильность оформления, хранения и учета их в соответствии с требованиями системы документационного обеспечения; составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям; распознавать виды валют; оформлять и использовать платежные документы при расчетах с потребителем; 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; вести беседу (диалог, переговоры) профессиональной направленности на иностранном языке; работать с источниками профессиональной информации на иностранном языке; организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</p>

		<p>предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</p> <p>использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</p> <p>применять первичные средства пожаротушения;</p> <p>ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;</p> <p>применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;</p> <p>владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</p> <p>оказывать первую помощь пострадавшим;</p> <p>идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;</p> <p>контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;</p> <p>использовать нормативные и технологические документы;</p> <p>готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;</p> <p>производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;</p> <p>составлять и заключать договора на поставку товаров;</p> <p>проводить приемку продукции;</p> <p>контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;</p> <p>определять вид, тип и класс организации общественного питания;</p> <p>организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;</p> <p>подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <p>организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;</p> <p>осуществлять расчет с посетителями;</p> <p>принимать рациональные управленческие решения;</p> <p>применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;</p> <p>регулировать конфликтные ситуации в организации;</p> <p>определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;</p> <p>выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;</p> <p>составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;</p> <p>определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);</p> <p>выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;</p> <p>выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания;</p>
--	--	---

			<p>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; анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества; работать с нормативно-правовой базой; пользоваться измерительными приборами и приспособлениями; проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия; контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания; идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации.</p> <p>Знать: основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека и общества; основы философского учения о бытии; сущность процесса познания; основы научной, философской и религиозной картин мира; об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий; основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.); сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.; основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности; о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</p>
--	--	--	---

			<p>содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения;</p> <p>лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;</p> <p>современное состояние и перспективы развития общественного питания;</p> <p>организационно-правовые формы организаций;</p> <p>перечень и характеристику материально-технических, сырьевых, финансовых ресурсов, показатели их эффективного использования, производственную, организационную структуру и инфраструктуру организаций;</p> <p>перечень основных и оборотных средств, нормы и правила оплаты труда, производственные программы и мощность, ценообразование, экономические показатели хозяйственной деятельности, оценку ее эффективности;</p> <p>механизмы ценообразования на продукцию (услуги);</p> <p>формы оплаты труда;</p> <p>понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;</p> <p>основные положения законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих правоотношения в области профессиональной деятельности;</p> <p>права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;</p> <p>организационно-правовые формы юридических лиц;</p> <p>правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;</p> <p>порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;</p> <p>правила оплаты труда;</p> <p>роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;</p> <p>основы права социальной защиты граждан;</p> <p>понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;</p> <p>виды административных правонарушений и административной ответственности;</p> <p>нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров;</p> <p>основы бухгалтерского учета, структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций, бухгалтерскую отчетность;</p> <p>особенности ценообразования в общественном питании;</p> <p>нормативно-правовую базу бухгалтерского учета;</p> <p>цели, задачи, назначение, системы документационного обеспечения управления;</p> <p>способы создания, функции и классификацию документов;</p> <p>унифицированные системы документов, правила их составления;</p> <p>организацию работ с документами, компьютеризацию документационного обеспечения оформления;</p> <p>сущность и функции денег, денежное обращение;</p> <p>финансы:</p> <p>сущность, функции, управление финансами, финансы государства и организаций, их использование, банковскую систему, финансовое планирование и контроль;</p> <p>валютно-финансовые операции:</p> <p>виды валют, валютный курс и рынок;</p> <p>валютные операции, их регулирование;</p> <p>состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в</p>
--	--	--	--

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

			<p>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>цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива;</p> <p>психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;</p> <p>требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;</p> <p>специальные виды услуг и формы обслуживания;</p> <p>информационное обеспечение услуг общественного питания:</p> <p>ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;</p> <p>показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение;</p> <p>критерии и показатели качества обслуживания;</p> <p>цели, задачи, принципы, функции, концепции, объекты, средства, методы маркетинга, понятие и структуру маркетинговой среды организации;</p> <p>особенности жизненного цикла продукции и услуг общественного питания:</p> <p>этапы, маркетинговые мероприятия;</p> <p>особенности маркетинга услуг общественного питания;</p> <p>средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания;</p> <p>комплекс маркетинга, средства и методы маркетинговой деятельности, стратегии маркетинга;</p> <p>маркетинговые исследования:</p> <p>понятие, значение, виды, объекты, методы, этапы и правила проведения;</p> <p>источники и критерии отбора маркетинговой информации;</p> <p>критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, методики оценки;</p> <p>цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия;</p> <p>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>способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.</p>
<p>ВПД 1 Организация питания в организациях общественного питания;</p> <p>ВПД 2 Организация обслуживания в организациях общественного питания;</p> <p>ВПД 3 Маркетинговая деятельность в</p>	ОК 2	<p>Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p>	<p>Уметь:</p> <p>ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста</p> <p>ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;</p> <p>выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;</p> <p>общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p> <p>переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;</p> <p>самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;</p>

<p>организациях общественного питания; ВПД 4 Контроль качества продукции и услуг общественного питания;</p>			<p>использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять математические знания и умения при решении задач профессиональной деятельности; рассчитывать основные экономические показатели деятельности организации; оценивать эффективность деятельности организации; определять материально-технические, сырьевые, трудовые и финансовые ресурсы организации, показатели их эффективного использования 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; составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям; распознавать виды валют; оформлять и использовать платежные документы при расчетах с потребителем; 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; 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; идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества; контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери; использовать нормативные и технологические документы; готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания; производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа; составлять и заключать договора на поставку товаров; проводить приемку продукции; контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства; определять вид, тип и класс организации общественного питания;</p>
--	--	--	--

		<p>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;</p> <p>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>осуществлять расчет с посетителями;</p> <p>принимать рациональные управленческие решения;</p> <p>применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;</p> <p>регулировать конфликтные ситуации в организации;</p> <p>определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;</p> <p>выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;</p> <p>составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;</p> <p>определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);</p> <p>выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;</p> <p>выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания;</p> <p>проводить сегментацию рынка;</p> <p>участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию;</p> <p>разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания;</p> <p>определять направления сбытовой и ценовой политики, обосновывать целесообразность их выбора;</p> <p>выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта;</p> <p>собирать и анализировать информацию о ценах;</p> <p>осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации;</p> <p>разрабатывать анкеты и опросные листы;</p> <p>составлять отчет по результатам исследования и интерпретировать результаты;</p> <p>обосновывать целесообразность применения средств и методов маркетинга, выбирать и использовать наиболее рациональные из них, давать свои предложения при разработке маркетинговых мероприятий, направленных на совершенствование работы организации в области сбыта и ценообразования;</p> <p>выбирать, определять и анализировать показатели конкурентоспособности (качество, цену), учитывать их при анализе конкурентных преимуществ, делать выводы о конкурентоспособности организации;</p> <p>анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества;</p> <p>работать с нормативно-правовой базой;</p> <p>пользоваться измерительными приборами и приспособлениями;</p> <p>проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия;</p> <p>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>идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации.</p> <p>Знать: основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека и общества; основы философского учения о бытии; сущность процесса познания; основы научной, философской и религиозной картин мира; об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий; основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.); сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.; основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности; о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ОПСПО ППССЗ; основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности; основы теории вероятностей и математической статистики; 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; понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; основные положения законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих правоотношения в области профессиональной деятельности; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;</p>
--	--	--	--

		<p> организационно-правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; правила оплаты труда; роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; основы права социальной защиты граждан; понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; виды административных правонарушений и административной ответственности; нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров; сущность и функции денег, денежное обращение; финансы: сущность, функции, управление финансами, финансы государства и организаций, их использование, банковскую систему, финансовое планирование и контроль; валютно-финансовые операции: виды валют, валютный курс и рынок; валютные операции, их регулирование; 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 профилактику производственного травматизма и профзаболеваний; принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим; 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; </p>
--	--	---

		<p>классификацию организаций общественного питания, их структуру; порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству; правила оперативного планирования работы организации; организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу; цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания; этапы процесса обслуживания; особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания; характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями; цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива; психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением; требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; специальные виды услуг и формы обслуживания; информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование; показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение; критерии и показатели качества обслуживания; цели, задачи, принципы, функции, концепции, объекты, средства, методы маркетинга, понятие и структуру маркетинговой среды организации; особенности жизненного цикла продукции и услуг общественного питания: этапы, маркетинговые мероприятия; особенности маркетинга услуг общественного питания; средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания; комплекс маркетинга, средства и методы маркетинговой деятельности, стратегии маркетинга; маркетинговые исследования: понятие, значение, виды, объекты, методы, этапы и правила проведения; источники и критерии отбора маркетинговой информации; критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, методики оценки; цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия; основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства,</p>
--	--	--

			методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации; способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.
--	--	--	---

<p>ВПД 1 Организация и питание в организациях общественного питания;</p> <p>ВПД 2 Организация обслуживания в организациях общественного питания;</p> <p>ВПД 3 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания;</p> <p>ВПД 4 Контроль качества продукции и услуг общественного питания;</p>	<p>ОК 3</p>	<p>Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<p>Уметь:</p> <p>ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста</p> <p>ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;</p> <p>выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;</p> <p>общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p> <p>переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;</p> <p>самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;</p> <p>использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</p> <p>рассчитывать основные экономические показатели деятельности организации;</p> <p>оценивать эффективность деятельности организации;</p> <p>определять материально-технические, сырьевые, трудовые и финансовые ресурсы организации, показатели их эффективного использования</p> <p>работать с нормативными правовыми документами, использовать их в профессиональной деятельности;</p> <p>защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством, соблюдать требования действующего законодательства;</p> <p>использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности;</p> <p>составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям;</p> <p>распознавать виды валют;</p> <p>оформлять и использовать платежные документы при расчетах с потребителем;</p> <p>определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований;</p> <p>соблюдать правила охраны труда;</p> <p>предупреждать производственный травматизм и профзаболевания;</p> <p>использовать противопожарную технику;</p> <p>организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</p> <p>предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</p> <p>использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</p> <p>применять первичные средства пожаротушения;</p> <p>ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;</p> <p>применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;</p> <p>владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и</p>
--	-------------	---	--

		<p>экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим; идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества; контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери; использовать нормативные и технологические документы; готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания; производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа; составлять и заключать договора на поставку товаров; проводить приемку продукции; контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства; определять вид, тип и класс организации общественного питания; организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания; организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов; осуществлять расчет с посетителями; принимать рациональные управленческие решения; применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности; регулировать конфликтные ситуации в организации; определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями; выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания; составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей; определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость); выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания; выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания; проводить сегментацию рынка; участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию; разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания; определять направления сбытовой и ценовой политики, обосновывать целесообразность их выбора; выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта; собирать и анализировать информацию о ценах; осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации;</p>
--	--	--

		<p>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; анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества; работать с нормативно-правовой базой; пользоваться измерительными приборами и приспособлениями; проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия; контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания; идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации.</p> <p>Знать: основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека и общества; основы философского учения о бытии; сущность процесса познания; основы научной, философской и религиозной картин мира; об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий; основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.); сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.; основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности; о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; современное состояние и перспективы развития общественного питания; организационно-правовые формы организаций; перечень и характеристику материально-технических, сырьевых, финансовых ресурсов, показатели их</p>
--	--	---

		<p> 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; понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; основные положения законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих правоотношения в области профессиональной деятельности; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; организационно-правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; правила оплаты труда; роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; основы права социальной защиты граждан; понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; виды административных правонарушений и административной ответственности; нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров; основы бухгалтерского учета, структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций, бухгалтерскую отчетность; особенности ценообразования в общественном питании; нормативно-правовую базу бухгалтерского учета; сущность и функции денег, денежное обращение; финансы: сущность, функции, управление финансами, финансы государства и организаций, их использование, банковскую систему, финансовое планирование и контроль; валютно-финансовые операции: виды валют, валютный курс и рынок; валютные операции, их регулирование; 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; 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; </p>
--	--	---

		<p>способы защиты населения от оружия массового поражения;</p> <p>меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</p> <p>организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</p> <p>основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</p> <p>область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p> <p>порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим;</p> <p>основные понятия и нормативную базу товароведения;</p> <p>ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения;</p> <p>этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции;</p> <p>классификацию организаций общественного питания, их структуру;</p> <p>порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству;</p> <p>правила оперативного планирования работы организации;</p> <p>организацию и нормирование труда персонала:</p> <p>показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу;</p> <p>цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания;</p> <p>классификацию услуг общественного питания;</p> <p>этапы процесса обслуживания;</p> <p>особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;</p> <p>специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;</p> <p>характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями;</p> <p>цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива;</p> <p>психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;</p> <p>требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;</p> <p>специальные виды услуг и формы обслуживания;</p> <p>информационное обеспечение услуг общественного питания:</p> <p>ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;</p> <p>показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение;</p> <p>критерии и показатели качества обслуживания;</p>
--	--	---

			<p>цели, задачи, принципы, функции, концепции, объекты, средства, методы маркетинга, понятие и структуру маркетинговой среды организации;</p> <p>особенности жизненного цикла продукции и услуг общественного питания;</p> <p>этапы, маркетинговые мероприятия;</p> <p>особенности маркетинга услуг общественного питания;</p> <p>средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания;</p> <p>комплекс маркетинга, средства и методы маркетинговой деятельности, стратегии маркетинга;</p> <p>маркетинговые исследования:</p> <p>понятие, значение, виды, объекты, методы, этапы и правила проведения;</p> <p>источники и критерии отбора маркетинговой информации;</p> <p>критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, методики оценки;</p> <p>цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия;</p> <p>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>способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.</p>
<p>ВПД 1 Организация питания в организациях общественного питания;</p> <p>ВПД 2 Организация обслуживания в организациях общественного питания;</p> <p>ВПД 3 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания;</p> <p>ВПД 4 Контроль качества продукции и услуг общественного питания;</p>	ОК 4	<p>Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>Уметь:</p> <p>ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста</p> <p>ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;</p> <p>выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;</p> <p>общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p> <p>переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;</p> <p>самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;</p> <p>рассчитывать основные экономические показатели деятельности организации;</p> <p>оценивать эффективность деятельности организации;</p> <p>определять материально-технические, сырьевые, трудовые и финансовые ресурсы организации, показатели их эффективного использования</p> <p>работать с нормативными правовыми документами, использовать их в профессиональной деятельности;</p> <p>защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством, соблюдать требования действующего законодательства;</p> <p>составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям;</p> <p>распознавать виды валют;</p> <p>оформлять и использовать платежные документы при расчетах с потребителем;</p> <p>использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</p> <p>использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального;</p> <p>применять компьютерные и телекоммуникационные средства;</p> <p>осуществлять поиск необходимой информации;</p>

			<p>организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</p> <p>предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</p> <p>использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</p> <p>применять первичные средства пожаротушения;</p> <p>ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;</p> <p>применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;</p> <p>владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</p> <p>оказывать первую помощь пострадавшим;</p> <p>идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;</p> <p>контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;</p> <p>использовать нормативные и технологические документы;</p> <p>готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;</p> <p>производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;</p> <p>составлять и заключать договора на поставку товаров;</p> <p>проводить приемку продукции;</p> <p>контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;</p> <p>определять вид, тип и класс организации общественного питания;</p> <p>выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания;</p> <p>проводить сегментацию рынка;</p> <p>участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию;</p> <p>разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания;</p> <p>определять направления сбытовой и ценовой политики, обосновывать целесообразность их выбора;</p> <p>выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта;</p> <p>собирать и анализировать информацию о ценах;</p> <p>осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации;</p> <p>разрабатывать анкеты и опросные листы;</p> <p>составлять отчет по результатам исследования и интерпретировать результаты;</p> <p>обосновывать целесообразность применения средств и методов маркетинга, выбирать и использовать наиболее рациональные из них, давать свои предложения при разработке маркетинговых мероприятий, направленных на совершенствование работы организации в области сбыта и ценообразования;</p> <p>выбирать, определять и анализировать показатели конкурентоспособности (качество, цену), учитывать их при анализе конкурентных преимуществ, делать выводы о конкурентоспособности организации.</p> <p>Знать:</p>
--	--	--	--

		<p>основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека и общества; основы философского учения о бытии; сущность процесса познания; основы научной, философской и религиозной картин мира; об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий; основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.); сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.; основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности; о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; 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; понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; основные положения законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих правоотношения в области профессиональной деятельности; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; организационно-правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; правила оплаты труда; роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; основы права социальной защиты граждан; понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; виды административных правонарушений и административной ответственности;</p>
--	--	---

		<p>нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров; сущность и функции денег, денежное обращение; финансы: сущность, функции, управление финансами, финансы государства и организаций, их использование, банковскую систему, финансовое планирование и контроль; валютно-финансовые операции: виды валют, валютный курс и рынок; валютные операции, их регулирование; 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; принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим; 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; цели, задачи, принципы, функции, концепции, объекты, средства, методы маркетинга, понятие и</p>
--	--	---

			<p>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.</p>
<p>ВПД 1 Организация питания в организациях общественного питания; ВПД 2 Организация обслуживания в организациях общественного питания; ВПД 3 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания; ВПД 4 Контроль качества продукции и услуг общественного питания;</p>	ОК 5	<p>Использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности</p>	<p>Уметь: ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас; 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; 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.</p> <p>Знать: основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека и общества; основы философского учения о бытии;</p>

		<p>сущность процесса познания; основы научной, философской и религиозной картин мира; об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий; основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.); сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.; основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности; о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; 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; принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.</p>
--	--	---

<p>ВПД 1 Организация питания в организациях общественного питания; ВПД 2 Организация обслуживания в организациях общественного питания; ВПД 3 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания; ВПД 4 Контроль качества продукции и услуг общественного питания;</p>	<p>ОК 6</p>	<p>Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<p>Уметь: ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас; использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; 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; идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества; контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери; использовать нормативные и технологические документы; готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания; производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа; составлять и заключать договора на поставку товаров; проводить приемку продукции; контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства; определять вид, тип и класс организации общественного питания; организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания; организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов; осуществлять расчет с посетителями;</p>
--	-------------	--	---

		<p>принимать рациональные управленческие решения; применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности; регулировать конфликтные ситуации в организации; определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями; выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания; составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей; определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость); выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.</p> <p>Знать: основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека и общества; основы философского учения о бытии; сущность процесса познания; основы научной, философской и религиозной картин мира; об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий; основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.); сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.; основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности; о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; 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;</p>
--	--	---

		<p>способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим; 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; цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания; этапы процесса обслуживания; особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания; характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями; цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива; психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением; требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; специальные виды услуг и формы обслуживания; информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование; показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение; критерии и показатели качества обслуживания.</p>
--	--	---

<p>ВПД 1 Организация питания в организациях общественного питания; ВПД 2 Организация обслуживания в организациях общественного питания; ВПД 3 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания; ВПД 4 Контроль качества продукции и услуг общественного питания;</p>	<p>ОК 7</p>	<p>Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий</p>	<p>Уметь: ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас; использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности; составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям; распознавать виды валют; оформлять и использовать платежные документы при расчетах с потребителем; 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; идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества; контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери; использовать нормативные и технологические документы; готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания; производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа; составлять и заключать договора на поставку товаров; проводить приемку продукции; контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства; определять вид, тип и класс организации общественного питания; организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания; организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных</p>
--	-------------	--	---

		<p>методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов; осуществлять расчет с посетителями; принимать рациональные управленческие решения; применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности; регулировать конфликтные ситуации в организации; определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями; выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания; составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей; определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость); выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания; 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.</p> <p>Знать: основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека и общества; основы философского учения о бытии; сущность процесса познания; основы научной, философской и религиозной картин мира; об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий; основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);</p>
--	--	--

		<p>сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;</p> <p>основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;</p> <p>назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;</p> <p>о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</p> <p>содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения;</p> <p>лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;</p> <p>основы бухгалтерского учета, структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций, бухгалтерскую отчетность;</p> <p>особенности ценообразования в общественном питании;</p> <p>нормативно-правовую базу бухгалтерского учета;</p> <p>сущность и функции денег, денежное обращение;</p> <p>финансы:</p> <p>сущность, функции, управление финансами, финансы государства и организаций, их использование, банковскую систему, финансовое планирование и контроль;</p> <p>валютно-финансовые операции:</p> <p>виды валют, валютный курс и рынок;</p> <p>валютные операции, их регулирование;</p> <p>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>основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p>основы военной службы и обороны государства;</p> <p>задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</p> <p>способы защиты населения от оружия массового поражения;</p> <p>меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</p> <p>организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</p> <p>основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</p> <p>область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p> <p>порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим;</p> <p>основные понятия и нормативную базу товароведения;</p> <p>ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения;</p> <p>этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения</p>
--	--	--

		<p>продукции;</p> <p>классификацию организаций общественного питания, их структуру;</p> <p>порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству;</p> <p>правила оперативного планирования работы организации;</p> <p>организацию и нормирование труда персонала:</p> <p>показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу;</p> <p>цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания;</p> <p>классификацию услуг общественного питания;</p> <p>этапы процесса обслуживания;</p> <p>особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;</p> <p>специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;</p> <p>характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями;</p> <p>цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива;</p> <p>психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;</p> <p>требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;</p> <p>специальные виды услуг и формы обслуживания;</p> <p>информационное обеспечение услуг общественного питания:</p> <p>ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;</p> <p>показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение;</p> <p>критерии и показатели качества обслуживания;</p> <p>цели, задачи, принципы, функции, концепции, объекты, средства, методы маркетинга, понятие и структуру маркетинговой среды организации;</p> <p>особенности жизненного цикла продукции и услуг общественного питания:</p> <p>этапы, маркетинговые мероприятия;</p> <p>особенности маркетинга услуг общественного питания;</p> <p>средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания;</p> <p>комплекс маркетинга, средства и методы маркетинговой деятельности, стратегии маркетинга;</p> <p>маркетинговые исследования:</p> <p>понятие, значение, виды, объекты, методы, этапы и правила проведения;</p> <p>источники и критерии отбора маркетинговой информации;</p> <p>критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, методики оценки.</p>
--	--	---

<p>ВПД 1 Организация питания в организациях общественного питания; ВПД 2 Организация обслуживания в организациях общественного питания; ВПД 3 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания; ВПД 4 Контроль качества продукции и услуг общественного питания;</p>	<p>ОК 8</p>	<p>Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p>Уметь: ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас; 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.</p> <p>Знать: основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека и общества; основы философского учения о бытии; сущность процесса познания; основы научной, философской и религиозной картин мира; об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий; основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.); сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.; основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности; о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и</p>
--	-------------	---	--

			<p>перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;</p> <p>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>основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту;</p> <p>принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p>основы военной службы и обороны государства;</p> <p>задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</p> <p>способы защиты населения от оружия массового поражения;</p> <p>меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</p> <p>организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</p> <p>основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</p> <p>область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p> <p>порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.</p>
<p>ВПД 1 Организация питания в организациях общественного питания;</p> <p>ВПД 2 Организация обслуживания в организациях общественного питания;</p> <p>ВПД 3 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания;</p> <p>ВПД 4 Контроль качества продукции и услуг общественного питания;</p>	ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	<p>Уметь:</p> <p>ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста</p> <p>ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;</p> <p>выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;</p> <p>общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p> <p>переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;</p> <p>самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;</p> <p>организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</p> <p>предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</p> <p>использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</p> <p>применять первичные средства пожаротушения;</p> <p>ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;</p> <p>применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;</p> <p>владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</p> <p>оказывать первую помощь пострадавшим.</p> <p>Знать:</p> <p>основные категории и понятия философии;</p> <p>роль философии в жизни человека и общества;</p>

			<p>основы философского учения о бытии; сущность процесса познания; основы научной, философской и религиозной картин мира; об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий; основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.); сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.; основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности; о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.</p>
<p>ВПД 1 Организация питания в организациях общественного питания; ВПД 2 Организация обслуживания в организациях общественного питания;</p>	ОК.10	<p>Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных</p>	<p>Уметь: ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p>

<p>ВПД 3 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания;</p> <p>ВПД 4 Контроль качества продукции и услуг общественного питания;</p>		<p>документов</p>	<p>переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;</p> <p>самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;</p> <p>работать с нормативными правовыми документами, использовать их в профессиональной деятельности;</p> <p>защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством, соблюдать требования действующего законодательства;</p> <p>использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности;</p> <p>оформлять документы и/или проверять правильность оформления, хранения и учета их в соответствии с требованиями системы документационного обеспечения;</p> <p>составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям;</p> <p>распознавать виды валют;</p> <p>оформлять и использовать платежные документы при расчетах с потребителем;</p> <p>определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований;</p> <p>соблюдать правила охраны труда;</p> <p>предупреждать производственный травматизм и профзаболевания;</p> <p>использовать противопожарную технику;</p> <p>организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</p> <p>предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</p> <p>использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</p> <p>применять первичные средства пожаротушения;</p> <p>ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;</p> <p>применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;</p> <p>владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</p> <p>оказывать первую помощь пострадавшим;</p> <p>идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;</p> <p>контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;</p> <p>использовать нормативные и технологические документы;</p> <p>готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;</p> <p>производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;</p> <p>составлять и заключать договора на поставку товаров;</p> <p>проводить приемку продукции;</p> <p>контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;</p> <p>определять вид, тип и класс организации общественного питания;</p> <p>организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;</p> <p>подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое</p>
---	--	-------------------	--

		<p>количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания; организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов; осуществлять расчет с посетителями; принимать рациональные управленческие решения; применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности; регулировать конфликтные ситуации в организации; определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями; выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания; составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей; определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость); выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания; анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества; работать с нормативно-правовой базой; пользоваться измерительными приборами и приспособлениями; проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия; контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания; идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации.</p> <p>Знать: основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека и общества; основы философского учения о бытии; сущность процесса познания; основы научной, философской и религиозной картин мира; об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий; основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.); сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.; основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности; о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных</p>
--	--	--

			<p>традиций; содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; основные положения законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих правоотношения в области профессиональной деятельности; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; организационно-правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; правила оплаты труда; роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; основы права социальной защиты граждан; понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; виды административных правонарушений и административной ответственности; нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров; основы бухгалтерского учета, структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций, бухгалтерскую отчетность; особенности ценообразования в общественном питании; нормативно-правовую базу бухгалтерского учета; цели, задачи, назначение, системы документационного обеспечения управления; способы создания, функции и классификацию документов; унифицированные системы документов, правила их составления; организацию работ с документами, компьютеризацию документационного обеспечения оформления; сущность и функции денег, денежное обращение; финансы: сущность, функции, управление финансами, финансы государства и организаций, их использование, банковскую систему, финансовое планирование и контроль; валютно-финансовые операции: виды валют, валютный курс и рынок; валютные операции, их регулирование; 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 профилактику производственного травматизма и профзаболеваний; 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;</p>
--	--	--	---

		<p>основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим; 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; цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания; этапы процесса обслуживания; особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания; характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями; цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива; психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением; требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; специальные виды услуг и формы обслуживания; информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование; показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную</p>
--	--	---

			<p>посещаемость) и их определение; критерии и показатели качества обслуживания; цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия; основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации; способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.</p>
Профессиональные компетенции			
<p>ВПД 1 Организация питания в организациях общественного питания;</p>	<p>ПК.1.1</p>	<p>Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей</p>	<p>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; 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; идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества; контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери; использовать нормативные и технологические документы; готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания; производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа; составлять и заключать договора на поставку товаров; проводить приемку продукции; контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства; определять вид, тип и класс организации общественного питания.</p> <p>Знать: классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия,</p>

			<p>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; принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим; 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.</p>
	ПК.1.2	<p>Организовывать выполнение заказов потребителей</p>	<p>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; идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества; контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;</p>

			<p>использовать нормативные и технологические документы; готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания; производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа; составлять и заключать договора на поставку товаров; проводить приемку продукции; контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства; определять вид, тип и класс организации общественного питания.</p> <p>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 профилактику производственного травматизма и профзаболеваний; 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.</p>
	ПК.1.3	Контролировать качество выполнения заказа	<p>Уметь: идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества; контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери; использовать нормативные и технологические документы; готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания; производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа; составлять и заключать договора на поставку товаров; проводить приемку продукции; контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства; определять вид, тип и класс организации общественного питания.</p> <p>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;</p>

			<p>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.</p>
	ПК.1.4	<p>Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания</p>	<p>Уметь: рассчитывать основные экономические показатели деятельности организации; оценивать эффективность деятельности организации; определять материально-технические, сырьевые, трудовые и финансовые ресурсы организации, показатели их эффективного использования; использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности; составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям; распознавать виды валют; оформлять и использовать платежные документы при расчетах с потребителем; вести беседу (диалог, переговоры) профессиональной направленности на иностранном языке; работать с источниками профессиональной информации на иностранном языке; 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; идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества; контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери; использовать нормативные и технологические документы; готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания; производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа; составлять и заключать договора на поставку товаров; проводить приемку продукции; контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства; определять вид, тип и класс организации общественного питания.</p> <p>Знать:</p>

		<p>современное состояние и перспективы развития общественного питания;</p> <p>организационно-правовые формы организаций;</p> <p>перечень и характеристику материально-технических, сырьевых, финансовых ресурсов, показатели их эффективного использования, производственную, организационную структуру и инфраструктуру организаций;</p> <p>перечень основных и оборотных средств, нормы и правила оплаты труда, производственные программы и мощность, ценообразование, экономические показатели хозяйственной деятельности, оценку ее эффективности;</p> <p>механизмы ценообразования на продукцию (услуги);</p> <p>формы оплаты труда;</p> <p>основы бухгалтерского учета, структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций, бухгалтерскую отчетность;</p> <p>особенности ценообразования в общественном питании;</p> <p>нормативно-правовую базу бухгалтерского учета;</p> <p>сущность и функции денег, денежное обращение;</p> <p>финансы:</p> <p>сущность, функции, управление финансами, финансы государства и организаций, их использование, банковскую систему, финансовое планирование и контроль;</p> <p>валютно-финансовые операции:</p> <p>виды валют, валютный курс и рынок;</p> <p>валютные операции, их регулирование;</p> <p>лексико-грамматический материал по специальности, необходимый для профессионального общения;</p> <p>различные виды речевой деятельности и формы речи;</p> <p>источники профессиональной информации на иностранном языке;</p> <p>технику перевода профессионально ориентированных текстов;</p> <p>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>основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p>основы военной службы и обороны государства;</p> <p>задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</p> <p>способы защиты населения от оружия массового поражения;</p> <p>меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</p> <p>организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</p> <p>основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</p> <p>область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p> <p>порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим;</p> <p>основные понятия и нормативную базу товароведения;</p>
--	--	---

			<p>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.</p>
<p>ВПД 2 Организация обслуживания в организациях общественного питания;</p>	<p>ПК 2.1</p>	<p>Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей</p>	<p>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; 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; организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания; организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов; осуществлять расчет с посетителями; принимать рациональные управленческие решения; применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности; регулировать конфликтные ситуации в организации; определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями; выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;</p>

		<p>составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей; определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);</p> <p>выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.</p> <p>Знать:</p> <p>классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации;</p> <p>основы нормативно-правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания;</p> <p>принципы возникновения и профилактику производственного травматизма и профзаболеваний;</p> <p>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>основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p>основы военной службы и обороны государства;</p> <p>задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</p> <p>способы защиты населения от оружия массового поражения;</p> <p>меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</p> <p>организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</p> <p>основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</p> <p>область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p> <p>порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим;</p> <p>цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания;</p> <p>классификацию услуг общественного питания;</p> <p>этапы процесса обслуживания;</p> <p>особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;</p> <p>специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;</p> <p>характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями;</p> <p>цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива;</p> <p>психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;</p> <p>требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного</p>
--	--	---

			<p>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.</p>
	ПК 2.2	<p>Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей</p>	<p>Уметь: вести беседу (диалог, переговоры) профессиональной направленности на иностранном языке; работать с источниками профессиональной информации на иностранном языке; 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; организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания; организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов; осуществлять расчет с посетителями; принимать рациональные управленческие решения; применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности; регулировать конфликтные ситуации в организации; определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями; выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания; составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей; определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость); выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.</p> <p>Знать:</p>

		<p>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; принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим; цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания; этапы процесса обслуживания; особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания; характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями; цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива; психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением; требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; специальные виды услуг и формы обслуживания; информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование; показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение; критерии и показатели качества обслуживания.</p>
--	--	--

	ПК 2.3	<p>Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями</p>	<p>Уметь: организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания; организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов; осуществлять расчет с посетителями; принимать рациональные управленческие решения; применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности; регулировать конфликтные ситуации в организации; определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями; выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания; составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей; определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость); выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.</p> <p>Знать: цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания; этапы процесса обслуживания; особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания; характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями; цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива; психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением; требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; специальные виды услуг и формы обслуживания; информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование; показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение; критерии и показатели качества обслуживания.</p>
--	--------	---	---

	ПК 2.4	<p>Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания</p>	<p>Уметь: оформлять документы и/или проверять правильность оформления, хранения и учета их в соответствии с требованиями системы документационного обеспечения; 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; вести беседу (диалог, переговоры) профессиональной направленности на иностранном языке; работать с источниками профессиональной информации на иностранном языке; организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания; организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов; осуществлять расчет с посетителями; принимать рациональные управленческие решения; применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности; регулировать конфликтные ситуации в организации; определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями; выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания; составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей; определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость); выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.</p> <p>Знать: цели, задачи, назначение, системы документационного обеспечения управления; способы создания, функции и классификацию документов; унифицированные системы документов, правила их составления; организацию работ с документами, компьютеризацию документационного обеспечения оформления; 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; лексико-грамматический материал по специальности, необходимый для профессионального общения; различные виды речевой деятельности и формы речи;</p>
--	--------	---	--

			<p>источники профессиональной информации на иностранном языке; технику перевода профессионально ориентированных текстов; цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания; этапы процесса обслуживания; особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания; характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями; цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива; психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением; требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; специальные виды услуг и формы обслуживания; информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование; показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение; критерии и показатели качества обслуживания.</p>
	ПК 2.5	Анализировать эффективность обслуживания потребителей	<p>Уметь: составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям; распознавать виды валют; оформлять и использовать платежные документы при расчетах с потребителем; вести беседу (диалог, переговоры) профессиональной направленности на иностранном языке; работать с источниками профессиональной информации на иностранном языке; организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания; организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов; осуществлять расчет с посетителями; принимать рациональные управленческие решения; применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности; регулировать конфликтные ситуации в организации; определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями; выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса</p>

			<p>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.</p> <p>Знать: сущность и функции денег, денежное обращение; финансы: сущность, функции, управление финансами, финансы государства и организаций, их использование, банковскую систему, финансовое планирование и контроль; валютно-финансовые операции: виды валют, валютный курс и рынок; валютные операции, их регулирование; 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; цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания; этапы процесса обслуживания; особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания; характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями; цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива; психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением; требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; специальные виды услуг и формы обслуживания; информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование; показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение; критерии и показатели качества обслуживания.</p>
	ПК 2.6	Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества	<p>Уметь: определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований;</p>

		<p>обслуживания</p>	<p>соблюдать правила охраны труда; предупреждать производственный травматизм и профзаболевания; использовать противопожарную технику; организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания; организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов; осуществлять расчет с посетителями; принимать рациональные управленческие решения; применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности; регулировать конфликтные ситуации в организации; определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями; выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания; составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей; определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость); выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.</p> <p>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; цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания; этапы процесса обслуживания; особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания; характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями; цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива; психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением; требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного</p>
--	--	---------------------	---

			<p>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.</p>
<p>ВПД 3 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания;</p>	<p>ПК 3.1</p>	<p>Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания</p>	<p>Уметь: вести беседу (диалог, переговоры) профессиональной направленности на иностранном языке; работать с источниками профессиональной информации на иностранном языке; 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.</p> <p>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; 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,</p>

			методики оценки.
	ПК 3.2	Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт	<p>Уметь: вести беседу (диалог, переговоры) профессиональной направленности на иностранном языке; работать с источниками профессиональной информации на иностранном языке; 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.</p> <p>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; 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.</p>

	ПК 3.3	Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией	<p>Уметь: вести беседу (диалог, переговоры) профессиональной направленности на иностранном языке; работать с источниками профессиональной информации на иностранном языке; 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.</p> <p>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; 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</p>
ВПД 4 Контроль качества продукции и услуг общественного питания	ПК 4.1.	Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг	<p>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; организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</p>

		<p>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; анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества; работать с нормативно-правовой базой; пользоваться измерительными приборами и приспособлениями; проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия; контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания; идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации.</p> <p>Знать: понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; основные положения законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих правоотношения в области профессиональной деятельности; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; организационно-правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; правила оплаты труда; роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; основы права социальной защиты граждан; понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; виды административных правонарушений и административной ответственности; нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров; 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;</p>
--	--	--

			<p>организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</p> <p>основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</p> <p>область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p> <p>порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим;</p> <p>цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия;</p> <p>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>способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.</p>
	ПК 4.2.	Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания	<p>Уметь:</p> <p>организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</p> <p>предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</p> <p>использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</p> <p>применять первичные средства пожаротушения;</p> <p>ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;</p> <p>применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;</p> <p>владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</p> <p>оказывать первую помощь пострадавшим;</p> <p>анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества;</p> <p>работать с нормативно-правовой базой;</p> <p>пользоваться измерительными приборами и приспособлениями;</p> <p>проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия;</p> <p>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>идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации.</p> <p>Знать:</p> <p>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>основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p>

			<p>основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим; цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия; основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации; способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.</p>
	ПК 4.3.	<p>Проводить контроль качества услуг общественного питания.</p>	<p>Уметь: вести беседу (диалог, переговоры) профессиональной направленности на иностранном языке; работать с источниками профессиональной информации на иностранном языке; 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; анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества; работать с нормативно-правовой базой; пользоваться измерительными приборами и приспособлениями; проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия; контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания; идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации.</p>

		<p>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; принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим; цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия; основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации; способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.</p>
--	--	--

Приложение 5
Состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по ОПСПО ППСЗ

№п/п	Индекс	Дисциплина	ФИО преподавателя	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категорий	Педагогический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения)	Наличие опыта деятельности в соответствующей профессиональной сфере
1	ОГСЭ.01	Основы философии	Чернышева Наталья Сергеевна (штатный преподаватель)	Московский ордена Рудового Красного Знамени областной педагогический институт им. Н.К. Крупской	Специальность – история и обществознание, философия. Квалификация учитель	Высшая категория	45 лет	Программа повышения квалификации «Охрана труда» 16 часов С 06 по 13 марта 2019	8 мес
2	ОГСЭ.02	История	Глюзицкая Галина Анатольевна (штатный преподаватель)	1)Диплом РВ № 143951, окончила Усть-Каменогорский педагогический институт, квалификация «Учитель истории, обществоведения, методист по воспитательной работе», специальность	История с дополнительной специальностью педагогика, квалификация-учитель истории, обществоведения, методист по воспитательной работе.	Высшая категория	22 года	ФГАУ «Федеральный институт развития образования» (ФИРО) «Технологии инклюзивного образования в условиях введения ФГОС для обучающихся с ОВЗ» (72	1 год

				<p>«История с дополнительно й специальность ю педагогика», 1983-1988 г.г.</p> <p>2)Диплом о профессиональ ной переподготовке ПП № 613060, окончила Государственн ую академию профессиональ ной переподготовк и и повышения квалификации руководящих работников и специалистов инвестиционно й сферы (ГАСИС), программа и квалификация «Социология и психология», 2003-2004 г.г.</p>				<p>часа), рег. № 136/12</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда» 16 часов С 27 февраля по 11 марта 2019</p> <p>Планируется прохождение курсов: «Оказание первой медицинской помощи (с применением ДОТ)» 20.06-26.06 2019 16 часов</p> <p>Планируе тся прохождение курсов: «Работа в электронной образовательн ой среде (с применением</p>
--	--	--	--	---	--	--	--	---

								ДОТ)» 13.06-19.06 2019 16 часов	
3	ОГСЭ.03	Иностранный язык	Галеева Дильбар Хайруллевна (штатный преподаватель)	Московский институт открытого образования с 2001г по 2003г специальность: «Английский язык»; Диплом ПП № 567776	квалификация: учитель английского языка	Первая категория	35 лет	2015г., Аттестация педагогического работника среднего профессионального образования в целях подтверждения соответствия занимаемой должности. курсы повышения квалификации в ФИПКИП, г. Москва по теме: «Преподавание предмета Английский язык в современных условиях реализации ФГОС С 25 марта по 24 апреля 2019 года	16 лет

								(72ч.) Программа повышения квалификации «Охрана труда» 16 часов С 27 февраля по 11 марта 2019 Программа повышения квалификации «Оказание первой медицинской помощи (с применением ДОТ)» 20.06-26.06 2019 16 часов	
4	ОГСЭ.04	Физическая культура	Позняк Семен Алексеевич (штатный преподаватель)	ФГБОУ ВПО РГУ физической культуры, спорта, молодежи и туризма	специальность- физическая культура и спорт специалист по физической культуре и спорту	Соответстви е занимаемой должности	3 года	2017 г., Аттестация педагогическо го работника среднего профессионал ьного образования в целях подтверждени	4 года

								<p>я соответствия занимаемой должности. Программа курсов: «Оказание первой медицинской помощи (с применением ДОТ)» 20.06-26.06 2019 16 часов</p> <p>Учебный центр «Профессион ал», выездной филиал в г. Одинцово свидетельство по профессии «Механик холодильной и вентиляционн ой технике» с 24 августа 2018 по30 ноября 2018г.</p> <p>Учебный центр</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--	---	--

								<p>«Профессионал», выездной филиал в г. Одинцово свидетельство по профессии «Механик холодильной и вентиляционной техники» с 24 августа 2018 по 30 ноября 2018г. Свидетельств о №18-11-3695 262 часа</p> <p>Профессиональная переподготовка «Педагогика и методика преподавания физической культуры и спорта, с присвоением квалификации и «педагог физической культуры и спорта»» Длительность</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--	---	--

								ь обучения 550 ак. часов АНО ДПО СНТА 2019 -	
5	ЕН.01	Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Михеева Елена Викторовна (штатный преподаватель)	Московский институт электронной техники (МИЭТ)	«Полупроводники и диэлектрики» Инженер электронной техники	Высшая категория «Почетный работник среднего профессионального образования РФ» 2001 г., Заслуженный учитель РФ_2009 г	30 лет	2015 Аттестация педагогического работника среднего профессионального образования в целях подтверждения соответствия занимаемой должности Программа повышения квалификации «Охрана труда» 16 часов С 06 по 13 марта 2019 Проходит обучение в ООО «Наука» с 3 апреля по	21 год

								5 октября 2019 года по курсу профессиональной переподготовки по программе: «Педагогика и методика преподавания информатики и ИКТ в профессиональной деятельности в образовательной организации в объеме 1100 часов	
6	ОП.01	Менеджмент	Олимпиева Любовь Николаевна (внутренний совместитель)	ГОУ ВПО «Московский государственный университет технологии и управления»	«Экономика и управление на предприятии (по отраслям)» Экономист-менеджер	Первая категория	15 лет	2015г., Аттестация педагогического работника среднего профессионального образования в целях подтверждения соответствия	15 лет

								<p>занимаемой должности.</p> <p>2017 год ФГБОУ ВПО РЭУ им. Г.В.Плеханов а «Подготовка кадрового резерва на замещение руководящих должностей»</p> <p>2017г. РЭУ им. Г.В. Плеханова «Менеджмент : организация управления вузом» РЭУ им. Г.В. Плеханова, программа повышения квалификации «Совершенство вание. педагогическо го мастерства преподавател я образовательн ого</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

								<p>учреждения среднего профессионального образования», 05.2016г</p> <p>Удостоверение, ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова, «Подготовка кадрового резерва на замещение руководящих должностей» (36 часов)</p> <p>Диплом о профессиональной переподготовке, Педагог дополнительного образования, «Педагогическая деятельность в сфере дополнительного образования», (520 часов)</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--	---	--

								<p>с 16 июля по 29 июля 2018 года прошла</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда» 16 часов С 06 по 13 марта 2019</p> <p>Программа повышения квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе» 16 часов С 16 февраля по 22 февраля 2019</p> <p>Автономная некоммерческая организация дополнительного профессионального образования Современная научно-</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

								<p>техническая академия обучение с 21 ноября 2018 года по 24 мая 2019 года по курсу профессиональной переподготовки по программе: «Теория и методика преподавания психологии общения» в объеме 1100 часов</p> <p>с 4 февраля по 17 февраля 2019 года прошла стажировку в объеме 72 часа на базе ООО Ресторанный бизнес проект «Ладим-Н» по специальности и СПО 19.02.10 «Технология продукции</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--	---	--

								<p>общественног о питания» по модулю ПМ.05 «Организация процесса приготовлени я и приготовлени е сложных холодных и горячих десертов».</p> <p>с 1 апреля по 14 апреля 2019 года прошла стажировку в объеме 72 часа на базе ПАО «ГК» «Космос» по специальност и СПО 19.02.10 «Технология продукции общественног о питания» по модулю ПМ.06 «Организация работы структурного подразделени</p>
--	--	--	--	--	--	--	--	---

								я» с 21 января по 3 февраля 2019 года прошла стажировку в объеме 72 часа на базе ПАО «ГК» «Космос» по специальности и СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» по модулю ПМ.07 «Выполнение работ по профессии рабочего (одной или несколькими)»	
7	ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	Непомнина Ольга Олеговна (штатный преподаватель)	Межреспубликанский заочный индустриально-педагогический техникум	Специальность - правоведение, квалификация- юрист (с правом преподавания	Соответствие занимаемой должности	5 лет	2017г., Аттестация педагогического работника среднего профессионал	4 года

					<p>ОСНОВ правоведения)</p>			<p>ьного образования в целях подтверждени я соответствия занимаемой должности.</p> <p>Восточная экономико- юридическая гуманитарная академия (ВЭГУ) Квалификаци я: преподавател ь истории Специальност ь: Педагогическ ое образование С 2016 -2019 гг</p> <p>Московский центр качества образования. Свидетельств о о прохождении курса подготовки по</p>	
--	--	--	--	--	---	--	--	---	--

								<p>программе: « Подготовка организаторов в аудитории и вне аудитории пункта проведения экзамена государственной итоговой аттестации по образовательным программам основного общего образования 2018 г». 21.05.2018 г</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда» 16 часов С 27 февраля по 11 марта 2019</p> <p>ВНОЦ «Сотех» «Современные образовательные</p>
--	--	--	--	--	--	--	--	---

								<p>ые технологии» Прохожу обучение в 2019 году по курсу профессиональной переподготовки по программе: «Педагогика и методика преподавания истории и обществознания в образовательной организации» в объеме 1100 часов Квалификация: учитель истории и обществознания</p>	
8	ОП.03	Экономика организации	Оноприенко Алина Валерьевна (штатный преподаватель)	Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования	квалификация экономист по специальности «Финансы и кредит»	Первая категория	4 год	2015 Аттестация педагогического работника среднего профессионального образования в	4 года

				«Российский государствен ный торгово- экономический университет»				<p>целях подтверждени я соответствия занимаемой должности</p> <p>Туризм: основы менеджмента. Столичный образовательн ый центр, май 2018 г. 72 ч.</p> <p>Тайм – менеджмент: Развитие навыков и технологий эффективной работы педагога Столичный образовательн ый центр, май 2018 г. 72 ч.</p> <p>Профессиона льная деятельность педагога – психолога.</p>
--	--	--	--	--	--	--	--	--

								<p>Психодидактическое проектирование процесса обучения и воспитания в соответствии с требованиями ФГОС и профессиональными требованиями к должности педагога – психолога, июнь 2018 г. Педкампус 72 ч.</p> <p>Методика преподавания финансовой грамотности, инструменты оценки учебных достижений учащихся и мониторинг эффективности и обучения в условиях реализации ФГОС, февраль 2019</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--	---	--

								<p>г. Педкампус 72 ч.</p> <p>Инноватика в образовании и воспитании в условиях реализации ФГОС, февраль 2019 г. Педкампус 72 ч.</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда» 16 часов С 06 по 13 марта 2019</p>	
9	ОП.04	Бухгалтерский учет	Оноприенко Алина Валерьевна (штатный преподаватель)	Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Российский государственный торгово-экономический университет»	квалификация экономист по специальности «Финансы и кредит»	Первая категория	4 год	<p>2015</p> <p>Аттестация педагогического работника среднего профессионального образования в целях подтверждения соответствия занимаемой должности</p>	4 года

								<p>Туризм: основы менеджмента. Столичный образовательн ый центр, май 2018 г. 72 ч.</p> <p>Тайм – менеджмент: Развитие навыков и технологий эффективной работы педагога Столичный образовательн ый центр, май 2018 г. 72 ч.</p> <p>Профессиона льная деятельность педагога – психолога. Психодидакти ческое проектирован ие процесса обучения и воспитания в</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--	---	--

								<p>соответствии с требованиями ФГОС и профессиональными требованиями к должности педагога – психолога, июнь 2018 г. Педкампус 72 ч.</p> <p>Методика преподавания финансовой грамотности, инструменты оценки учебных достижений учащихся и мониторинг эффективности и обучения в условиях реализации ФГОС , февраль 2019 г. Педкампус 72 ч.</p> <p>Инноватика в образовании и воспитании в</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--	---	--

								<p>условиях реализации ФГОС, февраль 2019 г. Педкампус 72 ч.</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда» 16 часов С 06 по 13 марта 2019</p>	
10	ОП.05	Здания и инженерные системы гостиниц	Шутова Илона Григорьевна (штатный преподаватель)	<p>Одесский колледж экономики и права и гостиничное – ресторанного бизнеса 2009</p> <p>Одесский национальный экономический университет 2012</p> <p>Российский государственный университет туризма и</p>	<p>Квалификация младший специалист</p> <p>Бакалавр Туризм</p> <p>Магистр Туризм</p> <p>Аспирантура – Экономика и управления народным хозяйством</p>	-	10 лет	<p>Российский государственный университет туризма и сервиса, Аспирантура , Программа подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре.</p> <p>Столичный институт экономики и</p>	2 мес.

				сервиса 2014 Российский государствен ый университет туризма и сервиса, 2017				финансов ,Бухгалтерски й учет и налогообложе ние и использовани е программы 1С.Бухгалтер ия 8 2018 год Учебный центр «Профакадем ия» Психолого- педагогическ ие основы преподавател ьской деятельности в системе СПО 2019г.	
11	ОП.06	Безопасность жизнедеятельност и	Снопов Анатолий Васильевич (штатный преподаватель)	МОГИФК Общество с ограниченной ответственност ью «Наука» с 24 марта 2019 года по 24 июня 2019 года прошел по	«Физическая культура и спорт» Тренер С присвоением квалификации: «Педагог ОБЖ и БЖД»	Соответстви е занимаемой должности	24 года	2015г., Аттестация педагогическо го работника среднего профессионал ьного образования в целях подтверждени я соответствия	21 год

				<p>курсу профессиональной переподготовки и по программе: «педагогика и методика преподавания ОБЖ и БЖД».</p>				<p>занимаемой должности.</p> <p>Федеральный институт повышения квалификации и переподготовки в АНО ДПО «ФИПКип»</p> <p>По программе дополнительного профессионального образования «Педагогическое образование: преподаватель-организатор основ безопасности жизнедеятельности (ОБЖ) в СПО присвоена квалификация : Преподаватель-организатор основ</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

								<p>безопасности жизнедеятель ности (ОБЖ) ДИПЛОМ о профессионал ьной переподготов ке 77240651287 Москва 26 февраля 2018 г.</p> <p>РЭУ им. Г.В. Плеханова, программа повышения квалификации «Совершенство вание педагогическо го мастерства преподавател я образовательн ого учреждения среднего профессионал ьного образования», 05.2016г.</p> <p>Прошел обучение в</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

								<p>обществе с ограниченной ответственностью «Наука» с 24 марта 2019 года по 24 июня 2019 года по курсу профессиональной переподготовки по программе: «педагогика и методика преподавания ОБЖ и БЖД».</p> <p>С присвоением квалификации :</p> <p>«Педагог ОБЖ и БЖД» 550 часов</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда» 16 часов С 06 по 13 марта 2019</p>	
12	ОП.07	Деловой	Галеева	Московский	квалификация:	Первая	35 лет		16 лет

		иностраный язык	Дильбар Хайруллевна (штатный преподаватель)	институт открытого образования с 2001г по 2003г специальность: «Английский язык»; Диплом ПП № 567776	учитель английского языка	категория		2015г., Аттестация педагогического работника среднего профессионального образования в целях подтверждения соответствия занимаемой должности. курсы повышения квалификации в ФИПКИП, г. Москва по теме: «Преподавание предмета Английский язык в современных условиях реализации ФГОС С 25 марта по 24 апреля 2019 года (72ч.) Программа повышения	
--	--	-----------------	---	--	---------------------------	-----------	--	--	--

								<p>квалификации «Охрана труда» 16 часов С 27 февраля по 11 марта 2019</p> <p>Программа повышения квалификации «Оказание первой медицинской помощи (с применением ДОТ)» 20.06-26.06 2019 16 часов</p>	
13	ОП.08	Управленческая психология	Летникова Надежда Борисовна (штатный преподаватель)	<p>МГПИ им. Ленина квалификация учителя русского языка и литературы;</p> <p>Академия профессиональной психологии Российской Академии</p>	<p>«Факультет русского языка и литературы» Учитель русского языка и литературы</p> <p>по специальности: практическая психология, консультирование</p>	<p>Высшая категория Кандидат экономических наук, аспирантура РЭУ имени Г.В. Плеханова Заслуженный учитель РФ,</p>	40 лет	<p>2015 Аттестация педагогического работника среднего профессионального образования в целях подтверждения соответствия занимаемой</p>	39 лет

				<p>наук,1994 ,МИПК</p> <p>Центр подготовки менеджеров при РЭУ им Г.В. Плеханова 1995 специальности. The Open University Международный центр дистанционного обучения «Link» МБА The Professional Diploma in management 1998 Course centrlicity: The effective maneger 1996,managing customer and client Relatoins 1996, managing Development and change1997, Accountig for manegers 1998, manager resources for market 1998.</p>	<p>психокоррекция, квалификация: психолог</p> <p>«Предпринимательство»,квалификация специалиста в области менеджмента</p> <p>квалификация: управленческое консультирование(новый вид профессиональной деятельности)»</p>	<p>Нагрудной знак «Почетный работник СПО РФ»</p>		<p>должности</p> <p>РЭУ им. Г.В. Плеханова, программа повышения квалификации «Совершенствование педагогического мастерства преподавателя образовательного учреждения среднего профессионального образования», 05.2016г.</p> <p>ООО «Столичный учебный центр», 2018, 600 часов Квалификация: Начальник отдела маркетинга и продаж туристского агентства», Диплом о профессионал</p>	
--	--	--	--	---	--	--	--	--	--

				Академия Народного Хозяйства при Правительстве РФ 2006				ьной переподготов ке ПП № 0004703 Программа повышения квалификации «Охрана труда» 16 часов С 06 по 13 марта 2019 Международн ый центр дистанционно го обучения. Пройден дистанционн ый курс: «Управление гостинично- ресторанным бизнесом» 2019	
14	ОП.09	Управление персоналом	Летникова Надежда Борисовна (штатный преподаватель)	МГПИ им. Ленина квалификация учителя русского языка и литературы;	«Факультет русского языка и литературы» Учитель русского языка и литературы	Высшая категория Кандидат экономическ их наук, аспирантура	40 лет	2015 Аттестация педагогическо го работника среднего профессионал	39 лет

				<p>Академия профессиональной психологии Российской Академии наук, 1994, МИПК</p> <p>Центр подготовки менеджеров при РЭУ им Г.В. Плеханова 1995 специальности. The Open University Международный центр дистанционного обучения «Link» МБА The Professional Diploma in management 1998 Course centrality: The effective manager 1996, managing customer and client Relations 1996, managing Development</p>	<p>по специальности: практическая психология, консультирование психокоррекция, квалификация: психолог</p> <p>«Предпринимательство», квалификация специалиста в области менеджмента</p> <p>квалификация: управленческое консультирование (новый вид профессиональной деятельности)»</p>	<p>РЭУ имени Г.В. Плеханова</p> <p>Заслуженный учитель РФ, Нагрудной знак «Почетный работник СПО РФ»</p>		<p>ьного образования в целях подтверждения соответствия занимаемой должности</p> <p>РЭУ им. Г.В. Плеханова, программа повышения квалификации «Совершенствование педагогического мастерства преподавателя образовательного учреждения среднего профессионального образования», 05.2016г.</p> <p>ООО «Столичный учебный центр», 2018, 600 часов Квалификация: Начальник</p>	
--	--	--	--	---	--	--	--	---	--

				<p>and change1997, Accountig for manegers 1998, manager resources for market 1998. Академия Народного Хозяйства при Правительстве РФ 2006</p>				<p>отдела маркетинга и продаж туристского агентства», Диплом о профессионал ьной переподготов ке ПП № 0004703</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда» 16 часов С 06 по 13 марта 2019</p> <p>Международн ый центр дистанционно го обучения. Пройден дистанционн ый курс: «Управление гостинично- ресторанным бизнесом» 2019</p>	
--	--	--	--	---	--	--	--	---	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

15	ОП.10	Управление качеством в гостиничном бизнесе	Летникова Надежда Борисовна (штатный преподаватель)	<p>МГПИ им. Ленина квалификация учителя русского языка и литературы;</p> <p>Академия профессиональной психологии Российской Академии наук, 1994 ,МИПК</p> <p>Центр подготовки менеджеров при РЭУ им Г.В. Плеханова 1995 специальности. The Open University Международный центр дистанционного обучения «Link» МБА The Professional Diploma in management 1998 Course</p>	<p>«Факультет русского языка и литературы» Учитель русского языка и литературы</p> <p>по специальности: практическая психология, консультирование психокоррекция, квалификация: психолог</p> <p>«Предпринимательство», квалификация специалиста в области менеджмента</p> <p>квалификация: управленческое консультирование (новый вид профессиональной деятельности)»</p>	<p>Высшая категория Кандидат экономических наук, аспирантура РЭУ имени Г.В. Плеханова</p> <p>Заслуженный учитель РФ, Нагрудной знак «Почетный работник СПО РФ»</p>	40 лет	<p>2015 Аттестация педагогического работника среднего профессионального образования в целях подтверждения соответствия занимаемой должности</p> <p>РЭУ им. Г.В. Плеханова, программа повышения квалификации «Совершенствование педагогического мастерства преподавателя образовательного учреждения среднего профессионального образования»</p>	39 лет
----	-------	--	---	--	---	--	--------	---	--------

				<p>centricity: The effective manager 1996, managing customer and client Relations 1996, managing Development and change 1997, Accounting for managers 1998, manager resources for market 1998. Академия Народного Хозяйства при Правительстве РФ 2006</p>				<p>льного образования », 05.2016г.</p> <p>ООО «Столичный учебный центр», 2018, 600 часов Квалификация: Начальник отдела маркетинга и продаж туристского агентства», Диплом о профессиональной переподготовке ПП № 0004703</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда» 16 часов С 06 по 13 марта 2019</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--	---	--

								Международный центр дистанционного обучения. Пройден дистанционный курс: «Управление гостинично-ресторанным бизнесом» 2019	
16	ОП.11	Финансы, денежное обращение и кредит	Оноприенко Алина Валерьевна (штатный преподаватель)	Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Российский государственный торгово-экономический университет»	квалификация экономист по специальности «Финансы и кредит»	Первая категория	4 год	2015 Аттестация педагогического работника среднего профессионального образования в целях подтверждения соответствия занимаемой должности Туризм: основы	4 года

								<p>менеджмент а. Столичный образователь ный центр, май 2018 г. 72 ч.</p> <p>Тайм – менеджмент: Развитие навыков и технологий эффективно й работы педагога Столичный образователь ный центр, май 2018 г. 72 ч.</p> <p>Профессион альная деятельност ь педагога – психолога. Психодидак тическое проектирова ние процесса обучения и воспитания в соответствии</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

								<p>и с требованиями и ФГОС и профессиональными требованиями и к должности педагога – психолога, июнь 2018 г. Педкампус 72 ч.</p> <p>Методика преподавания финансовой грамотности , инструменты оценки учебных достижений учащихся и мониторинг эффективности обучения в условиях реализации ФГОС , февраль 2019 г. Педкампус 72 ч.</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

								<p>Инноватика в образовании и воспитании в условиях реализации ФГОС, февраль 2019 г. Педкампус 72 ч.</p> <p>Программа повышения квалификац ии «Охрана труда» 16 часов С 06 по 13 марта 2019</p>	
17	ОП.12	Профессиональна я этика и эстетика	Давыдова Галина Борисовна (внутренний совместитель)	Магнитогорски й государственн ый педагогический институт,	кв. учитель русского и литературы, сп. учитель русского языка и литературы	Первая категория	35 лет	<p>Основной курс обучения работе с системой Консультант Плюс, сертификат №17-5968. 2017г.</p> <p>Дополнител ьная профессиона</p>	5 лет

								<p>льная программа «Современные информационные технологии и системы в образовательной и научной деятельности» 72 часа, удостоверение № 771801035009 2017 г.</p> <p>Профессиональная переподготовка 520 часов «Педагогическая деятельность в сфере дополнительного образования», диплом №482408310152, регистрационный номер</p>
--	--	--	--	--	--	--	--	---

								<p>25/30212 2018 г.</p> <p>Охрана труда, удостоверен ие 9-18/1762 2018 г.</p> <p>с 16 июля по 29 июля 2018 года прошла стажировку в объеме 72 часа на базе ООО Ресторанны й бизнес проект «Ладим-Н» по специальнос ти СПО 19.02.10 «Технология продукции общественно го питания» по модулю ПМ.02 «Организаци я процесса приготовлен ия и приготовлен</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

								<p>ие сложной холодной кулинарной продукции».</p> <p>с 17 декабря по 30 декабря 2018 года прошла стажировку в объеме 72 часа на базе ООО Ресторанный бизнес проект «Ладим-Н» по специальности СПО 19.02.10 «Технология производства общественного питания» по модулю ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--	---	--

									<p>продукции».</p> <p>Автономная некоммерчес кая организация дополнитель ного профессиона льного образования Современна я научно- техническая академия обучение с 21 ноября 2018 года по 24 мая 2019 года по курсу профессиона льной переподгото вки по программе: «Теория и методика преподавани я профессиона льной этики и эстетики» в объеме 1100 часов</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--

								Повышение квалификации «Особенности инклюзивного образования в ВУЗе» 16 часов С 16 февраля по 22 февраля 2019	
<i>ПМ.01 Бронирование гостиничных услуг</i>									
18	<i>МДК.01.01</i>	Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг	Шутова Илона Григорьевна (штатный преподаватель)	Одесский колледж экономики и права и гостиничное – ресторанного бизнеса 2009 Одесский национальный экономический университет 2012 Российский государственн	Квалификация младший специалист Бакалавр Туризм Магистр Туризм Аспирантура – Экономика и управления народным хозяйством	-	10 лет	Российский государственный университет туризма и сервиса, Аспирантура, Программа подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре.	2 мес

				<p>ый университет туризма и сервиса 2014</p> <p>Российский государственный университет туризма и сервиса, 2017</p>				<p>Столичный институт экономики и финансов ,Бухгалтерский учет и налогообложение и использование программы 1С.Бухгалтерия 8 2018 год</p> <p>Учебный центр «Профакademia» Психолого-педагогические основы преподавательской деятельности и в системе СПО</p> <p>2019г.</p>	
19	УП.01.01	Учебная практика	Охотина Елена Фроловна, (внутренний совместитель)	Российский государственный университет туризма и сервиса	Специальность - Менеджмент организации, Квалификация-менеджер	Первая категория	13лет	РЭУ им. Г.В. Плеханова, программа повышения квалификации	13 лет

								<p>«Совершенство вание педагогичес кого мастерства преподавате ля образовател ьного учреждения среднего профессиона льного образования », 05.2016г.</p> <p>Программа повышения квалификац ии «Охрана труда» 16 часов С 27 февраля по 11 марта 2019</p>	
20	ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)	Охотина Елена Фроловна, (внутренний совместитель)	Российский государственный университет туризма и сервиса	Специальность - Менеджмент организации, Квалификация-менеджер	Первая категория	13 лет	РЭУ им. Г.В. Плеханова, программа повышения квалификации и «Совершенство вание	13 лет

								<p>педагогического мастерства преподавателя образовательного учреждения среднего профессионального образования», 05.2016г.</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда» 16 часов С 27 февраля по 11 марта 2019</p>	
<i>ПМ.02 Прием, размещение и выписка гостей</i>									
21	<i>МДК.02.01</i>	Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей	Шутова Илона Григорьевна (штатный преподаватель)	Одесский колледж экономики и права и гостиничное – ресторанного бизнеса 2009	<p>Квалификация младший специалист</p> <p>Бакалавр Туризм</p> <p>Магистр Туризм</p>	-	10 лет	<p>Российский государственный университет туризма и сервиса, Аспирантур</p>	2 мес

				<p>Одесский национальный экономический университет 2012</p> <p>Российский государственный университет туризма и сервиса 2014</p> <p>Российский государственный университет туризма и сервиса, 2017</p>	<p>Аспирантура – Экономика и управления народным хозяйством</p>			<p>а , Программа подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре.</p> <p>Столичный институт экономики и финансов ,Бухгалтерский учет и налогообложение и использование программы 1С.Бухгалтерия 8 2018 год</p> <p>Учебный центр «Профакадемия» Психолого-педагогические основы преподавательской деятельности и в системе СПО</p>	
--	--	--	--	--	---	--	--	---	--

								2019г.	
22	УП.02.01	Учебная практика	Охотина Елена Фроловна, (внутренний совместитель)	Российский государственный университет туризма и сервиса	Специальность - Менеджмент организации, Квалификация-менеджер	Первая категория	13 лет	<p>РЭУ им. Г.В. Плеханова, программа повышения квалификации «Совершенствование педагогического мастерства преподавателя образовательного учреждения среднего профессионального образования», 05.2016г.</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда» 16 часов С 27 февраля по 11 марта 2019</p>	13 лет

23	ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)	Шутова Илона Григорьевна (штатный преподаватель)	<p>Одесский колледж экономики и права и гостиничное – ресторанного бизнеса 2009</p> <p>Одесский национальный экономический университет 2012</p> <p>Российский государственный университет туризма и сервиса 2014</p> <p>Российский государственный университет туризма и сервиса, 2017</p>	<p>Квалификация младший специалист</p> <p>Бакалавр Туризм</p> <p>Магистр Туризм</p> <p>Аспирантура – Экономика и управления народным хозяйством</p>	-	10 лет	<p>Российский государственный университет туризма и сервиса, Аспирантура, Программа подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре.</p> <p>Столичный институт экономики и финансов, Бухгалтерский учет и налогообложение и использование программы 1С.Бухгалтерия 8 2018 год</p> <p>Учебный центр</p>	2 мес
----	----------	--	--	--	---	---	--------	--	-------

								«Профакадемия» Психолого-педагогические основы преподавательской деятельности и в системе СПО 2019г.	
<i>ПМ.03 Организация обслуживания гостей в процессе обслуживания</i>									
24	<i>МДК.03.0 1</i>	Организация обслуживания гостей в процессе проживания	Летникова Надежда Борисовна (штатный преподаватель)	МГПИ им. Ленина квалификация учителя русского языка и литературы; Академия профессиональной психологии Российской Академии наук, 1994 ,МИПК Центр подготовки менеджеров при РЭУ им Г.В. Плеханова 1995	«Факультет русского языка и литературы» Учитель русского языка и литературы по специальности: практическая психология, консультирование психокоррекция, квалификация: психолог «Предпринимательство», квалификация специалиста в	Высшая категория Кандидат экономических наук, аспирантура РЭУ имени Г.В. Плеханова Заслуженный учитель РФ, Нагрудный знак «Почетный работник СПО РФ»	40 лет	2015 Аттестация педагогического работника среднего профессионального образования в целях подтверждения соответствия занимаемой должности РЭУ им. Г.В. Плеханова, программа повышения квалификации	39 лет

				<p>специальности. The Open University Международный центр дистанционного обучения «Link» МБА The Professional Diploma in management 1998 Course centrality: The effective manager 1996, managing customer and client Relations 1996, managing Development and change 1997, Accounting for managers 1998, manager resources for market 1998. Академия Народного Хозяйства при Правительстве РФ 2006</p>	<p>области менеджмента</p> <p>квалификация: управленческое консультирование (новый вид профессиональной деятельности)</p>			<p>«Совершенствование педагогического мастерства преподавателя образовательного учреждения среднего профессионального образования», 05.2016г.</p> <p>ООО «Столичный учебный центр», 2018, 600 часов Квалификация: Начальник отдела маркетинга и продаж туристского агентства», Диплом о профессиональной переподготовке</p>	
--	--	--	--	--	---	--	--	---	--

								ПП № 0004703 Программа повышения квалификац ии «Охрана труда» 16 часов С 06 по 13 марта 2019 Междунаро дный центр дистанционн ого обучения. Пройден дистанционн ый курс: «Управлени е гостинично- ресторанны м бизнесом» 2019	
25	УП.03.01	Учебная практика	Летникова Надежда Борисовна (штатный преподаватель)	МГПИ им. Ленина квалификация учителя русского языка и литературы;	«Факультет русского языка и литературы» Учитель русского языка и литературы	Высшая категория Кандидат экономическ их наук, аспирантура РЭУ имени	40 лет	2015 Аттестация педагогичес кого работника среднего профессиона	39 лет

				<p>Академия профессиональной психологии Российской Академии наук, 1994, МИПК</p> <p>Центр подготовки менеджеров при РЭУ им Г.В. Плеханова 1995 специальности. The Open University Международный центр дистанционного обучения «Link» MBA The Professional Diploma in management 1998 Course centrality: The effective manager 1996, managing customer and client Relations 1996, managing Development and</p>	<p>по специальности: практическая психология, консультирование психокоррекция, квалификация: психолог</p> <p>«Предпринимательство», квалификация специалиста в области менеджмента</p> <p>квалификация: управленческое консультирование (новый вид профессиональной деятельности)»</p>	<p>Г.В. Плеханова</p> <p>Заслуженный учитель РФ, Нагрудный знак «Почетный работник СПО РФ»</p>		<p>льного образования в целях подтверждения соответствия занимаемой должности</p> <p>РЭУ им. Г.В. Плеханова, программа повышения квалификации и «Совершенствование педагогического мастерства преподавателя образовательного учреждения среднего профессионального образования», 05.2016г.</p> <p>ООО «Столичный учебный центр»,</p>	
--	--	--	--	---	--	--	--	--	--

				<p>change1997, Accountig for manegers 1998, manager resources for market 1998. Академия Народного Хозяйства при Правительстве РФ 2006</p>				<p>2018, 600 часов Квалификац ия: Начальник отдела маркетинга и продаж туристского агентства», Диплом о профессиона льной переподгото вке ПП № 0004703</p> <p>Программа повышения квалификац ии «Охрана труда» 16 часов С 06 по 13 марта 2019</p> <p>Международ ный центр дистанционн ого обучения. Пройден дистанционн ый курс: «Управлени</p>	
--	--	--	--	---	--	--	--	---	--

								е гостинично- ресторанны м бизнесом» 2019	
26	ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)	Летникова Надежда Борисовна (штатный преподаватель)	<p>МГПИ им. Ленина квалификация учителя русского языка и литературы;</p> <p>Академия профессиональной психологии Российской Академии наук, 1994 ,МИПК</p> <p>Центр подготовки менеджеров при РЭУ им Г.В. Плеханова 1995 специальности. The Open University Международный центр дистанционног</p>	<p>«Факультет русского языка и литературы» Учитель русского языка и литературы</p> <p>по специальности: практическая психология, консультирование психокоррекция, квалификация: психолог</p> <p>«Предпринимательство», квалификация специалиста в области менеджмента</p> <p>квалификация:</p>	<p>Высшая категория Кандидат экономических наук, аспирантура РЭУ имени Г.В. Плеханова</p> <p>Заслуженный учитель РФ, Нагрудной знак «Почетный работник СПО РФ»</p>	40 лет	<p>2015</p> <p>Аттестация педагогического работника среднего профессионального образования в целях подтверждения соответствия занимаемой должности</p> <p>РЭУ им. Г.В. Плеханова, программа повышения квалификации «Совершенствование педагогического мастерства преподавателе</p>	39 лет

				<p>о обучения «Link» МБА The Professional Diploma in management 1998 Course centrlicity: The effective maneger 1996,managing customer and client Relatoins 1996, managing Development and change 1997, Accountig for manegers 1998, manager resources for market 1998. Академия Народного Хозяйства при Правительстве РФ 2006</p>	<p>управленческое консультирование(новый вид профессиональной деятельности)»</p>			<p>ля образовательного учреждения среднего профессионального образования», 05.2016г. ООО «Столичный учебный центр», 2018, 600 часов Квалификац ия: Начальник отдела маркетинга и продаж туристского агентства», Диплом о профессиональной переподготовке ПП № 0004703 Программа повышения квалификац</p>	
--	--	--	--	---	--	--	--	--	--

								ии «Охрана труда» 16 часов С 06 по 13 марта 2019 Международный центр дистанционного обучения. Пройден дистанционный курс: «Управление гостинично-ресторанным бизнесом» 2019	
<i>ПМ.04 Продажи гостиничного продукта</i>									
27	<i>МДК.04.01</i>	Организация продаж гостиничного продукта	Шутова Илона Григорьевна (штатный преподаватель)	Одесский колледж экономики и права и гостиничное – ресторанного бизнеса 2009 Одесский национальный	Квалификация младший специалист Бакалавр Туризм Магистр Туризм Аспирантура – Экономика и	-	10 лет	Российский государственный университет туризма и сервиса, Аспирантура, Программа подготовки	2 мес

				<p>экономический университет 2012</p> <p>Российский государственный университет туризма и сервиса 2014</p> <p>Российский государственный университет туризма и сервиса, 2017</p>	<p>управления народным хозяйством</p>			<p>научно-педагогических кадров в аспирантуре.</p> <p>Столичный институт экономики и финансов ,Бухгалтерский учет и налогообложение и использование программы 1С.Бухгалтерия 8 2018 год</p> <p>Учебный центр «Профакademia» Психолого-педагогические основы преподавательской деятельности и в системе СПО</p> <p>2019г.</p>	
--	--	--	--	--	---------------------------------------	--	--	--	--

28	УП.04.01	Учебная практика	Шутова Илона Григорьевна (штатный преподаватель)	<p>Одесский колледж экономики и права и гостиничное – ресторанного бизнеса 2009</p> <p>Одесский национальный экономический университет 2012</p> <p>Российский государственный университет туризма и сервиса 2014</p> <p>Российский государственный университет туризма и сервиса, 2017</p>	<p>Квалификация младший специалист</p> <p>Бакалавр Туризм</p> <p>Магистр Туризм</p> <p>Аспирантура – Экономика и управления народным хозяйством</p>	-	10 лет	<p>Российский государственный университет туризма и сервиса, Аспирантура, Программа подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре.</p> <p>Столичный институт экономики и финансов, Бухгалтерский учет и налогообложение и использование программы 1С.Бухгалтерия 8 2018 год</p> <p>Учебный центр «Профакаде</p>	2 мес
----	----------	------------------	--	--	---	---	--------	---	-------

								<p>мия» Психолого-педагогические основы преподавательской деятельности и в системе СПО</p> <p>2019г.</p>	
29	ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)	Шутова Илона Григорьевна (штатный преподаватель)	<p>Одесский колледж экономики и права и гостиничное – ресторанного бизнеса 2009</p> <p>Одесский национальный экономический университет 2012</p> <p>Российский государственный университет туризма и сервиса 2014</p> <p>Российский государственный</p>	<p>Квалификация младший специалист</p> <p>Бакалавр Туризм</p> <p>Магистр Туризм</p> <p>Аспирантура – Экономика и управления народным хозяйством</p>	-	10 лет	<p>Российский государственный университет туризма и сервиса, Аспирантура , Программа подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре.</p> <p>Столичный институт экономики и финансов ,Бухгалтерский учет и</p>	2 мес.

				ый университет туризма и сервиса, 2017				налогооблож ение и использован ие программы 1С.Бухгалте рия 8 2018 год Учебный центр «Профакаде мия» Психолого- педагогичес кие основы преподавате льской деятельност и в системе СПО 2019г.	
<i>ПМ.05</i> Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих									
30	<i>УП.05.01</i>	Учебная практика	Охотина Елена Фроловна, (внутренний совместитель)	Российский государствен ый университет туризма и сервиса	Специальность - Менеджмент организации, Квалификация- менеджер	Первая категория	13 лет	РЭУ им. Г.В. Плеханова, программа повышения квалификац ии «Совершенс твование педагогичес кого мастерства	13 лет

								<p>преподавателя образовательного учреждения среднего профессионального образования », 05.2016г.</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда» 16 часов С 27 февраля по 11 марта 2019</p>	
31	<i>ПП.05.01</i>	Производственная практика (по профилю специальности)	Охотина Елена Фроловна, (внутренний совместитель)	Российский государственный университет туризма и сервиса	Специальность - Менеджмент организации, Квалификация-менеджер	Первая категория	13 лет	РЭУ им. Г.В. Плеханова, программа повышения квалификации «Совершенствование педагогического мастерства преподавателя»	13 лет

								<p>образовательного учреждения среднего профессионального образования », 05.2016г.</p> <p>Программа повышения квалификации «Охрана труда» 16 часов С 27 февраля по 11 марта 2019</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

№ п/п	Наименование дисциплин в соответствии с учебным планом	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий с перечнем основного оборудования
1.	Русский язык	<p>Учебный кабинет (для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций) Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование Рабочие места обучающихся (40); Рабочее место преподавателя, оснащенное ПЭВМ (1); Мультимедиа проектор; Шкафы для раздаточного материала и учебных пособий; Тумбочка для раздаточного материала; Тумбы для раздаточного материала. Классная доска с магнитной поверхностью; Плакаты; Таблицы; Портреты; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Методические пособия.</p>
2.	Литература	<p>Учебный кабинет (для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций) Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование Рабочие места обучающихся (40); Рабочее место преподавателя, оснащенное ПЭВМ (1); Мультимедиа проектор; Шкафы для раздаточного материала и учебных пособий; Тумбочка для раздаточного материала; Тумбы для раздаточного материала. Классная доска с магнитной поверхностью; Плакаты; Таблицы; Портреты; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Методические пособия.</p>
3.	Иностранный язык	<p>Кабинет иностранного языка Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование Рабочие места</p>

		<p>обучающихся (20); Рабочее место преподавателя (1), Шкафы для раздаточного материала и учебных пособий; Классная доска с магнитной поверхностью; Плакаты; Таблицы; Нормативно-правовые документы; Учебная литература; Методические пособия.</p>
4.	Математика	<p>Кабинет математики Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование Рабочие места обучающихся (30); Рабочее место преподавателя, оснащенное ПЭВМ (1); Шкафы для раздаточного материала и учебных пособий; Тумбочка для раздаточного материала; Классная доска с магнитной поверхностью; Плакаты; Таблицы; Учебная литература; Методические пособия.</p>
5.	История	<p>Кабинет гуманитарных и социально – экономических дисциплин Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование Рабочие места обучающихся (40); Рабочее место преподавателя, оснащенное ПЭВМ (1); Мультимедиа проектор; Шкафы для раздаточного материала и учебных пособий; Ящики для хранения таблиц или плакатов; Классная доска с магнитной поверхностью; Плакаты; Таблицы; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Методические пособия.</p>
6	Физическая культура	<p>Спортивный зал Стенка гимнастическая; перекладина навесная универсальная для стенки гимнастической; гимнастические скамейки. Гимнастические снаряды (перекладина, брусья, бревно, конь с ручками, конь для прыжков и др.). Тренажеры для занятий атлетической гимнастикой, маты гимнастические, канат, шест для лазания, канат для перетягивания, стойки для прыжков в высоту, перекладина для прыжков в высоту, зона приземления для прыжков в высоту, беговая дорожка, ковер борцовский или татами, скакалки, палки гимнастические, мячи набивные, мячи для</p>

		<p>метания, гантели (разные), гири 16, 24, 32 кг, секундомеры, весы напольные, ростомер, динамометры, приборы для измерения давления и др..</p> <p>Кольца баскетбольные, щиты баскетбольные, рамы для выноса баскетбольного щита или стойки баскетбольные, защита для баскетбольного щита и стоек, сетки баскетбольные, мячи баскетбольные, стойки волейбольные, защита для волейбольных стоек, сетка волейбольная, антенны волейбольные с карманами, волейбольные мячи, ворота для мини-футбола, сетки для ворот мини-футбольных, гасители для ворот мини-футбольных, мячи для мини-футбола и др.</p> <p>Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий</p> <p>Мобильная полоса препятствий.</p> <p>Стойки для прыжков в высоту, перекладина (планка) для прыжков в высоту, зона приземления для прыжков в высоту, решетка (мат) для места приземления, указатель расстояний для тройного прыжка.</p> <p>Брусек отталкивания для прыжков в длину и тройного прыжка, турник уличный, брусья уличные.</p> <p>Рукоход уличный, полоса препятствий, ворота футбольные, сетки для футбольных ворот, мячи футбольные, сетка для переноса мячей, колодки стартовые, барьеры для бега, стартовые флажки или стартовый пистолет, флажки красные и белые, палочки эстафетные, гранаты учебные Ф-1, круг для метания ядра, упор для ног, для метания ядра, ядра, указатели дальности метания на 25, 30, 35, 40, 45, 50, 55 м, нагрудные номера, тумбы (раскладки) «Старт—Финиш», «Поворот», рулетка металлическая, мерный шнур, секундомеры</p>
7	<p>Основы безопасности жизнедеятельности</p>	<p>Кабинет основ безопасности жизнедеятельности (ФИРО)</p> <p>Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование</p> <p>Рабочие места обучающихся (48)</p> <p>Рабочее место преподавателя, оснащенное ПЭВМ (1);</p> <p>Шкафы для раздаточного материала и учебных пособий;</p> <p>Классная доска с магнитной поверхностью;</p> <p>Стенды экспозиционные;</p> <p>Плакаты по безопасности жизнедеятельности и охране труда;</p> <p>Таблицы по безопасности жизнедеятельности и охране труда;</p> <p>Нормативно-правовые документы</p> <p>Оборудование демонстрационное (защитные комплекты ОЗК, противогазы, приборы радиационной и химической разведки;</p> <p>Робот-тренажер)</p> <p>Медицинское имущество</p>

		<p>Печатные пособия по БЖД Наглядные пособия по НВП Учебная литература Электронные</p>
8	Астрономия	<p>Кабинет физики, в состав которого входит лаборатория с лаборантской комнатой</p> <p>(ФИРО)</p> <p>Кабинет математики, физики, астрономии. Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование. Рабочие места обучающихся (30); Рабочее место преподавателя, оснащенное ПЭВМ (1); Программное обеспечение Тумбочка для раздаточного материала; Классная доска с магнитной поверхностью; Плакаты; Таблицы; Учебная литература; Методические пособия. Программа 1 С</p>
9	Информатика	<p>Кабинет информатики, в состав которого входит лаборатория с лаборантской комнатой</p> <p>(по ФИРО)</p> <p>Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование. Рабочие места обучающихся (30); Рабочие места обучающихся, оснащенные ПЭВМ (10); Рабочее место преподавателя, оснащенное ПЭВМ (1); Классная доска с магнитной поверхностью; Шкафы для раздаточного материала и учебных пособий; Плакаты; Таблицы; Портреты; Мультимедиа проектор; Тумбочки для раздаточного материала; Учебные пособия и оборудование; Электронные пособия; Компьютерные акустические колонки; Компьютерное программное обеспечение.</p>
10	Обществознание включая экономику и право	<p>Кабинет социально – экономических дисциплин</p> <p>Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование Рабочие места обучающихся (40); Рабочее место преподавателя, оснащенное ПЭВМ (1); Мультимедиа проектор; Шкафы для раздаточного материала и учебных пособий;</p>

		<p>Ящики для хранения таблиц или плакатов; Классная доска с магнитной поверхностью; Плакаты; Таблицы; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Методические пособия.</p>
11	Естествознание+ химия и физика	<p>Кабинет биологии, в состав которого входит лаборатория с лаборантской комнатой (по ФИРО) Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование Рабочие места обучающихся (20) Рабочее место преподавателя, оснащенное ПЭВМ (1); Шкафы для раздаточного материала и учебных пособий; Тумбочка для раздаточного материала; Классная доска с магнитной поверхностью; Плакаты; Таблицы; Нормативно-правовые документы; Учебная литература; Методические пособия.</p>
		<p>Кабинет химии с лабораторией и лаборантской комнатой (по ФИРО) Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование Рабочие места обучающихся (40); Рабочее место преподавателя (1), Тумбочка для раздаточного материала; Классная доска с магнитной поверхностью; Плакаты; Таблицы; Учебная литература; Методические пособия.</p>
		<p>Кабинет физики, в состав которого входит лаборатория с лаборантской комнатой (по ФИРО) Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование. Рабочие места обучающихся (30); Рабочее место преподавателя, оснащенное ПЭВМ (1); Программное обеспечение Тумбочка для раздаточного материала; Классная доска с магнитной поверхностью; Плакаты; Таблицы; Учебная литература; Методические пособия.</p>

		Программа 1 С
12	Введение в специальность, География	<p>Кабинет междисциплинарных курсов</p> <p>Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Шкафы; Ящики для хранения таблиц; Классная доска с магнитной поверхностью; Стенды экспозиционные; Таблицы демонстрационные; Электронные пособия; Учебная литература; Нормативно-правовые документы.</p>
		<p>Кабинет гуманитарных и социально – экономических дисциплин</p> <p>Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование Рабочие места обучающихся (40); Рабочее место преподавателя, оснащенное ПЭВМ (1); Мультимедиа проектор; Шкафы для раздаточного материала и учебных пособий; Ящики для хранения таблиц или плакатов; Классная доска с магнитной поверхностью; Плакаты; Таблицы; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Методические пособия.</p>
		<p>Учебный кабинет (для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)</p> <p>Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование Рабочие места обучающихся (40); Рабочее место преподавателя, оснащенное ПЭВМ (1); Мультимедиа проектор; Шкафы для раздаточного материала и учебных пособий; Тумбочка для раздаточного материала; Тумбы для раздаточного материала. Классная доска с магнитной поверхностью; Плакаты; Таблицы; Портреты; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Методические пособия.</p>
13	Основы философии	Кабинет гуманитарных и социально – экономических дисциплин

		<p>Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование Рабочие места обучающихся (40);</p> <p>Рабочее место преподавателя, оснащенное ПЭВМ (1); Мультимедиа проектор;</p> <p>Шкафы для раздаточного материала и учебных пособий; Ящики для хранения таблиц или плакатов; Классная доска с магнитной поверхностью; Плакаты; Таблицы; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Методические пособия.</p>
14	История	<p>Кабинет гуманитарных и социально – экономических дисциплин</p> <p>Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование Рабочие места обучающихся (40);</p> <p>Рабочее место преподавателя, оснащенное ПЭВМ (1); Мультимедиа проектор;</p> <p>Шкафы для раздаточного материала и учебных пособий; Ящики для хранения таблиц или плакатов; Классная доска с магнитной поверхностью; Плакаты; Таблицы; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Методические пособия.</p>
15	Иностранный язык	<p>Кабинет иностранного языка</p> <p>Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование Рабочие места обучающихся (20);</p> <p>Рабочее место преподавателя (1),</p> <p>Шкафы для раздаточного материала и учебных пособий; Классная доска с магнитной поверхностью; Плакаты; Таблицы; Нормативно-правовые документы; Учебная литература; Методические пособия.</p>
16	Физическая культура	<p>Спортивный зал</p> <p>Стенка гимнастическая; перекладина навесная универсальная для стенки гимнастической; гимнастические скамейки. Гимнастические снаряды (перекладина, брусья, бревно, конь с ручками, конь для прыжков и др.).</p> <p>Тренажеры для занятий атлетической гимнастикой, маты гимнастические, канат, шест для лазания, канат для</p>

		<p>перетягивания, стойки для прыжков в высоту, перекладина для прыжков в высоту, зона приземления для прыжков в высоту, беговая дорожка, ковер борцовский или татами, скакалки, палки гимнастические, мячи набивные, мячи для метания, гантели (разные), гири 16, 24, 32 кг, секундомеры, весы напольные, ростомер, динамометры, приборы для измерения давления и др..</p> <p>Кольца баскетбольные, щиты баскетбольные, рамы для выноса баскетбольного щита или стойки баскетбольные, защита для баскетбольного щита и стоек, сетки баскетбольные, мячи баскетбольные, стойки волейбольные, защита для волейбольных стоек, сетка волейбольная, антенны волейбольные с карманами, волейбольные мячи, ворота для мини-футбола, сетки для ворот мини-футбольных, гасители для ворот мини-футбольных, мячи для мини-футбола и др.</p> <p>Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий</p> <p>Мобильная полоса препятствий.</p> <p>Стойки для прыжков в высоту, перекладина (планка) для прыжков в высоту, зона приземления для прыжков в высоту, решетка (мат) для места приземления, указатель расстояний для тройного прыжка.</p> <p>Брусok отталкивания для прыжков в длину и тройного прыжка, турник уличный, брусья уличные.</p> <p>Рукоход уличный, полоса препятствий, ворота футбольные, сетки для футбольных ворот, мячи футбольные, сетка для переноса мячей, колодки стартовые, барьеры для бега, стартовые флажки или стартовый пистолет, флажки красные и белые, палочки эстафетные, гранаты учебные Ф-1, круг для метания ядра, упор для ног, для метания ядра, ядра, указатели дальности метания на 25, 30, 35, 40, 45, 50, 55 м, нагрудные номера, тумбы (раскладки) «Старт—Финиш», «Поворот», рулетка металлическая, мерный шнур, секундомеры</p>
18	Русский язык и культура речи	<p>Кабинет гуманитарных и социально – экономических дисциплин</p> <p>Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование Рабочие места обучающихся (40);</p> <p>Рабочее место преподавателя, оснащенное ПЭВМ (1);</p> <p>Мультимедиа проектор;</p> <p>Шкафы для раздаточного материала и учебных пособий;</p> <p>Ящики для хранения таблиц или плакатов;</p> <p>Классная доска с магнитной поверхностью;</p> <p>Плакаты;</p> <p>Таблицы;</p>

		Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Методические пособия.
19	Математика	Кабинет математики Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование Рабочие места обучающихся (30); Рабочее место преподавателя, оснащенное ПЭВМ (1); Шкафы для раздаточного материала и учебных пособий; Тумбочка для раздаточного материала; Классная доска с магнитной поверхностью; Плакаты; Таблицы; Учебная литература; Методические пособия.
20	Информатика	Кабинет информатики, в состав которого входит лаборатория с лаборантской комнатой Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование. Рабочие места обучающихся (30); Рабочие места обучающихся, оснащенные ПЭВМ (10); Рабочее место преподавателя, оснащенное ПЭВМ (1); Классная доска с магнитной поверхностью; Шкафы для раздаточного материала и учебных пособий; Плакаты; Таблицы; Портреты; Мультимедиа проектор; Тумбочки для раздаточного материала; Учебные пособия и оборудование; Электронные пособия; Компьютерные акустические колонки; Компьютерное программное обеспечение.
21	Экономика организации	Кабинет экономики и финансов Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование Рабочие места обучающихся (30); Рабочее место преподавателя, оснащенное ПЭВМ (1); Мультимедиа проектор; Тумбочка для раздаточного материала Классная доска с магнитной поверхностью; Плакаты; Таблицы; Нормативно-правовые документы; Учебная литература; Методические пособия.
22	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	Кабинет правового обеспечения профессиональной деятельности

		<p>Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование Рабочие места обучающихся (23);</p> <p>Рабочее место преподавателя (1),</p> <p>Тумбочка для раздаточного материала;</p> <p>Классная доска с магнитной поверхностью;</p> <p>Плакаты;</p> <p>Таблицы;</p> <p>Нормативно-правовые документы;</p> <p>Учебная литература;</p> <p>Методические пособия.</p>
23	Бухгалтерский учёт	<p>Кабинет бухгалтерского учета</p> <p>Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование Рабочие места обучающихся (22);</p> <p>Рабочие места обучающихся, оснащенные ПЭВМ (7);</p> <p>Рабочее место преподавателя, оснащенное ПЭВМ (1);</p> <p>Шкафы для раздаточного материала и учебных пособий;</p> <p>Тумбочка для раздаточного материала;</p> <p>Классная доска с магнитной поверхностью;</p> <p>Плакаты;</p> <p>Таблицы;</p> <p>Учебная литература;</p> <p>Нормативно-правовые документы;</p> <p>Методические пособия.</p>
24	Документационное обеспечение управления	<p>Кабинет документационного обеспечения управления</p> <p>Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование Рабочие места обучающихся (23);</p> <p>Рабочее место преподавателя (1),</p> <p>Тумбочка для раздаточного материала;</p> <p>Классная доска с магнитной поверхностью;</p> <p>Плакаты;</p> <p>Таблицы;</p> <p>Нормативно-правовые документы;</p> <p>Учебная литература;</p> <p>Методические пособия.</p>
25	Финансы и валютно-финансовые операции организации	<p>Кабинет экономики и финансов</p> <p>Оборудование: шкафы, ящики для хранения таблиц, телевизор, DVD-плеер, классная доска с магнитной поверхностью, мультимедийный проектор, стенды, таблицы демонстрационные, электронные пособия, учебная литература, нормативно-правовые документы</p>
26	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<p>Лаборатория информационно-коммуникационных технологий</p> <p>Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование.</p>

		<p>Рабочие места обучающихся (30); Рабочие места обучающихся, оснащенные ПЭВМ (8); Рабочее место преподавателя, оснащенное ПЭВМ (1); Классная доска с магнитной поверхностью; Шкафы для раздаточного материала и учебных пособий; Плакаты; Таблицы; Тумбочки для раздаточного материала; Учебные пособия и оборудование; Электронные пособия; Компьютерные акустические колонки; Компьютерное программное обеспечение.</p>
27	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда	<p>Кабинет технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда</p> <p>Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование Рабочие места обучающихся (18); Рабочее место преподавателя (1), Шкафы для раздаточного материала и учебных пособий; Тумбочка для раздаточного материала; Классная доска с магнитной поверхностью; Плакаты; Таблицы; Нормативно-правовые документы; Учебная литература; Методические пособия.</p>
28	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	<p>Кабинет иностранного языка</p> <p>Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование Рабочие места обучающихся (18); Рабочее место преподавателя (1), Тумбочка для раздаточного материала; Классная доска с магнитной поверхностью; Плакаты по иностранному языку; Таблицы по иностранному языку; Учебная литература; Методические пособия.</p>
29	Безопасность жизнедеятельности	<p>Кабинет безопасности жизнедеятельности</p> <p>Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование Рабочие места обучающихся (48); Рабочее место преподавателя, оснащенное ПЭВМ (1); Шкафы для раздаточного материала и учебных пособий; Классная доска с магнитной поверхностью; Стенды экспозиционные; Плакаты по безопасности жизнедеятельности; Таблицы по безопасности жизнедеятельности;</p>

		<p>Нормативно-правовые документы Оборудование демонстрационное (защитные комплекты ОЗК, противогазы, приборы радиационной и химической разведки; Робот-тренажер) Медицинское имущество Печатные пособия по БЖД Наглядные пособия по НВП Учебная литература Электронные пособия</p>
		<p>Стрелковый тир: (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя,</p>
30	Основы предпринимательской деятельности	<p>Кабинет организации и технологии отрасли Оборудование: доска, парты, стулья, компьютер (Samsung), учебные стенды, шкаф, учебные пособия в шкафу</p>
31	Брендинг	<p>Кабинет маркетинга Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование Рабочие места обучающихся (50) Рабочее место преподавателя, оснащенное ПЭВМ (1); Шкафы для раздаточного материала и учебных пособий; Тумбочка для раздаточного материала; Классная доска с магнитной поверхностью; Плакаты; Таблицы; Нормативно-правовые документы; Учебная литература; Методические пособия.</p>
		<p>Кабинет экономики и финансов Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование Рабочие места обучающихся (30); Рабочее место преподавателя, оснащенное ПЭВМ (1); Мультимедиа проектор; Тумбочка для раздаточного материала Классная доска с магнитной поверхностью; Плакаты; Таблицы; Нормативно-правовые документы;</p>

		Учебная литература; Методические пособия.
32	Профессиональная этика и эстетика	Кабинет Психологии и этики профессиональной деятельности Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование Рабочие места обучающихся (30); Рабочее место преподавателя, оснащенное ПЭВМ (1); Шкафы для раздаточного материала и учебных пособий; Тумбочка для раздаточного материала; Классная доска с магнитной поверхностью; Плакаты по иностранному языку; Таблицы по иностранному языку; Учебная литература; Методические пособия.
33	МДК.01.01 Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	Кабинет товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование Рабочие места обучающихся (40); Рабочее место преподавателя, оснащенное ПЭВМ (1); Мультимедиа проектор; Шкафы для раздаточного материала и учебных пособий; Тумбочка для раздаточного материала; Классная доска с магнитной поверхностью; Плакаты; Таблицы; Нормативно-правовые документы; Учебная литература; Методические пособия.
34	МДК.01.02 Организация и технология производства продукции общественного питания	Кабинет организации и технологии отрасли Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование Рабочие места обучающихся (20); Рабочее место преподавателя (1), Тумбочка для раздаточного материала; Классная доска с магнитной поверхностью; Плакаты; Таблицы; Учебная литература; Методические пособия.
		Кабинет технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование Рабочие места обучающихся (18); Рабочее место преподавателя (1), Шкафы для раздаточного материала и учебных пособий; Тумбочка для раздаточного материала;

		<p>Классная доска с магнитной поверхностью; Плакаты; Таблицы; Нормативно-правовые документы; Учебная литература; Методические пособия.</p> <p>Лаборатория технологии приготовления пищи</p> <p>Специализированная мебель и технические средства обучения. Плита электрическая индукционная (6 конфорок) 1 шт.; Холодильный шкаф (витрина) 1 шт.; Стол холодильный 1 шт.; Пароконвектомат 1 шт.; Стол рабочий 2 шт.; Фритюрница 1 шт.</p> <p>Кабинет организации и технологии обслуживания в барах</p> <p>Специализированная мебель и технические средства обучения. Барная стойка; Шкафы для напитков 4 шт.; Мойка 1 шт.; Стол под кофемашину 1 шт.; Кофемашинка 1 шт.; Ледогенератор 1 шт.; Холодильник 1 шт.; Модуль барной станции 1 шт.; Барный инвентарь: Шейкер 3 шт.; Джиггер 3 шт.; Барная ложка 3 шт.; Ножи для нарезки 1 комплект; Айсбакет 2 шт. Бокалы разные 30 шт. Столы; Стулья</p>
35	МДК.01.03 Физиология питания, санитария и гигиена	<p>Кабинет физиологии питания и санитарии</p> <p>Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование Рабочие места обучающихся (44); Рабочее место преподавателя (1), Шкафы для раздаточного материала и учебных пособий; Тумбочка для раздаточного материала; Классная доска с магнитной поверхностью; Плакаты; Таблицы; Нормативно-правовые документы;</p>

		Учебная литература; Методические пособия.
36	МДК.02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания	Кабинет организации обслуживания в организациях общественного питания Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование Рабочие места обучающихся (40); Рабочее место преподавателя, оснащенное ПЭВМ (1); Шкафы для раздаточного материала и учебных пособий; Тумбочка для раздаточного материала; Классная доска с магнитной поверхностью; Плакаты; Таблицы; Учебная литература; Методические пособия.
		Банкетный зал Специализированная мебель и технические средства обучения. Барная стойка; Шкафы для напитков 4 шт.; Мойка 1 шт.; Стол под кофемашину 1 шт.; Кофемашинa 1 шт.; Ледогенератор 1 шт.; Холодильник 1 шт.; Модуль барной станции 1 шт.; Барный инвентарь: Шейкер 3 шт.; Джиггер 3 шт.; Барная ложка 3 шт.; Ножи для нарезки 1 комплект; Айсбакет 2 шт. Бокалы разные 30 шт. Столы; Стулья
37	МДК.02.02 Психология и этика профессиональной деятельности	Кабинет Психологии и этики профессиональной деятельности Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование Рабочие места обучающихся (40); Рабочее место преподавателя, оснащенное ПЭВМ (1); Мультимедиа проектор; Шкафы для раздаточного материала и учебных пособий; Тумбочка для раздаточного материала; Тумбы для раздаточного материала. Классная доска с магнитной поверхностью; Плакаты;

		<p>Таблицы; Портреты; Учебная литература; Нормативно-правовые документы; Методические пособия.</p>
38	<p>МДК 02.03 Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания</p>	<p>Кабинет менеджмента и управления персоналом</p> <p>Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование Рабочие места обучающихся (50)</p> <p>Рабочее место преподавателя, оснащенное ПЭВМ (1); Шкафы для раздаточного материала и учебных пособий; Тумбочка для раздаточного материала; Классная доска с магнитной поверхностью; Плакаты; Таблицы; Нормативно-правовые документы; Учебная литература; Методические пособия.</p>
39	<p>МДК.03.01 Маркетинг в организациях общественного питания</p>	<p>Кабинет маркетинга</p> <p>Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование Рабочие места обучающихся (50)</p> <p>Рабочее место преподавателя, оснащенное ПЭВМ (1); Шкафы для раздаточного материала и учебных пособий; Тумбочка для раздаточного материала; Классная доска с магнитной поверхностью; Плакаты; Таблицы; Нормативно-правовые документы; Учебная литература; Методические пособия.</p>
40	<p>МДК 04.01 Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия</p>	<p>Кабинет стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия</p> <p>Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование Рабочие места обучающихся (18); Рабочее место преподавателя (1), Шкаф для раздаточного материала и учебных пособий; Тумбочка для раздаточного материала; Классная доска с магнитной поверхностью; Плакаты; Таблицы; Нормативно-правовые документы; Учебная литература; Методические пособия.</p>
41	<p>МДК 04.02 Контроль качества продукции и услуг общественного питания+ 119 а + 213</p>	<p>Кабинет организации обслуживания в организациях общественного питания</p> <p>Специализированная мебель и технические средства</p>

		<p>обучения, демонстрационное оборудование Рабочие места обучающихся (40); Рабочее место преподавателя, оснащенное ПЭВМ (1); Шкафы для раздаточного материала и учебных пособий; Тумбочка для раздаточного материала; Классная доска с магнитной поверхностью; Плакаты; Таблицы; Учебная литература; Методические пособия.</p>
42	<p>Библиотека, читальный зал с выходом в сеть интернет</p>	<p>Библиотека, читальный зал с выходом в сеть интернет Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование Стеллажи Учебная, справочная, художественная литература. Читальный зал оснащен 4 компьютерами с подключением к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.</p>
43	<p>Актовый зал</p>	<p>Актовый зал Кресла; Мультимедийный проектор; Звуковое оборудование; Одежда для сцены</p>

Аннотация учебной дисциплины ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы философии» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Место дисциплины в структуре ОП СПО ПСССЗ:

Учебная дисциплина «Основы философии» входит в общий гуманитарный и социально – экономический цикл.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих компетенций:

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

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

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

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

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

ОК 6. Работать в 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.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения учебной дисциплины «Основы философии» обучающийся должен **знать/понимать:**

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

В результате изучения учебной дисциплины «Основы философии» обучающийся должен **уметь:**

-ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста

Примерный тематический план учебной дисциплины

Введение.

Раздел 1.1. Основные идеи истории мировой философии от античности до новейшего времени.

Тема 1.1. Философия античного мира и средних веков

Тема 1.2. Философия Нового и новейшего времени.

Раздел 2 Человек - сознание – познание.

Тема 2.1 Человек как главная философская проблема.

Тема 2.2. Проблемы сознания

Тема 2.3. Учение о познании.

Раздел 3 Духовная жизнь человека (наука, религия, искусство).

Тема 3.1. Философия и научная картина мира

Тема 3.2. Философия и религия.

Тема 3.3. Философия и искусство

Раздел 4. Социальная жизнь

Тема 4.1. Философия и история.

Тема 4.2 Философия и культура

Тема 4.3. Философия и глобальные проблемы современности.

Аннотация учебной дисциплины ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «История» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ:

Учебная дисциплина «История» входит в общий гуманитарный и социально – экономический цикл.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих компетенций:

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

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

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

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

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

ОК 6. Работать в 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.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения учебной дисциплины «История» обучающийся должен **знать/понимать:**

- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);
- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;
- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;
- назначение НАТО, ООН, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;
- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;
- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения

В результате изучения учебной дисциплины «История» обучающийся должен **уметь:**

- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;
- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.

Примерный тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.).

Тема 1.1. Геополитические реалии современного мира

Тема 1.2. Россия на современной геополитической карте мира

Тема 1.3. Запад в новой конфигурации геополитических сил

Тема 1.4. Место Китая в новой системе геополитических отношений.

Раздел 2. Сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.

Тема 2.1. Природа конфликтного взаимодействия.

Тема 2.2. Содержание и типология политического конфликта

Тема 2.3. Пути и формы урегулирования международных конфликтов.

Тема 2.4. Роль интеграционных международных структур в урегулировании конфликтов и кризисов.

Тема 2.5. Региональные конфликты в современном мире.

Тема 2.6. Конфликты постсоветского пространства.

Раздел 3. Основные процессы политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира.

Тема 3.1. Глобализация как основная характеристика современной жизни.

- Тема 3.2. Глобальные проблемы современности
Тема 3.3. Современные интеграционные объединения
Тема 3.4. Миграция как фактор современной политики.
Раздел 4. Духовная сфера современного общества. Ее роль в воспроизводстве национального образа жизни.
Тема 4.1. Сущность и содержание понятия «культура».
Тема 4.2. Государство и политическая культура.
Тема 4.3. Религии в культурах мира.
Тема 4.4. Культурные различия и современные конфликты.

Аннотация учебной дисциплины ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ:

Учебная дисциплина «Иностранный язык» входит в общий гуманитарный и социально – экономический цикл.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих компетенций:

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

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения учебной дисциплины «Иностранный язык» обучающийся должен **знать/понимать:**

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

В результате изучения учебной дисциплины «Иностранный язык» обучающийся должен **уметь:**

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

Примерный тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Вводно-коррективный курс.

Тема 1.1. Повторение букв.

Тема 1.2. Знакомство.

Тема 1.3. Обо мне и моей семье.

Раздел 2. Основной курс

Тема 2.1. Свободное время. Хобби.

Тема 2.2. Жилье.

Тема 2.3. Еда и напитки.

Тема 2.4. Здоровый образ жизни.

Тема 2.5. Путешествие. Мир вокруг нас.

Тема 2.6. Шоппинг. Покупаем еду и одежду.

Тема 2.7. Календарь. Говорим о времени.

Тема 2.8. Профессии. Моя будущая профессия.

Аннотация учебной дисциплины ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ:

Учебная дисциплина «Физическая культура» входит в общий гуманитарный и социально – экономический цикл.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих компетенций:

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

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

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

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения учебной дисциплины «Физическая культура» обучающийся должен **знать/понимать:**

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

В результате изучения учебной дисциплины «Физическая культура» обучающийся должен **уметь:**

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

Примерный тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Научно-методические основы формирования физической культуры личности

Тема 1.1. Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни

Раздел 2. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности

Тема 2.1. Общая физическая подготовка

Тема 2.2. Лёгкая атлетика

Тема 2.3. Спортивные игры

Тема 2.4. Аэробика (девушки)

Тема 2.4. Атлетическая гимнастика (юноши)

Тема 2.6. Лыжная подготовка (в случае отсутствия снега может быть заменена кроссовой подготовкой. В случае отсутствия условий может быть заменена конькобежной подготовкой (обучением катанию на коньках))

Раздел 3. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП) деятельности укрупнённой группы специальностей / профессий

Тема 3.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов

Аннотация учебной дисциплины ОГСЭ.05 РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Русский язык и культура речи» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ:

Учебная дисциплина «Русский язык и культура речи» входит в общий гуманитарный и социально – экономический цикл.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины
формирование и развитие коммуникативной компетенции специалиста - участника общения на русском языке в различных сферах профессиональной деятельности. Коммуникативная компетенция включает овладение необходимым набором речеведческих и языковых знаний, основами культуры устной и письменной речи, базовыми умениями и навыками практического использования языка в процессе речевой деятельности различных сферах и ситуациях общения. Это соотносится и с реализацией воспитательных задач по формированию социально активной личности, ориентирующейся в современном мире. Коммуникативная компетенция становится частью культурной компетенции, ведёт к повышению общей гуманитарной культуры личности, формированию у неё высоких творческих, мировоззренческих и поведенческих качеств, необходимых для включения её в разнообразные виды деятельности.

Задачи изучения дисциплины:

- повышение общей культуры студентов, уровня их гуманитарного образования и гуманитарного мышления, что в первую очередь предполагает умение пользоваться всем богатством русского литературного языка в устной и письменной форме при общении во всех сферах человеческой деятельности;
- формирование и развитие необходимых знаний о языке и профессиональном общении;
- формирование устойчивых навыков в использовании современных норм русского литературного языка на всех его уровнях;
- овладение культурой общения в жизненно актуальных сферах деятельности, прежде всего – в речевых ситуациях, связанных с будущей профессией;
- развитие коммуникативных способностей, формирование психологической готовности позитивно взаимодействовать с партнером по общению, эффективно отстаивать свою точку зрения.

В результате изучения учебной дисциплины «Русский язык и культура речи» обучающийся должен **знать/понимать:**

- различия между языком и речью,
- 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;
- функции языка как средства формирования и трансляции мысли;
- нормы русского литературного языка, специфику устной и письменной речи, правила продуцирования текстов разных жанров.

В результате изучения учебной дисциплины «Русский язык и культура речи» обучающийся должен **уметь:**

- строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами;
- анализировать свою речь с точки зрения ее нормативности, уместности и целесообразности;
- устранять ошибки и недочеты в своей устной и письменной речи;

- уметь пользоваться словарями русского языка.

Примерный тематический план учебной дисциплины

- Тема 1. Культура речи как образовательная дисциплина.
- Тема 2. Язык и речь. Формы существования языка. Функциональные разновидности языка.
- Тема 3. Нормативный аспект культуры речи.
- Тема 4. Коммуникативный аспект культуры речи.
- Тема 5. Этический аспект культуры речи.
- Тема 6. Публицистический стиль.
- Тема 7. Официально-деловой стиль.
- Тема 8. Научный стиль.
- Тема 9. Разговорно-бытовой стиль.

Аннотация учебной дисциплины ЕН.01 МАТЕМАТИКА

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Математика» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ:

Учебная дисциплина «Математика» входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих компетенций:

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

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Цель дисциплины: дать обучающимся базовые знания, навыки, терминологию, ознакомление с основными математическими понятиями и практическим применением:

- **формирование представлений** о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, об идеях и методах математики;
- **развитие** логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;
- **овладение математическими знаниями и умениями**, необходимыми в повседневной жизни, для изучения смежных естественно-научных дисциплин на базовом уровне и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;
- **воспитание** средствами математики культуры личности, понимания значимости **математики** для научно-технического прогресса,
- отношения к математике как к части общечеловеческой культуры.

В **задачи** учебной дисциплины математика входит дать представление о роли математики в современном мире, о способах применения математики в технике и в гуманитарных сферах.

В результате изучения учебной дисциплины «Математика» обучающийся должен **знать/понимать:**

- значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППСЗ;
- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности;
- основы теории вероятностей и математической статистики.

В результате изучения учебной дисциплины «Математика» обучающийся должен **уметь:**

- применять математические знания и умения при решении задач профессиональной деятельности;

Примерный тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Основы математического анализа

Тема 1.1 Теория пределов

Тема 1.2. Дифференциальное исчисление

Тема 1.3 Неопределенный интеграл

Тема 1.4 Определенный интеграл

Аннотация учебной дисциплины ЕН.02 ИНФОРМАТИКА

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Информатика» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Место дисциплины в структуре ОП СПО ППСЗ:

Учебная дисциплина «Информатика» входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих компетенций:

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

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

-изучения учебной дисциплины является освоение теоретических знаний в области современных информационных технологий, программного обеспечения профессиональной деятельности и приобретение умений их применения, а также формирование необходимых компетенций.

Задачи освоения учебной дисциплины:

- усвоение основных понятий в области информационного обеспечения профессиональной деятельности;

- изучение целей, задач, проблем и перспектив развития информационных технологий;

- определение основных принципов организации и функционирования технических и программных средств автоматизированных систем, используемых в коммерческой деятельности;

- изучение состава, функций и возможностей использования специального программного обеспечения;

- приобретение умений использовать современные компьютерные технологии в профессиональной деятельности.

В результате изучения учебной дисциплины «Информатика» обучающийся должен **знать/понимать:**

- различные подходы к определению понятия «информация»;

- методы измерения количества информации: вероятностный и алфавитный. Знать единицы измерения информации;
- назначение наиболее распространенных средств автоматизации информационной деятельности (текстовых редакторов, текстовых процессоров, графических редакторов, электронных таблиц, баз данных, компьютерных сетей);
- назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты или процессы;
- использование алгоритма как способа автоматизации деятельности;
- назначение и функции операционных систем.

В результате изучения учебной дисциплины «Информатика» обучающийся должен **уметь:**

- оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники;
- распознавать информационные процессы в различных системах;
- использовать готовые информационные модели, оценивать их соответствие реальному объекту и целям моделирования;
- осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с поставленной задачей;
- иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;
- создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые;
- просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных;
- осуществлять поиск информации в базах данных, компьютерных сетях;
- представлять числовую информацию различными способами (таблица, массив, график, диаграмма);
- соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ.

Примерный тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Информационная деятельность человека.

Тема 1.1. Основные этапы развития информационного общества.

Тема 1.2. Информационные ресурсы общества.

Тема 1.3. Правовые нормы, относящиеся к информации

Раздел 2. Информация и информационные процессы.

Тема 2.1 Информация и измерение информации.

Тема 2.2 Информационные объекты различных видов.

Тема 2.3 Программный принцип работы компьютера. Компьютерные модели.

Тема 2.4 Понятие об алгебре высказываний. Основные логические операции. Таблицы истинности.

Тема 2.5 Программные поисковые сервисы.

Раздел 3. Средства информационных и коммуникационных технологий.

Тема 3.1 Состав и организация работы компьютера.

Тема 3.2 Повторный инструктаж по ТБ.

Организация работы пользователей в локальных компьютерных сетях.

Тема 3.3 Работа пользователей в локальных компьютерных сетях.

Тема 3.4 Защита информации. Антивирусная защита.

Раздел 4. Технологии создания и преобразования информационных объектов.

Тема 4.1. Создание, организация и основные способы преобразования текста.

- Тема 4.2 Возможности динамических (электронных) таблиц.
Тема 4.3 Система управления базами данных.
Раздел 5. Телекоммуникационные технологии.
Тема 5.1 Представление о технических и программных средствах.
Тема 5.2 Основные услуги компьютерных сетей: электронная почта, телеконференция, файловые архивы.
Тема 5.3 Методы и средства создания и сопровождения сайта.
Тема 5.4 Электронное голосование, конференции и форум.

Аннотация учебной дисциплины ОП.01 ЭКОНОМИКА ОРГАНИЗАЦИИ

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Экономика организации» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Место дисциплины в структуре ОП СПО ПССЗ:

Учебная дисциплина «Экономика организации» входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам среднего общего образования.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

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

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

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения учебной дисциплины «Экономика организации» обучающийся должен **знать/понимать:**

- современное состояние и перспективы развития общественного питания;
- организационно-правовые формы организации;
- 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.

В результате изучения учебной дисциплины «Экономика организации» обучающийся должен **уметь:**

- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;
- оценивать эффективность деятельности организации;

-определять материально-технические, сырьевые, трудовые и финансовые ресурсы организации, показатели их эффективного использования.

Примерный тематический план учебной дисциплины

Тема 1. Отрасль, современное состояние и перспективы развития.

Тема 2. Организационно-правовые формы организации

Тема 3. Производственная, организационная структура и инфраструктура организации

Тема 4. Структура производственной программы и товарооборота организации

Тема 5. Товарные ресурсы и их формирование в условиях рынка.

Тема 6. Кадры и оплата труда в организации.

Тема 7. Основные и оборотные средства организации, эффективность их использования.

Тема 8. Расходы организации.

Тема 9. Механизмы ценообразования организации.

Тема 10. Доходы, прибыль и рентабельность организации.

Аннотация учебной дисциплины

ОП.02 ПРАВОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Правовое обеспечение профессиональной деятельности» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Место дисциплины в структуре ОП СПО ПССЗ:

Учебная дисциплина «Правовое обеспечение профессиональной деятельности» входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам среднего общего образования.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

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

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

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

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения учебной дисциплины «Правовое обеспечение профессиональной деятельности» обучающийся должен **знать/понимать:**

- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- основные положения законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих правоотношения в области профессиональной деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;

- организационно-правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;
- правила оплаты труда;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- основы права социальной защиты граждан;
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров;

В результате изучения учебной дисциплины «Правовое обеспечение профессиональной деятельности» 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.

Примерный тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Правовое регулирование предпринимательской деятельности

Тема 1.1. Предпринимательское право

Тема 1.2. Формы собственности в Российской Федерации

Тема 1.3. Юридические лица и индивидуальные предприниматели

Раздел 2. Обязательственное право

Тема 2.1. Гражданско-правовой договор: общие положения

Тема 2.2. Отдельные виды обязательств

Тема 2.3. Экономические споры

Раздел 3. Правовое регулирование трудовых отношений

Тема 3.1. Понятие трудового права

Тема 3.2. Правовое регулирование занятости и трудоустройства

Тема 3.3. Заработная плата

Тема 3.4. Дисциплина труда

Тема 3.5. Материальная ответственность

Тема 3.6. Права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности

Тема 3.7. Трудовые споры

Тема 3.8. Социальное обеспечение граждан в РФ

Раздел 4. Административные правонарушения и административная ответственность

Тема 4.1. Административное право

Аннотация учебной дисциплины ОП.03 БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Бухгалтерский учет» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ:

Учебная дисциплина «Бухгалтерский учет» входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам среднего общего образования.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

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

ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения учебной дисциплины «Бухгалтерский учет» обучающийся должен **знать/понимать:**

-основы бухгалтерского учета, структуру и виды бухгалтерского баланса, документирование хозяйственных операций, бухгалтерскую отчетность;

-особенности ценообразования в общественном питании;

-нормативно-правовую базу бухгалтерского учета;

В результате изучения учебной дисциплины «Бухгалтерский учет» обучающийся должен **уметь:**

-использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности.

Примерный тематический план учебной дисциплины

Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета, его предмет и методы

Тема 2. Бухгалтерский баланс и система счетов бухгалтерского учета

Тема 3. Техника, документация и формы бухгалтерского учета

Тема 4. Основы организации бухгалтерского учета в организации

Тема 5. Ценообразование в общественном питании

Тема 6. Учет сырья продуктов и тары в местах хранения

Тема 7. Учет производства и реализации продукции предприятий общественного питания

Тема 8. Учет в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети

Тема 9. Учет денежных средств и расчетных операций

Тема 10. Учет расчетов с персоналом по оплате труда

Тема 11. Учет основных средств и нематериальных активов

Тема 12. Учет собственных средств, кредитов и финансовых результатов

Тема 13. Бухгалтерская отчетность организации

Аннотация учебной дисциплины

ОП.04 ДОКУМЕНТАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УПРАВЛЕНИЯ

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Документационное обеспечение управления» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ:

Учебная дисциплина «Документационное обеспечение управления» входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам среднего общего образования.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Целью изучения учебной дисциплины является усвоение теоретических знаний в области нормативно-правовой базы документационного обеспечения управления и организации работ по делопроизводству, овладение приемами современного делопроизводства, а также формирование необходимых специалисту компетенций.

Задачи освоения учебной дисциплины:

- усвоение основных понятий в области документационного обеспечения управлением (ДОУ);
- изучение видов официальных документов и требований к их составлению и оформлению;
- применение правил организации работы с документами службы ДОУ;
- освоение порядка организации работ по делопроизводственному обслуживанию;
- применение приемов и средств делопроизводства, в том числе компьютерного.

В результате изучения учебной дисциплины «Документационное обеспечение управления» обучающийся должен **знать/понимать:**

- цели, задачи, назначение, системы документационного обеспечения управления;
- способы создания, функции и классификацию документов;
- унифицированные системы документов, правила их составления;
- организацию работ с документами, компьютеризацию документационного обеспечения оформления.

В результате изучения учебной дисциплины «Документационное обеспечение управления» обучающийся должен **уметь:**

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

Примерный тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Документирование управленческой деятельности

Тема 1.1. Способы создания, функции и классификация документов

Тема 1.2. Унификация и стандартизация документов. Системы документации

Тема 1.3. Правила оформления документов. Реквизиты и бланки документов

Тема 1.4. Порядок составления и оформления основных видов организационно-распорядительных документов

Тема 1.5. Документы по профессиональной деятельности

Раздел 2. Организация работы с документами

Тема 2.1. Организация документооборота

Тема 2.2. Организация регистрации документов и контроль исполнения документов

Тема 2.3. Организация оперативного хранения и передачи документов в архив

Тема 2.4. Компьютеризация документационного обеспечения управления

Аннотация учебной дисциплины ОП.05 ФИНАНСЫ И ВАЛЮТНО-ФИНАНСОВЫЕ ОПЕРАЦИИ ОРГАНИЗАЦИИ

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Финансы и валютно-финансовые операции организации» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ:

Учебная дисциплина «Финансы и валютно-финансовые операции организации» входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам среднего общего образования.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения учебной дисциплины «Финансы и валютно-финансовые операции организации» обучающийся должен **знать/понимать:**

-сущность и функции денег, денежное обращение;

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

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

В результате изучения учебной дисциплины «Финансы и валютно-финансовые операции организации» обучающийся должен **уметь:**

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

-распознавать виды валют;

-оформлять и использовать платежные документы при расчетах с потребителями.

Примерный тематический план учебной дисциплины

Тема 1. Сущность и функции финансов. Финансовая система РФ

Тема 2. Сущность и функции денег. Законы денежного обращения.

Тема 3. Финансы государства и организаций.

Тема 4. Структура банковской системы. Банки и их функции.

Тема 5. Финансовое планирование в организации.

- Тема 6. Основы функционирования валютных рынков
Тема 7. Организация мировой валютной системы
Тема 8. Формы расчетов в иностранной валюте
Тема 9. Характеристика платежных документов для оформления операций в иностранной валюте
Тема 10. Наличные средства платежа
Тема 11. Материальная ответственность при работе с валютными ценностями

Аннотация учебной дисциплины ОП.06 ИНФОРМАЦИОННО-КОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ:

Учебная дисциплина «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности» входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам среднего общего образования.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

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

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Целью изучения учебной дисциплины является освоение теоретических знаний в области современных информационных технологий, программного обеспечения профессиональной деятельности и приобретение умений их применения, а также формирование необходимых компетенций.

Задачи освоения учебной дисциплины:

- усвоение основных понятий в области информационного обеспечения профессиональной деятельности;
- изучение целей, задач, проблем и перспектив развития информационных технологий;
- определение основных принципов организации и функционирования технических и программных средств автоматизированных систем, используемых в коммерческой деятельности;
- изучение состава, функций и возможностей использования специального программного обеспечения;
- приобретение умений использовать современные компьютерные технологии в профессиональной деятельности.

В результате изучения учебной дисциплины «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности» обучающийся должен **знать/понимать:**

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

В результате изучения учебной дисциплины «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности» 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.

Примерный тематический план учебной дисциплины

Тема 1. Информационные технологии в деятельности менеджера организации общественного питания

Тема 2. Технология обработки текстовой информации

Тема 3. Технология обработки графической информации

Тема 4. Компьютерные презентации

Тема 5. Технология обработки числовых данных

Тема 6. Глобальная сеть Интернет

Тема 7. Информационно-правовые поисковые системы

Тема 8. Интегрированные профессиональные пакеты

Аннотация учебной дисциплины ОП.07 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ОХРАНА ТРУДА

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ:

Учебная дисциплина «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда» входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам среднего общего образования.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

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

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

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

ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Целью изучения учебной дисциплины является освоение теоретических знаний в области технического оснащения предприятий общественного питания, приобретения умений эксплуатации оборудования и формирования необходимых компетенций.

Задачи освоения учебной дисциплины:

- усвоение основных понятий по дисциплине;
- изучение квалификации оборудования и характеристики отдельных групп;
- приобретение умений эксплуатировать основные виды технологического оборудования;
- рассмотрение вопросов охраны труда в организациях общественного питания;
- формирование умений соблюдать действующее законодательство и основные правила охраны труда в организациях общественного питания;
- предупреждать производственный травматизм и профзаболевание, использовать пожарную технику;
- формирование необходимых компетенций

В результате изучения учебной дисциплины «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда» обучающийся должен **знать/понимать:**

- классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначения, 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 профилактику производственного травматизма и профзаболеваний.

В результате изучения учебной дисциплины «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда» 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.

Примерный тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Технологическое оборудование в организациях ОП

Тема 1.1 Квалификация торгово-технологического оборудования

Тема 1.2. Общие сведения о машинных, механизмах и деталях машин

Тема 1.3. Механическое оборудование

Тема 1.4. Весомизмерительное оборудование

Тема 1.5. Контрольно-кассовая техника

Тема 1.6. Тепловое оборудование

Тема 1.7. Холодильное оборудование

- Тема 1.8 Немеханическое оборудование организации общественного питания
Раздел 2. Охрана труда
Тема 2.1. Нормативно-правовая база охраны труда
Тема 2.2. Условия труда в организациях
Тема 2.3. Производственный травматизм и профессиональное заболевание
Тема 2.4. Электробезопасность
Тема 2.5. Пожарная безопасность
Тема 2.6. Требования безопасности к технологическому оборудованию

Аннотация учебной дисциплины ОП.08 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В СФЕРЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОММУНИКАЦИИ

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ:

Учебная дисциплина «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации» входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам среднего общего образования.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

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

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.

ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.

ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организациями.

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения учебной дисциплины «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации» обучающийся должен **знать/понимать:**

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

В результате изучения учебной дисциплины «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации» обучающийся должен **уметь**:

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

Примерный тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Вводно-коррективный курс

Тема 1.1. Роль английского в условиях современного мира.

Тема 1.2. Моя визитная карточка.

Раздел 2. Базовый курс

Тема 2.1. Трудоустройство

Тема 2.2. Телефонный разговор

Тема 2.3. Работа и отдых.

Раздел 3. Формирование профессиональных компетенций

Тема 3.1. Деловая поездка за рубеж.

Тема 3.2. Менеджмент

Тема 3.3. Реклама

Аннотация учебной дисциплины ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Место дисциплины в структуре ОП СПО ПСССЗ:

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам среднего общего образования.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

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

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

ОК 6. Работать в 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.

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

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

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

ПК 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.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

В результате изучения учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» обучающийся должен **знать/понимать:**

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
 - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
 - основы военной службы и обороны государства;
 - задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
 - способы защиты населения от оружия массового поражения;
 - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
 - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
 - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
 - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
 - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.
- В результате изучения учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» обучающийся должен **уметь:**
- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени;
 - 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 само регуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим;
- оказывать первую медицинскую самопомощь пострадавшим.

Примерный тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Безопасность и защита человека в опасных и чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени

Тема 1.1 Чрезвычайные ситуации различного характера

Тема 1.2 Организация защиты населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени

Раздел 2. Основы военной службы

Тема 2.1 Основы обороны государства

Тема 2.2 Правовые основы военной службы.

Тема 2.3 Воинская обязанность и ее структура

Тема 2.4 Военно-патриотическое воспитание

Раздел 3. Основы медицинских знаний

Тема 3.1 Правила оказания первой медицинской помощи

Аннотация учебной дисциплины

ОП.10 ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы предпринимательской деятельности» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ:

Учебная дисциплина «Основы предпринимательской деятельности» входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам среднего общего образования.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

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

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

ОК 6. Работать в 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.

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

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

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

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

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

ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.

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

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.

ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.

ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.

ПК 4.1. 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

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Целью освоения учебной дисциплины является: формирование у студентов компетенций, связанных с перспективным и текущим планированием социально-экономических, организационных и финансовых процессов на предприятии.

Задачи освоения учебной дисциплины:

– приобретение систематизированных знаний об управлении процесса бизнес-планирования;

– овладение практическими навыками бизнес-планирования, методами и способами разработки бизнес-плана;

– проведение проектного анализа при создании или развитии предприятия индустрии организации обслуживания в общественном питании

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

уметь:

- 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;
- организовать работу исполнителей путем кооперации с коллегами, обеспечить бесконфликтную и эффективную работу коллектива, учитывая этические нормы и правила;
- контролировать выполнение всех технологических процессов деятельности предпринимательской организации в индустрии организации обслуживания в общественном питании

знать:

- правовые и этические нормы ведения предпринимательской деятельности в ИГ
- методы анализа затрат предприятия, диагностики финансового состояния и методы формирования финансового капитала с привлечением различных источников.

–

Примерный тематический план учебной дисциплины

Введение в предпринимательство

Раздел 1. Бизнес-планирование в индустрии организации обслуживания в общественном питании

- 1.1. Сущность и содержание бизнес-планирования.
- 1.2 Анализ внутренней среды предприятия
- 1.3 Анализ структуры рынка и расчет емкости рынка.
- 1.4 Исследование конкурентной среды
- 1.5 Ценовая политика в системе бизнес-планирования
- 1.6 Система распределения и сбыта. Маркетинговые коммуникации, продвижение и реклама
- 1.7 Производственный и организационный планы предприятия
- 1.8 Финансовый план. Оценка эффективности и управление рисками

**Аннотация учебной дисциплины
ОП.11 БРЕНДИНГ**

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Брендинг» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ:

Учебная дисциплина «Брендинг» входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам среднего общего образования.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

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

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

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

ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.

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

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.

ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.

ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.

ПК 4.1. 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

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Целью изучения учебной дисциплины является усвоение теоретических знаний в области разработки и применения брендов в организациях общественного питания, приобретение умений их использования в профессиональной деятельности и формирования необходимых умений.

Задачи освоения учебной дисциплины:

- освоение ключевых понятий в области брендинга;
- изучение теоретических основ брендинга;
- рассмотрение практических вопросов: анализ целевой аудитории и моделей бренда, его конструирование; управление брендами;

– приобретение умений распознавать торговые знаки, знаки обслуживания, разработки и продвижения брендов.

В результате изучения учебной дисциплины «Брендинг» обучающийся должен **знать/понимать:**

- основные понятия в области брендинга;
- назначение, функции и классификацию товарных знаков, торговых марок, в том числе и собственных;
- нормативно-правовую базу товарных знаков и знаков обслуживания;
- функции, сущность, классификацию, составные элементы и информационное обеспечение брендов.

В результате изучения учебной дисциплины «Брендинг» обучающийся должен **уметь:**

- осуществлять поиск и идентифицировать знаки обслуживания, собственные торговые марки организации общественного питания;
- соблюдать действующее законодательство в области брендинга;
- разрабатывать и продвигать бренды организации общественного питания.

Примерный тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Теоретические основы брендинга

Тема 1.1. Торговые марки и торговые знаки

Тема 1.2. Собственные торговые марки

Тема 1.3. Бренд: функции и классификация

Тема 1.4. Элементы бренда

Тема 1.5. Информационное обеспечение бренда

Раздел 2. Разработка бренда

Тема 2.1. Анализ целевой аудитории бренда

Тема 2.2. Модели бренда

Тема 2.3. Конструирование бренда

Раздел 3. Управление брендом

Тема 3.1. Коммуникации бренда

Тема 3.2. Система управления брендами

Аннотация учебной дисциплины ОП.12 ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ЭТИКА И ЭСТЕТИКА

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Профессиональная этика и эстетика» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ:

Учебная дисциплина «Профессиональная этика и эстетика» входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам среднего общего образования.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Целью изучения учебной дисциплины является усвоение основных понятий и теоретических знаний эстетического восприятия действительности, приобретение умений применять эти знания и формирования необходимых компетенций.

Задачи освоения учебной дисциплины:

- изучение категорий эстетики, основ композиции и цветоведения;
- развитие образного мышления и творческой активности;
- формирование эстетического вкуса;
- выполнять эстетическое оформление интерьера организации общественного питания, продукции общественного питания, сервировки столов.

В результате изучения учебной дисциплины «Профессиональная этика и эстетика» обучающийся должен **знать/понимать:**

- понятие, категории эстетика;
- основы композиции и цветоведения;
- понятие дизайна;
- дизайн готовой продукции;
- эстетику и дизайн интерьера предприятия, рекламы;
- дизайн тематических столов.

В результате изучения учебной дисциплины «Профессиональная этика и эстетика» обучающийся должен **уметь:**

- учитывать принципы эстетики и дизайна при организации обслуживания, выполнять композиции;
- подбирать наиболее удачные цветовые сочетания;
- создавать интерьер помещения;
- разрабатывать эскизы печатной рекламы;
- создавать дизайн тематических столов и др.
-

Примерный тематический план учебной дисциплины

Тема № 1. Введение

Тема № 2. Направления развития и категории эстетики

Тема № 3. Стиль и мода

- Тема № 4. Композиция
Тема № 5. Цветоведение
Тема № 6. Орнамент, народное и декоративно-прикладное искусство
Тема № 7. Дизайн и интерьер организаций общественного питания
Тема № 8. Эстетика и дизайн интерьера организации
Тема № 9. Эстетические требования к организации обслуживания.
Тема № 10. Эстетические свойства готовой продукции.
Тема № 11. Эстетика рекламы.

АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

Аннотация профессионального модуля

ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация питания в организациях общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- 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.

Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля.

Цель профессионального модуля – усвоение теоретических знаний в области организации питания в организациях общественного питания, идентификации и оценки качества продовольственных товаров, сырья, продукции общественного питания, их доготовки в процессе обслуживания, приобретение умений использовать эти знания и формирования необходимых компетенций.

Задачи:

- усвоение основных понятий в области товароведения, технологии продукции общественного питания, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- изучение товароведных характеристик продовольственных товаров и сырья;
- рассмотрение условий и сроков хранения продовольственных товаров, сырья и продукции общественного питания;
- приобретение умений и навыков приготовления и оформления ограниченного ассортимента общественного питания;
- приобретение умений проведения приемки продукции, оформления документации;
- изучение контроля осуществления технологического процесса производства и соблюдения санитарно-эпидемиологических требований.

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

иметь практический опыт:

- распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохраняемости;
- оперативного планирования работы производства;
- получение и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;
- участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;
- проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов;
- участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров;
- проведения приемки продукции по количеству и качеству;
- контроля осуществления технологического процесса производства;
- контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания;

уметь:

- идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;
- контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохраняемости продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;
- использовать нормативные и технологические документы;
- готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;
- производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;
- составлять и заключать договора на поставку товаров;
- проводить приемку продукции;
- контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;
- определять вид, тип и класс организации общественного питания;

знать:

- основные понятия 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

Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация питания в организациях общественного питания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

КОД	Наименование профессиональных и общих компетенций
ПК 1.1	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей
ПК 1.2	Организовывать выполнение заказов потребителей

ПК 1.3	Контролировать качество выполнения заказа
ПК 1.4	Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 10	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов

Примерный тематический план профессионального модуля

Раздел 1. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания
МДК 01.01. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания
Глава 1. Товароведение продовольственных товаров
Тема 1.1. Введение. Предмет, цели и задачи
Тема 1.2. Ассортимент товаров
Тема 1.3. Пищевая ценность продовольственных товаров
Тема 1.4. Химический состав
Тема 1.5. Оценка качества
Тема 1.6. Обеспечение качества и количества продовольственных товаров
Тема 1.7. Консервирование продовольственного сырья
Глава 2. Товароведная характеристика продовольственных товаров однородных групп
Тема 2.1. Классификация продовольственных товаров
Тема 2.2. Вспомогательные продовольственные товары
Тема 2.3. Зерномучные товары
Тема 2.4. Плодоовощные товары
Тема 2.5. Вкусовые товары
Тема 2.6. Кондитерские товары
Тема 2.7. Табачные изделия
Тема 2.8. Пищевые жиры
Тема 2.9. Молочные товары
Тема 2.10. Мясные товары
Тема 2.11. Рыбные товары
Тема 2.12. Яичные товары
Глава 3. Товароведение кулинарной и кондитерской продукции
Тема 3.1. Общая классификация и ассортимент продукции общественного питания
Тема 3.2. Классификация, ассортимент и оценка качества полуфабрикатов
Тема 3.3. Классификация, ассортимент и оценка качества супов
Тема 3.4. Классификация, ассортимент и оценка качества соусов

Тема 3.5. Классификация, ассортимент и оценка качества овощных и грибных блюд и гарниров

Тема 3.6. Классификация, ассортимент и оценка качества крупяных и макаронных блюд и гарниров

Тема 3.7. Классификация, ассортимент и оценка качества рыбных блюд и из морепродуктов

Тема 3.8. Классификация, ассортимент и оценка качества мясных блюд, блюд из птицы, пернатой дичи и кролика

Тема 3.9. Классификация, ассортимент и оценка качества блюд из яиц и творога

Тема 3.10. Классификация, ассортимент и оценка качества холодных блюд и закусок

Тема 3.11. Классификация, ассортимент и оценка качества сладких блюд

Тема 3.12. Классификация, ассортимент и оценка качества горячих и холодных безалкогольных напитков

Тема 3.13. Классификация, ассортимент и оценка качества мучных изделий и блюд

Тема 3.14. Классификация, ассортимент и оценка качества блюд и кулинарных изделий для лечебного и школьного питания

Раздел 2. Организация и технология производства продукции общественного питания

МДК 01.02. Организация и технология производства продукции общественного питания

Глава 1. Теоретические основы технологии

Тема 1.1. Технологический цикл производства продукции общественного питания

Тема 1.2. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов

Тема 1.3. Классификация ассортимента кулинарной продукции

Тема 1.4. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания

Глава 2. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов

Тема 2.1. Обработка овощей, плодов, грибов

Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья

Тема 2.3. Обработка мяса

Тема 2.4. Обработка птицы, пернатой дичи, кролика

Глава 3. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции

Тема 3.1. Супы

Тема 3.2. Соусы

Тема 3.3. Блюда и гарниры из овощей и грибов

Тема 3.4. Блюда и гарниры из круп и макаронных изделий

Тема 3.5. Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья

Тема 3.6. Блюда из мяса

Тема 3.7. Блюда из птицы, пернатой дичи, кролика

Тема 3.8. Блюда из яиц и творога

Тема 3.9. Холодные блюда и закуски

Тема 3.10. Сладкие блюда

Тема 3.11. Горячие и холодные безалкогольные напитки

Глава 4. Технология приготовления блюд и изделий из муки

Тема 4.1. Технология приготовления блюд и изделий из муки

Глава 5. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для лечебного и школьного питания

Тема 5.1. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для лечебного и школьного питания

Раздел 3. Физиология питания, санитария и гигиена

МДК 01.03. Физиология питания, санитария и гигиена

Глава 1. Физиология питания

Тема 1.1. Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма

- Тема 1.2. Пищеварение
Тема 1.3. Рациональное питания и физиологические основы его организации
Тема 1.4. Питание детей и подростков
Тема 1.5. Диетическое и лечебно-профилактическое питание
Глава 2. Гигиена и санитария общественного питания
Тема 2.1. Влияние микроорганизмов на качество и безопасность пищевых продуктов
Тема 2.2. Личная гигиена обслуживающего персонала организаций общественного питания
Тема 2.3. Пищевые заболевания, гельминтозы, их профилактика
Тема 2.4. Санитарно-эпидемиологические требования к факторам внешней среды и благоустройству организаций общественного питания
Тема 2.5. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию помещений организаций общественного питания
Тема 2.6. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов
Тема 2.7. Санитарно-эпидемиологические требования к производству и реализации кулинарной и кондитерской продукции, организации обслуживания
Тема 2.8. Правовые основы санитарии

АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

Аннотация профессионального модуля

ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена соответствия с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация обслуживания в организациях общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- 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.

Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля.

Цель профессионального модуля - усвоение теоретических знаний в области организации обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов, психологии и профессиональной этики, менеджмента и управления персоналом, приобретение практических умений использовать их в профессиональной деятельности, а также формирование необходимых менеджеру компетенций.

Задачи:

- организация, осуществление и контроль обслуживания потребителей в организациях общественного питания;
- выбор, оформление и использование необходимых информационных ресурсов;
- принятие рациональных управленческих решений;
- применение приемов делового и управленческого общения в процессе обслуживания в организациях общественного питания;
- анализ показателей эффективности обслуживания в организациях общественного питания.

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

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

уметь:

- организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;
 - подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
 - организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции их сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;
 - осуществлять расчет с посетителями;
 - принимать рациональные управленческие решения;
- применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;
- регулировать конфликтные ситуации в организации;
 - определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;
 - выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;
 - составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;
 - определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);
 - выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;

знать:

- цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания;
- этапы процесса обслуживания;
- особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
- специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;

- характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями;
- цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива; психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;
- требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
- специальные виды услуг и формы обслуживания;
- информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;
- показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение;
- критерии и показатели качества обслуживания.

Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация обслуживания в организациях общественного питания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

КОД	Наименование профессиональных и общих компетенций
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
<u>ОК 1</u>	<u>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</u>
<u>ОК 2</u>	<u>Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</u>
<u>ОК3</u>	<u>Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</u>
<u>ОК6</u>	<u>Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</u>
<u>ОК 7</u>	<u>Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий</u>
<u>ОК 10</u>	<u>Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов</u>

Примерный тематический план профессионального модуля

Раздел 1. Организация обслуживания в организациях общественного питания

МДК 02.01. Организация обслуживания в организациях общественного питания

Введение

Глава 1. Материально-техническое и информационное обеспечение обслуживания

Тема 1.1. Характеристика торговых помещений, их оснащение

Тема 1.2. Столовые посуда, приборы, белье

Тема 1.3. Информационное обеспечение процесса обслуживания

Глава 2. Этапы организации обслуживания в организациях общественного питания

Тема 2.1. Подготовительный этап обслуживания

Тема 2.2. Основной этап обслуживания

Тема 2.3. Завершающий этап обслуживания

Глава 3. Обслуживание в организациях общественного питания разных типов

Тема 3.1. Особенности обслуживания в организациях быстрого питания

Тема 3.2. Особенности обслуживания в кафе

Тема 3.3. Обслуживание потребителей в ресторанах

Глава 4. Обслуживание приемов и банкетов

Тема 4.1. Виды приемов и банкетов

Тема 4.2. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами

Тема 4.3. Прием-фуршет

Тема 4.4. Прием-коктейль

Тема 4.5. Банкет-чай

Тема 4.6. Смешанные (комбинированные) приемы

Тема 4.7. Обслуживание неофициальных банкетов

Глава 5. Современные технологии обслуживания

Тема 5.1. Специальные виды услуг и формы обслуживания

Тема 5.2. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов

Тема 5.3. Организация обслуживания гостей на высшем уровне (VIP)

Тема 5.4. Организация обслуживания в социально-ориентированных организациях питания

Тема 5.5. Организация труда обслуживающего персонала

Тема 5.6. Оценка эффективности обслуживания в организациях общественного питания

Глава 6. Барное дело

Тема 6.1. История развития баров

Тема 6.2. Характеристика баров и обслуживающего персонала

Тема 6.3. Материально-техническое и информационное обеспечение деятельности бара

Тема 6.4. Характеристика компонентов, используемых для приготовления смешанных напитков и коктейлей

Тема 6.5. Посуда и инвентарь бара

Тема 6.6. Классификация и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей

Тема 6.7. Подготовка бара к обслуживанию. Приемы работы бармена

Тема 6.8. Приготовление безалкогольных смешанных напитков

Тема 6.9. Приготовление смешанных напитков (микс)

Тема 6.10. Приготовление длинных смешанных напитков (лонг)

Тема 6.11. Приготовление средних смешанных напитков (мидл)

Тема 6.12. Приготовление коротких смешанных напитков (тот)

Тема 6.13. Приготовление горячих смешанных напитков (хот)

Тема 6.14. Приготовление напитков для компании

Тема 6.15. Приготовление коктейлей-аперитивов

Тема 6.16. Приготовление коктейлей-диджестивов

Тема 6.17. Приготовление экзотических и эксклюзивных коктейлей

Тема 6.18. Организация обслуживания в баре
Раздел 2. Психология и этика профессиональной деятельности
МДК 02.02. Психология и этика профессиональной деятельности
Введение
Глава 1. Основы психологии
Тема 1.1. Психика человека
Тема 1.2. Психические свойства личности
Тема 1.3. Психические свойства личности
Тема 1.4. Взаимодействие в группе
Тема 1.5. Психология общения
Тема 1.6. Принципы ведения партнерской беседы
Тема 1.7. Психология профессиональной деятельности
Тема 1.8. Психология процесса обслуживания и требования к обслуживающему персоналу
Глава 2. Управленческая психология
Тема 2.1. Индивидуально-типологические особенности личности, необходимые для управленческой деятельности
Тема 2.2. Социально-психологические основы деятельности руководителя
Тема 2.3. Формирование и поддержание эффективной организационной культуры
Тема 2.4. Формирование конструктивных взаимоотношений с подчиненными
Тема 2.5. Психология деловых контактов
Глава 3. Этика профессиональной деятельности
Тема 3.1. Профессиональная этика персонала (официантов, барменов) в процессе обслуживания посетителей.
Тема 3.2. Нормы и правила современного этикета. Деловой этикет и протокол
Раздел 3. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания
МДК 02.03. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания
Введение
Глава 1. Методологические основы менеджмента
Тема 1.1. Сущность и характерные черты современного менеджмента, история его развития
Тема 1.2. Внешняя и внутренняя среда организации
Тема 1.3. Функции менеджмента
Тема 1.4. Система методов управления
Тема 1.5. Принятие решений
Глава 2. Оперативный менеджмент
Тема 2.1. Коммуникации в организации
Тема 2.2. Деловое и управленческое общение
Тема 2.3. Руководство: власть и партнерство
Тема 2.4. Самоменеджмент
Тема 2.5. Управление конфликтами
Глава 3. Управление персоналом
Тема 3.1. Основы методологии управления персоналом
Тема 3.2. Рынок труда и механизм его функционирования
Тема 3.3. Кадровая политика предприятия. Планирование потребности в трудовых ресурсах
Тема 3.4. Подбор персонала
Тема 3.5. Профессиональная ориентация и социальная адаптация персонала
Тема 3.6. Деловая оценка персонала
Тема 3.7. Обучение персонала

Тема 3.8. Планирование деловой карьеры
Тема 3.9. Мотивация поведения персонала в процессе
трудовой деятельности
Тема 3.10. Эффективность управления персоналом

АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ
Аннотация профессионального модуля
ПМ.03 МАРКЕТИНГ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена соответствия с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля.

Цель профессионального модуля - усвоение теоретических знаний маркетинговой деятельности в организациях общественного питания, приобретение умений использовать эти знания в практических ситуациях и формирование необходимых компетенций.

Задачи:

- усвоение основных понятий в области маркетинга;
- изучение составных элементов маркетинговой деятельности;
- приобретение умений выявлять и формировать потребности на продукцию и услуги общественного питания; проводить маркетинговые исследования;
- рассмотрение критериев и показателей конкурентоспособности продукции и услуг, оценивать их.

Результаты освоения профессионального модуля ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания

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

- выявления и анализа потребностей в продукции и услугах общественного питания;
- участия в разработке комплекса маркетинга;
- определения подкрепления продукции и услуг;
- анализа сбытовой и ценовой политики;
- консультирования потребителей;

- разработки предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности;
- выявления конкурентов организации общественного питания и определения конкурентоспособности ее продукции и услуг,
- участия в маркетинговых исследованиях;

уметь:

- выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания;
- проводить сегментацию рынка;
- участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию;
- разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания;

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

знать:

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

3. Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

КОД	Наименование профессиональных и общих компетенций
ПК 3.1.	Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.
ПК 3.2.	Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.
ПК 3.3.	Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии,

	проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 7.	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий

Примерный тематический план профессионального модуля

Раздел 1. Маркетинг в организациях общественного питания

МДК 03.01. Маркетинг в организациях общественного питания

Глава 1. Методологические основы маркетинга

Тема 1.1. Цели, задачи и предмет МДК

Тема 1.2. Концепция развития рыночной экономики

Тема 1.3. Структура маркетинговой деятельности

Тема 1.4. Классификация маркетинга

Тема 1.5. Сегментирование рынка

Глава 2. Практический маркетинг

Тема 2.1. Объекты маркетинговой деятельности

Тема 2.2. Объекты маркетинговой деятельности

Тема 2.3. Окружающая среда маркетинга

Тема 2.4. Конкурентная среда

Тема 2.5. Средства маркетинга

Тема 2.6. Ценовая политика

Тема 2.7. Сбытовая политика организаций общественного питания

Тема 2.8. Маркетинговые коммуникации

Тема 2.9. Реклама

Тема 2.10. Стратегия и планирование маркетинга

Глава 3. Маркетинг услуг общественного питания

Тема 3.1. Классификация услуг

Тема 3.2. Качество услуг

Тема 3.3. Маркетинг услуг общественного питания

Тема 3.4. Оценка конкурентоспособности продукции и услуг

Тема 3.5. Методы обеспечения конкурентоспособности продукции и услуг

Глава 4. Методологические основы маркетинговых исследований

Тема 4.1. Процесс маркетинговых исследований

Тема 4.2. Маркетинговая информация

Тема 4.3. Методы маркетинга

Тема 4.4. Принятие маркетинговых решений

Тема 4.5. Маркетинговые исследования потребителей

АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ
Аннотация профессионального модуля
ПМ.04 КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ

Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Контроль качества продукции и услуг общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля.

Цель профессионального модуля – усвоение теоретических знаний объектов, средств, методов и правовой базы стандартизации, метрологии, подтверждения соответствия и контроля качества продукции и услуг общественного питания, приобретение умений использовать эти знания в профессиональной деятельности и формирование необходимых умений.

Задачи:

- усвоение основных понятий в области стандартизации, метрологии, подтверждения соответствия, контроля качества;
- изучение составных элементов указанных видов деятельности;
- формирование умений работы со средствами и методами стандартизации, метрологии, подтверждения соответствия и контроля качества продукции и услуг общественного питания;
- изучение и применение нормативно-правовой базы, обеспечивающей соблюдение и проверку соблюдения обязательных требований, а также требований на добровольной основе;
- приобретение умений идентифицировать продукцию, услуги общественного питания и обнаруживать их фальсификацию.

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

иметь практический опыт:

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

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, распознать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации;

знать:

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

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

- способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения

Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Контроль качества продукции и услуг общественного питания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

КОД	Наименование профессиональных и общих компетенций
ПК 4.1	Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг
ПК 4.2	Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания
ПК 4.3	Проводить контроль качества услуг общественного питания
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК10	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов

Примерный тематический план профессионального модуля

Раздел 1. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия

МДК 04.01. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия

Введение. Предмет, цели, задачи и структура

Глава 1. Основы стандартизации

Тема 1.1. Методологические основы стандартизации и технического регулирования

Тема 1.2. Принципы и методы стандартизации

Тема 1.3. Средства стандартизации и технического регулирования

Тема 1.4. Системы стандартизации

Тема 1.5. Техническое регулирование

Тема 1.6. Международное и региональное сотрудничество в области стандартизации

Глава 2. Основы метрологии

Тема 2.1. Структурные элементы метрологии
Тема 2.2. Объекты и субъекты метрологии
Тема 2.3. Средства и методы измерений
Тема 2.4. Основы теории измерений
Тема 2.5. Государственная система
Глава 3. Оценка и подтверждение соответствия продукции и услуг
Тема 3.1. Оценка и подтверждение соответствия
Тема 3.2. Правила проведения сертификации и декларирования продовольственного сырья
Тема 3.3. Сертификация услуг общественного питания
Раздел 2. Контроль качества продукции и услуг общественного питания
МДК 04.02. Контроль качества продукции и услуг общественного питания
Глава 1. Контроль качества продукции и услуг общественного питания
Тема 1.1. Актуальность контроля качества продукции и услуг общественного питания
Тема 1.2. Классификация контроля качества
Тема 1.3. Нормативная и правовая база контроля качества
Тема 1.4. Порядок проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания

Тема 1.5. Контроль качества продукции общественного питания
Глава 2. Идентификация и обнаружение фальсификации продукции и услуг
Тема 2.1. Теоретические основы идентификации продукции
Тема 2.2. Идентификация услуг общественного питания
Тема 2.3. Фальсификация продукции общественного питания
Тема 2.4. Фальсификация услуг общественного питания
Тема 2.5. Последствия фальсификации услуг общественного питания

**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

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
ВЫПУСКНИКОВ**

специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
(базовый уровень)

Москва 2019

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	63
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	
64	
1.1. Область применения Программы государственной итоговой аттестации	
1.2. Цели и задачи государственной итоговой аттестации	65
1.3. Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию:	65
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	
2.1. Вид и сроки проведения государственной итоговой аттестации:.....	65
2.2. Содержание государственной итоговой аттестации	65
2.3. Документы государственной итоговой аттестации.....	69
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	69
3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:	69
3.2. Информационное обеспечение государственной итоговой аттестации.....	69
3.3. Общие требования к организации и проведению государственной итоговой аттестации	69
3.4. Кадровое обеспечение государственной итоговой аттестации.....	71
4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	72
4.1. Оценка выпускной квалификационной работы	72

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 года № 968, изменениями, внесенными в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968, утвержденными приказом Министерства образования и науки РФ от 31 января 2014 года № 74, Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации выпускников, обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова», утвержденным Ученым Советом Университета 25 июня 2019 года, протокол №13, а также нормативно-правовым регулированием в сфере образования, определенным в соответствии с Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 ноября 2017 г. № 1138 «О внесении изменения в порядок государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968.

Целью государственной итоговой аттестации является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 «Организация оборудования в общественном питании».

Программа государственной итоговой аттестации является частью ОП СПО ПССЗ по специальности 43.02.01 «Организация оборудования в общественном питании».

Итоговая аттестация, завершающая освоение ОП СПО ПССЗ, является обязательной.

Государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией в целях определения соответствия результатов освоения студентами основных образовательных программ соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта.

Одним видом государственной итоговой аттестации выпускников специальности СПО 43.02.01 «Организация оборудования в общественном питании» является выпускная квалификационная работа (ВКР).

Проведение части итоговой аттестации в форме выпускной квалификационной работы позволяет одновременно решить целый комплекс задач:

- ориентирует каждого преподавателя и студента на конечный результат;
- позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки специалиста и объективность оценки подготовленности выпускников;
- систематизирует знания, умения и опыт, полученные курсантами во время обучения и во время прохождения производственной практики;
- расширяет полученные знания за счет изучения новейших практических разработок и проведения исследований в профессиональной сфере;
- значительно упрощает практическую работу Государственной экзаменационной комиссии при оценивании выпускника (наличие перечня профессиональных компетенций, которые находят отражение в выпускной работе).

В программе итоговой аттестации разработана тематика ВКР, отвечающая следующим требованиям: овладение профессиональными компетенциями, комплексность, реальность, актуальность, уровень современности используемых средств.

Требования к выпускной квалификационной работе по специальности доведены до студентов в процессе изучения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. Студенты ознакомлены с содержанием, методикой выполнения выпускной квалификационной работы и критериями оценки результатов защиты.

К государственной итоговой аттестации допускаются лица, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план.

В Программе государственной итоговой аттестации определены:

- материалы по содержанию итоговой аттестации;
- сроки проведения итоговой аттестации;
- условия подготовки и процедуры проведения итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня качества подготовки выпускника.

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Область применения Программы государственной итоговой аттестации

Программа государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА) является частью ОП СПО ПССЗ в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 «Организация оборудования в общественном питании» в части освоения **видов профессиональной деятельности (ВПД)** специальности:

- 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 и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Вид деятельности «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.

Вид деятельности «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.

Вид деятельности «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

Вид деятельности «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.

Цели и задачи государственной итоговой аттестации

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся, Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 «Организация оборудования в общественном питании». ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию:

Общий объем ГИА – 6 недель, в том числе:

- выполнение выпускной квалификационной работы – 4 недели,
- защита выпускной квалификационной работы - 2 недели.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Вид и сроки проведения государственной итоговой аттестации:

Вид – выпускная квалификационная работа

Содержание государственной итоговой аттестации

Примерная тематика выпускных квалификационных работ

	Тема выпускной квалификационной работы	Наименование профессиональных модулей, отражаемых в работе
1.	Оптимизация бизнес-процессов сетевых предприятий быстро обслуживания на примере предприятия	ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания;
2.	Инновационные технологии в ресторанном бизнесе - печать 3D пищевые продукты (проект)	
3.	Тенденции: информационное обеспечение, повышение требований, оригинальные решения на примере предприятия общественного питания.	ПМ.02. Организация обслуживания в организациях общественного питания;
4.	Навыки личной эффективности менеджера предприятия общественного питания.	
5.	Внедрение современных автоматизированных систем	

	управления на предприятиях общественного питания	ПМ.03.Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания; ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
6.	Анализ основных направлений инновационной деятельности предприятий общественного питания	
7.	Внедрение современных автоматизированных систем управления на предприятиях ресторанного бизнеса	
8.	Влияние национальной культуры и этики на обслуживание в предприятии общественного питания	
9.	Категории гостей и особенности их обслуживания на примере предприятия общественного питания	
10.	Формирование скриптов (речевых модулей) в процессе обслуживания	
11.	Структура отношений с персоналом предприятия общественного питания	
12.	Социально-психологические условия создания эффективной управленческой команды в ресторанном бизнесе (на примере...)	
13.	Методы завоевания гостя на примере предприятия общественного питания	
14.	Анализ этапов процесса обслуживания и внедрение методов его совершенствования на примере конкретного предприятия общественного питания	
15.	Тайный гость как эффективный метод совершенствования работы общественного питания	
16.	Фудкорты как тенденция современного ресторанного бизнеса (на примере конкретного предприятия)	
17.	Организация и управление банкетной службой ресторана.	
18.	Управление ресторанным сервисом на примере предприятия общественного питания	
19.	Способы оптимизации организации обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания	
20.	Внедрение облачных автоматизированных систем управления в ресторанном сервисе	
21.	Психологические аспекты делового общения - основа взаимодействия сотрудников предприятия общественного питания	
22.	Этико-психологическая подготовка работников сферы обслуживания	
23.	Управление системой оплаты труда на предприятии общественного питания	
24.	Планирование личного и профессионального развития сотрудников предприятия общественного питания	
25.	Идеология и поведение групп, формирование команды на предприятии общественного питания	
26.	Стресс на рабочем месте и преодоление стрессовых	

	ситуаций (на примере предприятия)	
27.	Управление коммуникациями на предприятии общественного питания	
28.	Основные направления кейтеринговой деятельности в условиях конкуренции	
29.	Формирование компетенции «Знание иностранных языков» (на примере предприятия общественного питания)	
30.	Особенности формирования и продвижения услуг предприятий формата fast-food	
31.	Персонализация обслуживания в ресторанном бизнесе как фактор конкурентоспособности в современных условиях	
32.	Первоклассный сервис как конкурентное преимущество предприятия общественного питания	
33.	Оценка эффективности деятельности ресторанного персонала на примере предприятия	
34.	Маркетинговая деятельность на предприятии общественного питания	
35.	Показатели операционной деятельности персонала предприятия общественного питания	
36.	Особенности конкуренции в ресторанном бизнесе на современном этапе развития отрасли (на примере предприятия общественного питания)	
37.	Усиление функции контроля на предприятиях общественного питания	
38.	Оценки персонала. Методология обратной связи «на 360 градусов» на примере предприятия общественного питания.	
39.	Формирование организационного поведения сотрудников (на примере предприятия общественного питания)	
40.	Стартап как интерактивный подход к созданию бизнес модели предприятия общественного питания (на примере предприятия общественного питания), (проект)	

Перечень тем по выпускным квалификационным работам:

- разрабатывается преподавателями МДК в рамках профессиональных модулей;
- рассматривается на заседаниях цикловых методических комиссий;
- утверждается после предварительного положительного заключения работодателей.

Структура выпускной квалификационной работы:

- 1) введение
- 2) основная часть
 - теоретическая часть
 - практическая часть
- 3) заключение
- 4) список использованной литературы
- 6) приложения

Во введении обосновывается актуальность и практическая значимость выбранной темы, формулируются цель и задачи.

При работе над **теоретической частью** определяются объект и предмет ВКР, круг рассматриваемых проблем. Проводится обзор используемых источников, обосновывается выбор применяемых методов, технологий и др. Работа выпускника над теоретической частью позволяет руководителю оценить следующие общие компетенции:

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

Работа над практической частью должна позволить руководителю оценить уровень развития следующих общих компетенций:

- организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;
- владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий
- ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

Заключение содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывает значимость полученных результатов.

Защита выпускных квалификационных работ

К защите ВКР допускаются лица, завершившие полный курс обучения и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом, в соответствии с ФГОС СПО.

Заместитель директора по учебной работе после ознакомления с отзывом и рецензией решает вопрос о допуске студента к защите и передаёт выпускную квалификационную работу в Государственную экзаменационную комиссию (ГЭК). Факт допуска к защите подтверждается резолюцией заместителя директора на титульном листе работы.

При защите ВКР оценивается:

- глубина проработки теоретических вопросов, исследуемых на основе анализа используемых источников;
- полнота и глубина раскрытия темы, правильное соотношение теоретического и фактического материала, связь теоретических положений с практикой;
- умелая систематизация данных в виде таблиц, графиков, схем с необходимым анализом, обобщением и выявлением тенденций развития организации, учреждения;
- критический подход к изучаемым фактическим материалам с целью поиска резервов повышения эффективности деятельности организации, учреждения;
- аргументированность, самостоятельность выводов, обоснованность предложений и рекомендаций;
- четкость структуры работы, грамотность, хороший язык и стиль изложения, правильное оформление, как самой работы, так и научно-справочного аппарата;

Выступление в ходе защиты должно быть четким и лаконичным; содержать основные направления дипломной работы; освещать выводы и результаты проведенного исследования.

Процедура защиты состоит из краткого сообщения автора работы об основном содержании работы, выводах и рекомендациях автора (рекомендуется использование электронных презентаций), ответов дипломанта на замечания членов комиссии и присутствующих, коллективного обсуждения качества работы и ее окончательной оценки.

Документы государственной итоговой аттестации

Решение ГЭК о присвоении квалификации «Менеджер» по специальности 43.02.01 «Организация оборудования в общественном питании», о выдаче диплома выпускникам, прошедшим ГИА оформляется протоколом ГЭК и приказом ректора.

По окончании государственной итоговой аттестации ГЭК составляет ежегодный отчет о работе.

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

При выполнении выпускной квалификационной работы:

Реализация программы ГИА предполагает наличие кабинета подготовки к итоговой аттестации, оборудованного следующим образом:

- рабочее место для консультанта-преподавателя;
- компьютер, принтер;
- рабочие места для обучающихся;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения;
- график проведения консультаций по выпускным квалификационным работам;
- график поэтапного выполнения выпускных квалификационных работ;
- комплект учебно-методической документации.

При защите выпускной квалификационной работы и проведении демонстрационного экзамена:

Для защиты выпускной работы и проведению демонстрационного экзамена отводится специально подготовленный кабинет, оснащенный следующим образом:

- рабочие места для членов Государственной экзаменационной комиссии;
- компьютер, мультимедийный проектор, экран;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения.

Информационное обеспечение государственной итоговой аттестации

- Программа государственной итоговой аттестации
- Методические рекомендации по выполнению и оформлению выпускной квалификационной работы
- Литература по специальности
- Периодические издания по специальности
- Обеспечение доступа к информационным, научным и методическим ресурсам сети Интернет

Общие требования к организации и проведению государственной итоговой аттестации

1. Для проведения ГИА создается Государственная экзаменационная комиссия в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным

программам среднего профессионального образования (утверждённом Приказом Минобрнауки РФ № 968 от 16 августа 2013 г.)

2. Защита выпускной квалификационной работы (продолжительность защиты до 30 минут) включает доклад автора ВКР (не более 7-10 минут) с демонстрацией презентации или других наглядных материалов, разбор отзыва руководителя и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы автора ВКР. Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной работы, а также рецензента.

3. В основе оценки выпускной квалификационной работы лежит пятибалльная система.

«Отлично» выставляется за следующую ВКР:

- работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, глубокий анализ проблемы, критический разбор деятельности предприятия (организации), характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями;
- имеет положительные отзывы руководителя и рецензента;
- при защите работы дипломант показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения по улучшению положения предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, а во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т.п.) или раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы.

«Хорошо» выставляется за следующую ВКР:

- работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, достаточно подробный анализ проблемы и критический разбор деятельности предприятия (организации), характеризуется последовательным изложением материала с соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями;
- имеет положительный отзыв руководителя и рецензента;
- при защите студент показывает знания вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по улучшению деятельности предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т.п.) или раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

«Удовлетворительно» выставляется за следующую ВКР:

- носит исследовательский характер, содержит теоретическую главу, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом и недостаточно критическим разбором деятельности предприятия (организации), в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения;
- в отзывах руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методике анализа;
- при защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы.

«Неудовлетворительно» выставляется за следующую ВКР:

- не носит исследовательского характера, не содержит анализа и практического разбора деятельности предприятия (организации), не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях;
- не имеет выводов либо они носят декларативный характер;
- в отзывах руководителя и рецензента имеются существенные критические замечания;

- при защите студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки, к защите не подготовлены наглядные пособия или раздаточный материал.

4. При подготовке к ГИА студентам оказываются консультации руководителями от образовательного учреждения, назначенными распорядительным документом. Во время подготовки студенту может быть предоставлен доступ в Интернет.

5. Требования к учебно-методической документации: наличие рекомендаций к выполнению выпускных квалификационных работ.

Кадровое обеспечение государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится Государственной экзаменационной комиссией (ГЭК) и апелляционной комиссией (АК). Заявка по кандидатурам председателей ГЭК, а также по составам ГЭК и АК подается в Управление развития СПО, в соответствии с установленными формами. Составы ГЭК и АК утверждаются приказом курирующего проректора.

ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам. Кандидатура председателя ГЭК утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) Министерством образования и науки РФ на основании решения Ученого совета Университета. Председателем ГЭК утверждается лицо, не работающее в Университете и структурных подразделениях СПО, из числа:

- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих ученую степень и (или) ученое звание;
- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих высшую квалификационную категорию;
- представителей работодателей по профилю подготовки выпускников.

ГЭК формируется из педагогических работников образовательной организации и лиц, приглашенных из сторонних организаций: педагогических работников, имеющих ученую степень и (или) ученое звание, высшую или первую квалификационную категорию, представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников. Численный состав ГЭК составляет 6 человек, включая председателя, заместителя председателя, трех членов комиссии и секретаря комиссии.

АК состоит из председателя, не менее 5 членов из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данный учебный год в состав государственных экзаменационных комиссий и секретаря. Председателем АК является руководитель образовательной организации либо лицо, исполняющее в установленном порядке обязанности руководителя образовательной организации. Секретарь избирается из числа членов АК.

ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Оценка выпускной квалификационной работы

критерии	показатели оценки «2 - 5»			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
Актуальность	Актуальность исследования специально автором не обосновывается. Сформулированы цель, задачи не точно и не полностью, (работа не зачтена – необходима доработка). Неясны цели и задачи работы (либо они есть, но абсолютно не согласуются с содержанием)	Актуальность либо вообще не сформулирована, сформулирована в самых общих чертах – проблема не выявлена и, что самое главное, не аргументирована (не обоснована со ссылками на источники). Не четко сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе	Автор обосновывает актуальность направления исследования в целом, а не собственной темы. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования. Тема работы сформулирована более или менее точно (то есть отражает основные аспекты изучаемой темы).	Актуальность проблемы исследования обоснована анализом состояния действительности . Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе.
Логика работы	Содержание и тема работы плохо согласуются между собой.	Содержание и тема работы не всегда согласуются между собой. Некоторые части работы не связаны с целью и задачами работы	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы, имеются небольшие отклонения. Логика изложения, в общем и целом, присутствует – одно положение вытекает из другого.	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы. Тема сформулирована конкретно, отражает направленность работы. В каждой части (главе, параграфе) присутствует обоснование, почему эта часть рассматривается в рамках данной темы

Сроки	Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки)	Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки).	Работа сдана в срок (либо с опозданием в 2-3 дня)	Работа сдана с соблюдением всех сроков
Самостоятельность в работе	Большая часть работы списана из одного источника, либо заимствована из сети Интернет. Авторский текст почти отсутствует (или присутствует только авторский текст.) Научный руководитель не знает ничего о процессе написания студентом работы, студент отказывается показать черновики, конспекты	Самостоятельные выводы либо отсутствуют, либо присутствуют только формально. Автор недостаточно хорошо ориентируется в тематике, путается в изложении содержания. Слишком большие отрывки (более двух абзацев) переписаны из источников.	После каждой главы, параграфа автор работы делает выводы. Выводы порой слишком расплывчаты, иногда не связаны с содержанием параграфа, главы Автор не всегда обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы.	После каждой главы, параграфа автор работы делает самостоятельные выводы. Автор четко, обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы. Из разговора с автором научный руководитель делает вывод о том, что студент достаточно свободно ориентируется в терминологии, используемой в ВКР
Оформление работы	Много нарушений правил оформления и низкая культура ссылок.	Представленная ВКР имеет отклонения и не во всем соответствует предъявляемым требованиям	Есть некоторые недочеты в оформлении работы, в оформлении ссылок.	Соблюдены все правила оформления работы.
Литература	Автор совсем не ориентируется в тематике, не может назвать и кратко изложить содержание используемых книг. Изучено менее 5 источников	Изучено менее десяти источников. Автор слабо ориентируется в тематике, путается в содержании используемых книг.	Изучено более десяти источников. Автор ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг	Количество источников более 20. Все они использованы в работе. Студент легко ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг

Оценка защиты выпускной квалификационной работы (учитываются ответы на вопросы)

ПК	показатели оценки « 2 - 5»			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
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				

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**по ПМ 01 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ»**

код, специальность: **43.02.01 Организация обслуживания в общественном
питании**

форма обучения **очная**

на базе среднего общего образования

2019 г.

СОГЛАСОВАНА:

Предметной цикловой комиссией
«Ресторанно-гостиничного
бизнеса»

Разработана на основе Федерального
государственного образовательного стандарта по
специальности 43.02.01 «Организация
обслуживания в общественном питании»
среднего профессионального образования,

Протокол №1
от «30» августа 2019 года

Председатель предметной
цикловой комиссии

 Н.Б. Летникова
Подпись Инициалы Фамилия

Заместитель директора по учебной работе

 Г.Б. Давыдова
Подпись Инициалы Фамилия

УТВЕРЖДЕНА:

Директор колледжа

 Е.Н. Махиненко
Подпись Инициалы Фамилия

СОГЛАСОВАНА:

Представитель работодателя

наименование предприятия (организации), должность

Подпись / Инициалы Фамилия /

Составители (авторы):

 Е.Ф. Охотина мастер производственного обучения
Ф И О., ученая степень, звание, должность, наименование ФГБОУ

Ф И О., ученая степень, звание, должность, наименование ФГБОУ

Рецензент:

Ф И О., ученая степень, звание, должность, наименование ФГБОУ

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 01 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ 01 «Организация питания в организациях общественного питания», является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - Организация питания в организациях общественного питания, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

Программа учебной практики профессионального модуля ПМ.01 может быть использована как программа профессионального обучения, а также в рамках освоения ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

1.2. Цели и задачи учебной практики профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

Цель учебной практики - формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов.

Задачи учебной практики - совершенствовать умения и способствовать приобретению практического опыта, в соответствии с указанным видом профессиональной деятельности, основными и профессиональными компетенциями.

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

иметь практический опыт:

П 1. распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности;

П 2. оперативного планирования работы производства; получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;

П 3. участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;

П 4. проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов;

П 5. участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров;

П 6. проведения приемки продукции по количеству и качеству;

П 7. контроля осуществления технологического процесса производства;

П 8. контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания;

уметь:

У 1. идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;

У 2. контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохраняемости продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;

У 3. использовать нормативные и технологические документы;

У 4. готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;

У 5. производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;

У 6. составлять и заключать договора на поставку товаров;

У 7. проводить приемку продукции;

У 8. контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;

У 9. определять вид, тип и класс организации общественного питания;

знать:

З 1. основные понятия и нормативную базу товароведения;

З 2. ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения;

З 3. этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции;

З 4. классификацию организаций общественного питания, их структуру;

З 5. порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству;

З 6. правила оперативного планирования работы организации;

З 7. организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики профессионального модуля:

всего часов **186 час**, в том числе:

учебной практики **180 часов**;

консультации по практике **6 часов**.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является - сформированность у обучающихся профессиональных умений первоначального практического опыта в рамках ПМ 01 «Организация питания в организациях общественного питания», в соответствии с указанным видом профессиональной деятельности, основными и профессиональными компетенциями:

КОД	Наименование компетенций
ПК 1.1	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.
ПК 1.2	Организовывать выполнение заказов потребителей.
ПК 1.3	Контролировать качество выполнения заказа.
ПК 1.4	Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01

3.1. Тематический план учебной практики профессионального модуля ПМ 01 «Организация питания в организациях общественного питания»

Коды ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (максимальная учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение МДК					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося, часов		Учебная, часов	Производственная, часов	
			Всего часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	всего часов	в т.ч. курсовая работа(проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 1.1.	Тема 1. Вводное занятие. Распознавание и оценка качества продовольственных товаров однородных групп и видов	72							72	
ПК 1.2.	Тема 2. Организация выполнения заказов потребителей	36							36	
ПК 1.3.	Тема 3. Контроль осуществления технологического процесса производства	48							48	
ПК 1.4.	Тема 4. Оценка эффективности деятельности организации общественного питания.	24							24	
	Консультации	0								
	Учебная практика	180							180	
	Производственная практика	0								
	Консультации по практике	6							6	
	Всего	186	0	0	0	0	0	0	186	0

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 01 «Организация питания в организациях общественного питания»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ 01 «Организация питания в организациях общественного питания»			
МДК.01.01. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания		180	
Тема 1. Вводное занятие. Распознавание и оценка качества продовольственных товаров однородных групп и видов	Содержание учебного материала		72
	1	Виды организаций общественного питания. Материально-техническая база организации общественного питания.	6
	2	Ассортимент покупных продовольственных товаров и сырья, закупаемых организацией общественного питания для оказания услуг и производства продукции собственного приготовления	6
	3	Сопоставление реквизитов на маркировке и ТСД с фактической ассортиментной принадлежностью анализируемых товаров	6
	4	Проверка соответствия ассортимента, количества поступивших товаров данным, указанным в ТСД. Осмотр внешнего вида тары, упаковки, маркировки товаров. Отбраковка товаров с нарушенной упаковкой. Оформление принятого товара Правила приемки различных видов товаров. Нормативная документация, регламентирующая правила приёмки. Документация торгового предприятия, регламентирующая приемку товара.	6
	5	Управление товарными запасами товаров: выявление идентификационных признаков продовольственных товаров, выявление ассортиментной фальсификации. Идентификация зерномучных товаров. Идентификация плодоовощных товаров. Идентификация кондитерских товаров. Идентификация вкусовых товаров. Идентификация пищевых жиров. Идентификация молочных товаров. Идентификация мясных товаров. Идентификация рыбных товаров.	6

	6	Идентификация (распознавание) продовольственных товаров и сырья: выявление идентификационных признаков и применение их при распознавании ассортиментной принадлежности. Выявление случаев обнаружения фальсифицированных товаров.	6	
	7	Оценка качества зерномучных товаров. Оценка качества плодоовощных товаров. Оценка качества сахара, крахмала, меда, кондитерских товаров. Оценка качества вкусовых товаров (алкогольных напитков, безалкогольных напитков, пряностей, приправ, чая, кофе). Оценка качества пищевых жиров (жиров животного и комбинированного происхождения, растительных масел). Оценка качества молочных товаров. Оценка качества мясных товаров. Оценка качества рыбных товаров и объектов нерыбного промысла	6	
	8	Диагностирование дефектов по внешним признакам. Составление акта списания недоброкачественных товаров.	6	
	9	Соблюдение условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продуктов.	6	
	10	Условия и сроки хранения с требованиями к оптимальному режиму хранения (зерномучных, плодоовощных товаров, сахара, крахмала, меда, кондитерских товаров, алкогольных напитков, безалкогольных напитков, пряностей, приправ, чая, кофе, жиров животного и комбинированного происхождения, растительных масел, молочных товаров, мясных товаров, рыбных товаров и объектов нерыбного промысла)	6	
	11	Размещение продовольственных товаров согласно условиям хранения и товарному соседству. Режимы хранения товаров, их контроль. Дефекты товаров, возникающие по причине несоблюдения режимов хранения. Диагностирование дефектов по внешним признакам. Контроль качества товаров в процессе хранения. Определение градаций качества в процессе хранения.	6	
	12	Особенности размещения отдельных видов товаров с учетом частоты спроса, удобства работы(зерномучных, плодоовощных товаров, сахара, крахмала, меда, кондитерских товаров, алкогольных напитков, безалкогольных напитков, пряностей, приправ, чая, кофе, жиров животного и комбинированного происхождения, растительных масел, молочных товаров, мясных товаров, рыбных товаров и объектов нерыбного промысла).	6	
Тема 2. Организация	Содержание учебного материала		36	

выполнения заказов потребителей	1	Оперативное планирование работы производства	6	
	2	Расчет количества сырья для приготовления блюд и изделий из разных видов сырья, определение количества порций.	6	
	3	Расчет количества сырья для приготовления блюд и изделий из разных видов сырья, определение количества порций.	6	
	4	Составление технологических карт.	6	
	5	Составление технологических карт.	6	
	6	Составление технологических карт.	6	
Тема 3. Контроль осуществления технологического процесса производства	Содержание учебного материала		48	
	1	Процесса первичной обработки сырья: овощей, рыбы, мяса и птицы; оценка качества полуфабрикатов, приготовленных из них. Проверка соответствия ассортимента, количества поступивших товаров. Осмотр внешнего вида товаров, упаковки, маркировки товаров. Оценка качества используемых товаров в качестве сырья для осуществления технологического процесса производства. Отбраковка товаров с выявленными дефектами. Составление акта приемки товаров по количеству и качеству. Составление акта списания недоброкачественных товаров (сырья).	6	
	2	Процесс приготовления супов и соусов и оценка качества готовой продукции. Составление акта приемки товаров по количеству и качеству. Составление акта списания недоброкачественных товаров (сырья). Составление претензии поставщику в случае поступления некачественного товара.	6	
	3	Процесс приготовления блюд из рыбы и оценка качества готовой продукции. Составление акта приемки товаров по количеству и качеству. Составление акта списания недоброкачественных товаров (сырья). Составление претензии поставщику в случае поступления некачественного товара.	6	
	4	Процесс приготовления блюд из мяса и птицы и оценка качества готовой продукции. Составление акта приемки товаров по количеству и качеству. Составление акта списания недоброкачественных товаров (сырья). Составление претензии поставщику в случае поступления некачественного товара.	6	

	5	Процесс приготовления блюд из овощей и оценка качества готовой продукции. Составление акта приемки товаров по количеству и качеству. Составление акта списания недоброкачественных товаров (сырья). Составление претензии поставщику в случае поступления некачественного товара.	6	
	6	Процесс приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий и оценка качества готовой продукции. Составление акта приемки товаров по количеству и качеству. Составление акта списания недоброкачественных товаров (сырья). Составление претензии поставщику в случае поступления некачественного товара.	6	
	7	Процесс приготовления сладких блюд и напитков и оценка качества готовой продукции. Составление акта приемки товаров по количеству и качеству. Составление акта списания недоброкачественных товаров (сырья). Составление претензии поставщику в случае поступления некачественного товара.	6	
	8	Процесс приготовления блюд и изделий из теста и оценка качества готовой продукции. Составление акта приемки товаров по количеству и качеству. Составление акта списания недоброкачественных товаров (сырья). Составление претензии поставщику в случае поступления некачественного товара.	6	
Тема 4. Оценка эффективности деятельности организации общественного питания.	Содержание учебного материала		24	
	1	Идентификация и оценка качества продовольственных товаров растительного происхождения в качестве сырья для осуществления технологического процесса производства: зерномучных товаров, плодоовощных товаров, сахара, крахмала, меда, кондитерских товаров, вкусовых товаров (алкогольных напитков, безалкогольных напитков, пряностей, приправ, чая, кофе).	6	
	2	Идентификация и оценка качества продовольственных товаров животного и комбинированного происхождения в качестве сырья для осуществления технологического процесса производства: пищевых жиров (жиров животного и комбинированного происхождения, растительных масел), молочных товаров, мясных товаров, рыбных товаров и объектов нерыбного промысла	6	
	3	Изучение и анализ основных этапов договорной работы на предприятии общественного питания. Изучение содержания работ по закупке товаров: источники закупки, определение спроса, формирование заявок, заключение договоров с поставщиками, осуществление контроля за поставками товаров. Определение потребности в товарах для реализации в течение рабочего дня. Выявление нереализованных товаров в течение предыдущего периода.	6	

	4	Осуществление связи с поставщиками, оформление заявки на товары принятыми в организации методами. Передача заявки на склад. Оформление документов на поставку товаров. Выявление перечня основных поставщиков организации. Изучение договорной переписки. Ознакомление с формами товароснабжения организации общественного питания.	6	
Консультации			6	
Всего			186	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие учебно-производственной лаборатории общественного питания.

Оснащение учебно-производственной лаборатории общественного питания включает: оборудование, инструменты и приспособления, средства обучения.

Лаборатории:

1. Информационно-коммуникационных технологий

Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование.

Рабочие места обучающихся (30);

Рабочие места обучающихся, оснащенные ПЭВМ (8);

Рабочее место преподавателя, оснащенное ПЭВМ (1);

Классная доска с магнитной поверхностью;

Шкафы для раздаточного материала и учебных пособий;

Плакаты;

Таблицы;

Тумбочки для раздаточного материала;

Учебные пособия и оборудование;

Электронные пособия;

Компьютерные акустические колонки;

Компьютерное программное обеспечение.

2. Технологии приготовления пищи

Специализированная мебель и технические средства обучения.

Плита электрическая индукционная (6 конфорок) 1 шт.;

Холодильный шкаф (витрина) 1 шт.;

Стол холодильный 1 шт.;

Пароконвектомат 1 шт.;

Стол рабочий 2 шт.;

Фритюрница 1 шт.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Калачев С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 478 с. — (Профессиональное образование). ISBN 978-5-9916-9322-6 Режим доступа: <https://www.urait.ru/>

2. Косарева О.А. Теоретические основы товароведения: учебник / О.А. Косарева. – М.: Университет «Синергия», 2017. – 176 с

3. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник / М. А. Николаева. – М.: Норма, 2018. – 448 с.

Дополнительные источники:

1. Нормативные и технические документы на конкретные виды продукции (ГОСТ, ГОСТ Р, ТУ, СанПин и др.).

Интернет-ресурсы:

1. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07799-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437798> (дата обращения: 07.11.2019).

2. ИСС «Гарант», ИСС «Консультант +»

ЭБС <https://www.urait.ru/>

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия обучающихся проводятся в учебно-производственной мастерской, оборудованной согласно пункта 4.1. настоящей программы. Программа учебной практики должна быть освоена обучающимися в полном объеме. Освоение программы учебной практики обучающимся осуществляется параллельно с междисциплинарным курсом 05.01. Технология обслуживания потребителей организаций питания блюдами.

Учебную практику рекомендуется проводить после изучения четырех разделов модуля непрерывным циклом в специализированных кабинетах колледжа или на базовых предприятиях с проведение тренинга операционных и поведенческих навыков под руководством преподавателей, осуществляющих преподавание междисциплинарного курса профессионального модуля и специалистов.

Руководители практики студентов от предприятия базы-практик назначаются приказом руководителя предприятия до начала практики из числа специалистов, имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках данного профессионального модуля ПМ 01 «Организация питания в организациях общественного питания» является освоение учебной практики модуля.

В конце прохождения учебной практики проводится дифференцированный зачет и предоставляется Отчет по практике в 4 семестре.

В конце изучения профессионального модуля проводится экзамен и предоставляется Отчет по практике.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь на 1 - 2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

- наличие высшего образования социально-экономического и специального образования профиля;
- опыт работы в гостиничных предприятиях не менее 5 лет;
- прохождение стажировки в гостиничных предприятиях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты освоенные профессиональные компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей	Демонстрация верного анализа возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.	Правильность и аккуратность заполнения документов, отражение в документах исправлений и дополнений согласно утвержденным формам. Правильность технологических расчетов необходимых для выполнения заказа потребителей.	
ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.	Правильность, полнота и точность контроля выполнения заказа на всех этапах.	
ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.	Демонстрация правильной и своевременной оценки эффективности деятельности организации общественного питания.	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных навыков и компетенций, но и развитие общих компетенций, обеспечивающих результат освоения знаний.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии - конкурсы профессионального мастерства - участие в тренингах, неделях спецдисциплин - активное участие на уроках	-создание портфолио - интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области обслуживания потребителей	- зачет по практической, работе, участие в деловых играх, отчет по решению ситуационных задач, отчет по моделированию производственных ситуаций

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач при участии в инвентаризации имущества и обязательств	-зачет по практической, работе, участие в деловых играх, отчет по решению ситуационных задач, отчет по моделированию производственных ситуаций
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	-оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ учебной и производственной практики
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	- экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	-рациональное и эффективное использование различных технических средств в своей профессиональной деятельности для обмена информацией;	-наблюдение и оценка достижений деятельности обучающихся на практических занятиях, учебной и производственной практики
ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов	- демонстрация готовности соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов	- экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике

Итоговыми документами обучающихся, подтверждающими практическое освоение всех видов профессиональных компетенций модуля, являются:

- отчет о практике;
- сертификат (наиболее успевающим обучающимся с отличными практическими навыками освоения профессии).

Разработчики:  Е.Ф. Охотина, мастер производственного обучения МТКП
Ф И О., ученая степень, звание, должность, наименование ФГБОУ

Ф И О., ученая степень, звание, должность, наименование ФГБОУ

Рецензент: _____
Ф И О., ученая степень, звание, должность, наименование ФГБОУ

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**по ПМ 05 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ»**

код, специальность: **43.02.01 Организация обслуживания в общественном
питании**

форма обучения **очная**

на базе основного общего образования

2019

СОГЛАСОВАНА:

Предметной цикловой комиссией
«Ресторанно-гостиничного
бизнеса»

Разработана на основе Федерального
государственного образовательного стандарта по
специальности 43.02.01 «Организация
обслуживания в общественном питании»
среднего профессионального образования,

Протокол №1
от «30» августа 2019 года

Председатель предметной
цикловой комиссии

Летникова Н.Б.

Подпись

Инициалы Фамилия

Заместитель директора по учебной работе

Г.Б. Давыдова

Подпись

Инициалы Фамилия

УТВЕРЖДЕНА:

Директор колледжа

Е.Н. Махиненко

Подпись

Инициалы Фамилия

наименование предприятия (организации), должность

СОГЛАСОВАНА:

Представитель работодателя

Подпись

Инициалы Фамилия

Составители (авторы): Охотина Е.Ф. мастер производственного обучения

Ф И О., ученая степень, звание, должность, наименование ФГБОУ

Ф И О., ученая степень, звание, должность, наименование ФГБОУ

Рецензент:

Ф И О., ученая степень, звание, должность, наименование ФГБОУ

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 05 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ 05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих», является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - выполнение работ по профессии рабочего 16399 Официант.

Программа учебной практики профессионального модуля ПМ.05 может быть использована как программа профессионального обучения, а также в рамках освоения ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

1.2. Цели и задачи учебной практики профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

Цель учебной практики - формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов.

Задачи учебной практики - совершенствовать умения и способствовать приобретению практического опыта, в соответствии с указанным видом профессиональной деятельности, основными и профессиональными компетенциями.

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

уметь:

- У 1. Готовить залы организации питания к обслуживанию, расстановке столов, стульев, проверке устойчивости столов, стульев, протирке столов
- У 2. Соблюдать стандарты чистоты в зале питания
- У 3. Протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями, накрывать стол скатертью
- У 4. Проводить сервировку столов посудой, приборами, и блюдами по предварительным заказам
- У 5. Проводить оплату за заказ в наличной и безналичной форме
- У 6. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при обслуживании потребителей питания
- У 7. Соблюдать личную гигиену и правила охраны труда
- У 8. Проводить работы по подготовке бара, буфета к обслуживанию
- У 9. Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении закусок и напитков
- У 10. Аккуратно и экономно обращаться с продуктами в процессе приготовления закусок и напитков
- У 11. Готовить чай, кофе, молочные коктейли и закуски, используя необходимые методы приготовления и оформления

- У 12. Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос
- У 13. Выполнять санитарно-гигиенические требования и правила охраны труда
- У 14. Оценивать наличие и прогнозировать потребность в столовой посуде, приборах, столовом белье, аксессуарах и инвентаре, необходимого для сервировки столов
- У 15. Оценивать качество сервировки столов
- У 16. Организовывать обучение помощников официанта на рабочих местах правилам сервировки столов
- У 17. Осуществлять контроль выполнения помощниками официанта предварительной сервировки столов
- У 18. Соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила
- У 19. Соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, подачи меню
- У 20. Предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания
- У 21. Консультировать потребителей по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами
- У 22. Осуществлять приём заказа на блюда и напитки
- У 23. Размещать заказ потребителя
- У 24. Соблюдать правила ресторанного этикета при обслуживании потребителей
- У 25. Контролировать своевременность приготовления и оформление блюд перед подачей на стол
- У 26. Подавать к столу заказанные блюда и напитки разными способами
- У 27. Порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей
- У 28. Предоставлять счет потребителям организации питания
- У 29. Проводить расчет с потребителями согласно счету
- У 30. Соблюдать правила ресторанного этикета при проходах потребителей
- У 31. Готовить отчет по выполненным заказам
- У 32. Проводить работы по подготовке зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания
- У 33. Проводить работы по подготовке помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на выездных мероприятиях
- У 34. Сервировать столы с учетом вида массового мероприятия
- У 35. Встречать, принимать потребителей на массовых мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях
- У 36. Подавать блюда, напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях
- У 37. Подготавливать бар, буфет к обслуживанию
- У 38. Принимать заказ и консультировать потребителей по напиткам и продукции бара, буфета
- У 39. Проводить инвентаризацию продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок
- У 40. Эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил
- У 41. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков и закусок
- У 42. Готовить и презентовать фирменные напитки и закуски с элементами шоу
- У 43. Обосновывать предложения по изменению ассортимента продукции бара
- У 44. Осуществлять контроль выполнения помощниками бармена заданий по изготовлению простых видов напитков и закусок

- У 45. Поддерживать в чистоте и порядке столы в баре, барную стойку, барный инвентарь, посуду и оборудование
- У 46. Соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете
- У 47. Производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию
- У 48. Составлять отчеты о выполненных заказах и реализованной продукции в баре, буфете
- У 49. Соблюдать правила профессионального этикета

знать:

- З 1. Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания
- З 2. Правила личной подготовки официанта к обслуживанию
- З 3. Правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе
- З 4. Способы расстановки мебели в зале обслуживания предприятий питания
- З 5. Технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами
- З 6. Характеристика столовой посуды, приборов и столового белья
- З 7. Правила накрытия столов по предварительным заказам ассортиментом блюд
- З 8. Правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд
- З 9. Правила и технику уборки использованной посуды
- З 10. Правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями на предприятиях питания
- З 11. Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности на предприятиях питания
- З 12. Правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию
- З 13. Правила нарезки, порционирования, взвешивания, укладки пищи в посуду и подачи блюд
- З 14. Технологии приготовления закусок, чая, кофе, молочных коктейлей
- З 15. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок и напитков, кулинарных изделий, условиям их хранения
- З 16. Правила пользования сборниками рецептур на приготовление закусок и напитков
- З 17. Правила личной подготовки бармена к обслуживанию
- З 18. Виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимого для сервировки столов
- З 19. Технологии сервировки столов
- З 20. Материально-техническая база обслуживания
- З 21. Санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре
- З 22. Технологии наставничества и обучения на рабочих местах
- З 23. Правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет
- З 24. Характеристика блюд, изделий и напитков, включенных в меню
- З 25. Правила сочетаемости напитков и блюд
- З 26. Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания
- З 27. Информационная база обслуживания
- З 28. Методы подачи блюд в организациях питания
- З 29. Правила и очередность подачи блюд и напитков
- З 30. Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков
- З 31. Правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей

- 3 32. Виды инструментов и оборудования, используемого для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей
- 3 33. Правила и технику замены использованной столовой посуды и столовых приборов
- 3 34. Порядок оформления счетов и расчета по ним с потребителями организации питания
- 3 35. Формы расчетов с потребителями организаций питания
- 3 36. Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов
- 3 37. Назначение массовых мероприятий, проводимых в организациях питания
- 3 38. Правила подготовки к проведению массовых мероприятий в организациях питания и при выездном обслуживании
- 3 39. Особенности обслуживания массовых мероприятий в организациях питания и на выездных мероприятиях
- 3 40. Виды и классификации баров, планировочные решения баров, буфетов
- 3 41. Ассортимент, рецептуры, современные технологии приготовления, правила оформления и подачи алкогольных, слабоалкогольных коктейлей, напитков, а также закусок и изделий, реализуемых в баре
- 3 42. Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов
- 3 43. Материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета
- 3 44. Правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета
- 3 45. Правила ведения учётно-отчётной и кассовой документации
- 3 46. Сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции
- 3 47. Принципы и приемы презентации напитков и закусок потребителям
- 3 48. Технологии наставничества и обучения на рабочих местах

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики профессионального модуля:

всего часов **184 час**, в том числе:
учебной практики **180 часов**;
консультации по практике **4 часов**.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является - сформированность у обучающихся профессиональных умений первоначального практического опыта в рамках ПМ 05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих», в соответствии с указанным видом профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05

3.1. Тематический план учебной практики профессионального модуля ПМ 05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»

Коды ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (максимальная учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение МДК					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося, часов		Учебная, часов	Производственная, часов	
			Всего часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	всего часов	в т.ч. курсовая работа(проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
	Тема 1. Подготовка торгового зала к обслуживанию	24							24	
	Тема 2. Обслуживание посетителей	30							30	
	Тема 3. Обслуживание банкетов и приемов	30							30	
	Тема 4. Специальные формы обслуживания	24							24	
	Тема 5. Работа в сервисной, бельевой, моечной и раздаточной	24							24	
	Тема 6. Работа на кассе	24							24	
	Тема 7. Оформление отчетности официанта	24							24	
	Консультации	0								
	Учебная практика	180							180	
	Производственная практика	0								
	Консультации по практике	4							4	
	Всего	184	0	0	0	0	0	0	184	0

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия. самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ 05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»			
МДК. 05.01. Выполнение работ по профессии «Официант»/ «Бармен»		180	
Тема 1. Подготовка торгового зала к обслуживанию	Содержание учебного материала		24
	1	Уборка помещений и расстановка мебели. Получение необходимых столовых приборов, посуды и белья для сервировки стола.	6
	2	Уборка помещений и расстановка мебели. Получение необходимых столовых приборов, посуды и белья для сервировки стола.	6
	3	Структура производства предприятия, взаимосвязь цехов, организация и последовательность технологических процессов обработки сырья и приготовления кулинарии и кондитерской продукции.	6
	4	Структура производства предприятия, взаимосвязь цехов, организация и последовательность технологических процессов обработки сырья и приготовления кулинарии и кондитерской продукции.	6
Тема 2. Обслуживание посетителей	Содержание учебного материала		30
	1	Сервирование столов: Накрытие скатертями, складывание салфеток, расстановка посуды и столовых приборов.	6

	2	Сервирование столов: Накрытие скатертями, складывание салфеток, расстановка посуды и столовых приборов.	6	
	3	Консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;	6	
	4	Правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;	6	
	5	Правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;	6	
Тема 3. Обслуживание банкетов и приемов	Содержание учебного материала		30	
	1	Правила и порядок встречи гостей.	6	
	2	Обслуживание потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях.	6	
	3	Обслуживание потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях.	6	
	4	Подготовка зала и сервировка столов для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных.	6	
	5	Подготовка зала и сервировка столов для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных.	6	
Тема 4. Специальные формы обслуживания	Содержание учебного материала		24	
	1	Правила подхода официанта к столу, подача меню и карты вин.	6	
	2	Оказание помощи в выборе блюд и напитков, предупреждение гостей о сроке приготовления блюд.	6	
	3	Оказание помощи в выборе блюд и напитков, предупреждение гостей о сроке приготовления блюд.	6	
	4	Подача блюд и напитков гостям различными способами.	6	
Тема 5. Работа в сервизной, бельевой, моечной и раздаточной	Содержание учебного материала		24	
	1	Организация работы и оборудование, порядок выдачи и приёма посуды, приборов, столового белья.	6	

	2	Организация работы и оборудование, порядок выдачи и приёма посуды, приборов, столового белья.	6	
	3	Подбор посуды, приборов и столового белья для различных видов обслуживания.	6	
	4	Подбор посуды, приборов и столового белья для различных видов обслуживания.	6	
Тема 6. Работа на кассе	Содержание учебного материала		24	
	1	Техника работы на контрольно-кассовой технике.	6	
	2	Оформление отчётности официантов перед кассиром.	6	
	3	Оформление отчётности официантов перед кассиром.	6	
	4	Проведение оплаты заказов через кассу.	6	
Тема 7. Оформление отчётности официанта	Содержание учебного материала		24	
	1	Проведение оплаты заказов через кассу.	6	
	2	Проведение оплаты заказов через кассу.	6	
	3	Приёмы расчётов с посетителями разными способами (наличными деньгами, с помощью кредитных карт и другое)	6	
	4	Приёмы расчётов с посетителями разными способами (наличными деньгами, с помощью кредитных карт и другое)	6	
Консультации			4	
Всего			184	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие учебно-производственной лаборатории общественного питания.

Оснащение учебно-производственной лаборатории общественного питания включает: оборудование, инструменты и приспособления, средства обучения.

Лаборатории:

3. Информационно-коммуникационных технологий

Специализированная мебель и технические средства обучения, демонстрационное оборудование.

Рабочие места обучающихся (30);

Рабочие места обучающихся, оснащенные ПЭВМ (8);

Рабочее место преподавателя, оснащенное ПЭВМ (1);

Классная доска с магнитной поверхностью;

Шкафы для раздаточного материала и учебных пособий;

Плакаты;

Таблицы;

Тумбочки для раздаточного материала;

Учебные пособия и оборудование;

Электронные пособия;

Компьютерные акустические колонки;

Компьютерное программное обеспечение.

4. Технологии приготовления пищи

Специализированная мебель и технические средства обучения.

Плита электрическая индукционная (6 конфорок) 1 шт.;

Холодильный шкаф (витрина) 1 шт.;

Стол холодильный 1 шт.;

Пароконвектомат 1 шт.;

Стол рабочий 2 шт.;

Фритюрница 1 шт.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Николенко, П. Г. Гостиничная индустрия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 449 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12518-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/447707> (дата обращения: 02.11.2019).

2. Тимохина, Т. Л. Гостиничная индустрия : учебник для среднего профессионального образования / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 336 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07185-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/433890> (дата обращения: 02.11.2019).

3. Ляпина И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания, СПО., – М.: ИЦ, 2017.

4. Гаврилова А.Е. Деятельность административно-хозяйственной службы. – М.: ИЦ «Академия», 2018.

5. Арбузова Н.Ю. Технология и организация гостиничных услуг. – М.: Академия, 2017.

Дополнительные источники:

1. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах. М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2018.
2. Можяева Н.Г., Рыбачек Г.В. Гостиничный сервис.- М.: АЛЬФА-М: ИНФРА-М, 2018.

Интернет-ресурсы:

1. Управление персоналом : учебник и практикум для среднего профессионального образования / О. А. Лапшова [и др.] ; под общей редакцией О. А. Лапшовой. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 406 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01928-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437243> (дата обращения: 02.11.2019).
2. Ёхина М.А. Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2018.
3. Дехтярь, Г. М. Стандартизация, сертификация, классификация в туристской и гостиничной индустрии : учебное пособие для вузов / Г. М. Дехтярь. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 412 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12232-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/447083> (дата обращения: 02.11.2019).

ЭБС <https://www.urait.ru/>

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия обучающихся проводятся в учебно-производственной мастерской, оборудованной согласно пункта 4.1. настоящей программы. Программа учебной практики должна быть освоена обучающимися в полном объеме. Освоение программы учебной практики обучающимся осуществляется параллельно с междисциплинарным курсом 05.01. Технология обслуживания потребителей организаций питания блюдами.

Учебную практику рекомендуется проводить после изучения пяти разделов модуля непрерывным циклом в специализированных кабинетах колледжа или на базовых предприятиях с проведение тренинга операционных и поведенческих навыков под руководством преподавателей, осуществляющих преподавание междисциплинарного курса профессионального модуля и специалистов.

Руководители практики студентов от предприятия базы-практик назначаются приказом руководителя предприятия до начала практики из числа специалистов, имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках данного профессионального модуля ПМ 05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» является освоение учебной практики модуля.

В конце прохождения учебной практики проводится дифференцированный зачет и предоставляется Отчет по практике в 5 семестре.

В конце изучения профессионального модуля проводится экзамен и предоставляется Отчет по практике.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь на 1 - 2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее

образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

– наличие высшего образования социально-экономического и специального образования профиля;

– опыт работы в гостиничных предприятиях не менее 5 лет;

– прохождение стажировки в гостиничных предприятиях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Итоговыми документами обучающихся, подтверждающими практическое освоение всех видов профессиональных компетенций модуля, являются:

- отчет о практике;
- сертификат (наиболее успевающим обучающимся с отличными практическими навыками освоения профессии).

Разработчики:  Охотина Е.Ф., мастер производственного обучения МТКП
Ф И О., ученая степень, звание, должность, наименование ФГБОУ

Ф И О., ученая степень, звание, должность, наименование ФГБОУ

Рецензент: _____
Ф И О., ученая степень, звание, должность, наименование ФГБОУ

