

**Министерство образования Тульской области**  
**ГПОУ ТО «Тульский колледж профессиональных технологий и**  
**сервиса»**



**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**  
(среднего или начального)

по \_\_\_\_\_ специальности

**43.02.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ**

(специальности или профессии)

(код и наименование специальности/профессии)

вид подготовки \_\_\_\_\_ базовая \_\_\_\_\_

(базовая или углубленная)

форма подготовки \_\_\_\_\_ очная \_\_\_\_\_

(очная, очно-заочная, заочная)

Тула, 2017 г.

### **Аннотация программы**

Программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 7 мая 2014 г. № 465.

Нормативный срок освоения программы 3 года 10 месяцев при очной форме подготовки.

Квалификация выпускника менеджер.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	4
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....	24
3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	26
4. УЧЕБНЫЙ ПЛАН.....	28
5. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК.....	38
6. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	40

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

### **1.1. Основания для разработки программы**

Нормативную правовую основу разработки образовательной программы среднего профессионального образования (далее – программа) составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Министерства образования и науки РФ 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 России от 29 декабря 2014 г. № 1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. № 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»;
- Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";
- Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 № 968 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";
- Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 № 291 "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования";
- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования" (с изменениями и дополнениями от 29.12.2014, 31.12.2015, 29.06.2017);
- Письмо Министерства образования и науки РФ от 20 октября 2010 г. № 12-696 "О разъяснениях по формированию учебного плана ППССЗ НПО/СПО";

- Письмо Министерства образования и науки РФ от 5 августа 2014 г. № 923 «О внесении изменений в порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования, утвержденный приказом министерства образования и науки российской федерации от 26 декабря 2013 г. № 1400»;
- Приказ Минобрнауки от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
- Приказ Минобрнауки от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 5 июня 2014 г. № 632 "Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 355";
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013 г. № 513 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение";
- Приказ Минобрнауки РФ от 18 апреля 2013 г. № 292 г. Москва "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения";
- Федеральный закон от 21.07.2007 № 194-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с установлением обязательности общего образования»;
- профессиональный стандарт по профессиям ресторанной индустрии, принятой 12 августа 2003 г. Федерацией Рестораторов и Отельеров;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании», утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 7 мая 2014 г. № 465;
- Профессиональные стандарты индустрии питания (том 1, том 2);
- национальная рамка квалификаций Российской Федерации;

- отраслевая рамка квалификаций Российской Федерации.

## 1.2. Термины, определения и используемые сокращения

В программе используются следующие термины и их определения:

**Уровень образования** - завершённый цикл образования, характеризующийся определенной единой совокупностью требований.

**Квалификация** - уровень знаний, умений, навыков и компетенции, характеризующий подготовленность к выполнению определенного вида профессиональной деятельности.

**Федеральный государственный образовательный стандарт** - совокупность обязательных требований к образованию определенного уровня и (или) к профессии, специальности и направлению подготовки, утвержденных федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования.

**Федеральные государственные требования** - обязательные требования к минимуму содержания, структуре дополнительных предпрофессиональных программ, условиям их реализации и срокам обучения по этим программам, утверждаемые в соответствии с настоящим Федеральным законом уполномоченными федеральными органами исполнительной власти.

**Образовательная программа**-комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий и в случаях, предусмотренных настоящим Федеральным законом, форм аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов, а также оценочных и методических материалов.

**Профессиональное образование** - вид образования, который направлен на приобретение обучающимися в процессе освоения основных профессиональных образовательных программ знаний, умений, навыков и формирование компетенции определенных уровня и объема, позволяющих вести профессиональную деятельность в определенной сфере и (или) выполнять работу по конкретным профессии или специальности.

**Профессиональное обучение** - вид образования, который направлен на приобретение обучающимися знаний, умений, навыков и формирование компетенции, необходимых для выполнения определенных трудовых, служебных функций (определенных видов трудовой, служебной деятельности, профессий);

**Дополнительное образование** - вид образования, который направлен на всестороннее удовлетворение образовательных потребностей человека в интеллектуальном, духовно-нравственном, физическом и (или) профессиональном совершенствовании и не сопровождается повышением уровня образования.

**Обучающийся** - физическое лицо, осваивающее образовательную программу;

**Учебный план** - документ, который определяет перечень, трудоемкость, последовательность и

распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности и, если иное не установлено настоящим Федеральным законом, формы промежуточной аттестации обучающихся.

**Индивидуальный учебный план** - учебный план, обеспечивающий освоение образовательной программы на основе индивидуализации ее содержания с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося.

**Практика** - вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

**Профиль образования** - ориентация образовательной программы на конкретные области знания и (или) виды деятельности, определяющая ее предметно-тематическое содержание, преобладающие виды учебной деятельности обучающегося и требования к результатам освоения образовательной программы.

**Качество образования** - комплексная характеристика образовательной деятельности и подготовки обучающегося, выражающая степень их соответствия федеральным государственным образовательным стандартам, образовательным стандартам, федеральным государственным требованиям и (или) потребностям физического или юридического лица, в интересах которого осуществляется образовательная деятельность, в том числе степень достижения планируемых результатов образовательной программы.

**Национальная рамка квалификаций Российской Федерации (НРК РФ)** - обобщенное описание квалификационных уровней и основных путей их достижения на территории России. Используется в качестве инструмента сопряжения сфер труда и образования.

**Квалификационный уровень** - структурная единица/ступень Национальной рамки квалификаций, характеризующаяся совокупностью требований к компетенциям, характеру умений и знаний, предъявляемых к работнику и дифференцируемых по параметрам сложности деятельности, а также ответственности и широты полномочий, требующихся в ней.

**Уровень квалификации** - степень профессиональной подготовленности работника к выполнению определенного вида профессиональной деятельности.

**Разряд** - Порядковое место в тарифно-квалификационной системе России, определяющее уровень квалификации работника.

**Профессиональный стандарт (ПС)** - документ, раскрывающий с позиций объединений работодателей (и/или профессиональных сообществ) содержание профессиональной деятельности в рамках определенного вида экономической деятельности, а также требования к квалификации работников.

**Общая компетенция (ОК)** - способность успешно действовать на основе практического опыта, умений и знаний при решении задач, общих для многих видов профессиональной деятельности.

**Профессиональная компетенция (ПК)** - способность успешно действовать на основе умений,

знаний и практического опыта при выполнении задания, решении задачи профессиональной деятельности

**Компетентность** - наличие у человека компетенций для успешного осуществления трудовой деятельности.

**Профессиональный модуль (ПМ)** - часть программы профессионального образования (обучения), предусматривающая подготовку обучающихся к осуществлению определенной совокупности трудовых функций, имеющих самостоятельное значение для трудового процесса. Может быть частью основной профессиональной образовательной программы или самостоятельной программой с обязательной процедурой сертификации квалификации выпускника по ее окончании.

**Программа профессионального модуля** - документ, определяющий результаты обучения, критерии, способы и формы их оценки, а также содержание обучения и требования к условиям реализации профессионального модуля.

**Раздел профессионального модуля** - часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять: - из междисциплинарного курса или его части (если практика по модулю проходит концентрированно); - из междисциплинарного курса или его части в сочетании с практикой (если практика по модулю проходит рассредоточено).

**Практика производственная** - вид учебных занятий, использующийся для освоения обучающимися компетенций в процессе самостоятельного выполнения определенных видов работ, необходимых для осуществления профессиональной деятельности в максимально приближенных к ней условиях.

**Учебная дисциплина** - система знаний и умений, отражающая содержание определенной науки и/или области профессиональной деятельности, и нацеленная на обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы.

**Программа учебной дисциплины** - документ, определяющий результаты обучения, критерии, способы и формы их оценки, а также содержание обучения и требования к условиям реализации учебной дисциплины.

**Вид профессиональной деятельности** - 1) определенные методы, способы, приемы, характер воздействия на объект профессиональной деятельности с целью его изменения, преобразования; 2) совокупность трудовых функций, требующих обязательной профессиональной подготовки, рассматриваемых в контексте определенной сферы их применения, характеризующейся специфическими объектами, условиями, инструментами, характером и результатами труда.

**Основные виды профессиональной деятельности** – профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.

**Профессия (специальность)** - общественно признанный относительно устойчивый вид профессиональной деятельности человека, который определен разделением труда в обществе.



**Объект (предмет) профессиональной деятельности** - явление, предмет, процесс, на которые направлено воздействие в процессе трудовой деятельности.

**Область профессиональной деятельности** - совокупность видов профессиональной деятельности, имеющая общую основу (аналогичные или близкие назначение, объекты, технологии, в т.ч. средства труда) и предполагающая схожий набор трудовых функций и соответствующих компетенций для их выполнения.

**Результаты подготовки** – освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

**Учебный (профессиональный) цикл** – совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общая компетенция;

ПК – профессиональная компетенция.

### **1.3. Нормативный срок освоения программы**

Нормативный срок освоения программы 3 года 10 месяцев при **очной** форме подготовки.

### **1.4. Квалификационная характеристика выпускника**

**Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности** по разработке, производству, реализации и контролю качества кулинарной и кондитерской продукции, обслуживанию потребителей и оказанию услуг в качестве техника-технолога в предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм.

**Выпускник должен 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;

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;

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;

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;

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;

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;

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.

**Выпускник должен знать:**

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

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;

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;  
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;  
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; 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. 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;

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, 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.

В профессиональных стандартах индустрии питания предложена **Отраслевая рамка квалификаций**, которая включает в себя 5 уровней.

VI квалификационный уровень (директор предприятия). Этот уровень требует наличия диплома о высшем профессиональном образовании (магистр, специалист), высокого уровня профессиональных компетенций в области менеджмента предприятия, а также опыта практической работы в должности, соответствующей VI уровню, не менее 2,5 лет.

V квалификационный уровень (управляющий производством). Данная квалификация соответствует международному уровню практико-ориентированного бакалавра. Эта квалификация «надстраивается» на предыдущие уровни квалификации в данной области профессиональной деятельности, поскольку управляющий помимо компетенций в области менеджмента должен быть специалистом в области приготовления пищи. В настоящее время, когда в российской системе профессионального образования отсутствует квалификационный уровень практико-ориентированного бакалавра, для получения данной квалификации необходим диплом повышенного уровня СПО по профилю плюс освоение компетенций, соответствующих профессиональному стандарту V квалификационного уровня в системе дополнительного профессионального образования, плюс опыт практической работы на

предприятия питания в должности, соответствующей IV квалификационному уровню, не менее 2,5 лет, либо диплом о высшем образовании (бакалавр).

IV квалификационный уровень. Данная квалификация требует наличия среднего профессионального образования повышенного уровня и опыта работы (не менее 2,5 лет) на должностях III квалификационного уровня. Квалификации данного уровня также могут присваиваться выпускникам СПО базового уровня, которые освоили требуемые компетенции в ходе практического опыта работы в отрасли или в рамках дополнительного профессионального образования и получили сертификаты, подтверждающие освоение ими требуемых компетенций.

III квалификационный уровень предполагает получение среднего профессионального образования (базовый уровень).

II квалификационный уровень предполагает получение начального профессионального образования.

I квалификационный уровень предполагает профессиональное обучение на рабочем месте, в центре внутрифирменной подготовки или в учебном центре.

Соотнесение уровней квалификации в соответствии с профессиональными и образовательными стандартами приведено в табл. 1.

Таблица 1

### Соотнесение уровней квалификации

в соответствии с профессиональными и образовательными стандартами

Квалификационный уровень в соответствии с профессиональными стандартами	Квалификационный уровень в соответствии с		Образовательный уровень	Ориентировочные сроки освоения	Документ об образовании и квалификации	
	Профессиональным стандартом	ЕТКС			Документ государственного образца	В соответствии с профессиональным стандартом
I квалификационный уровень	Официант, многоцелевой работник по питанию, помощник повара	2 разряд	1 образовательный уровень – профессиональная подготовка	6 мес.	Свидетельство о профессиональной подготовке с указанием уровня квалификации и 2 разряда	Отраслевое свидетельство о присвоении 1 квалификационного уровня
II квалификационный уровень	Официант	3-4 Разряд	2 образовательный уровень – начальное профессиональное	+ 1 год 6 мес.	Диплом НПО с указанием уровня квалификации и 3-4	Отраслевое свидетельство о присвоении II квалификационного уровня

			образование			
III квалификационный уровень	Официант	4-5 разряд	3 образовательный уровень - среднее профессиональное образование (базовый уровень)	+ 1 год	Диплом СПО (базового уровня) и свидетельство о квалификации и 4-5 разряд	Отраслевое свидетельство о присвоении III квалификационного уровня

**Таким образом, квалификационный уровень выпускника по специальности подготовки 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в соответствии с Отраслевой рамкой квалификации составляет II-III квалификационный уровень с присвоением квалификации «Официант» 3-4 разряда.**

В Национальную рамку квалификаций (НРК) включены дескрипторы общей компетенции, умений и знаний, которые раскрываются через соответствующие показатели профессиональной деятельности: широту полномочий и ответственность, сложность деятельности, наукоемкость деятельности (табл. 2).

Таблица 2

ТАБЛИЦА ДЕСКРИПТОРОВ НРК РФ

Уровень	Широта полномочий и ответственность (общая компетенция)	Сложность деятельности (характер умений)	Наукоемкость деятельности (характер знаний)
1	Действия под руководством. <i>Индивидуальная ответственность</i>	Выполнение стандартных практических заданий в известной ситуации	Применение простейших фактологических знаний с опорой на обыденный опыт. Получение информации в процессе краткосрочного обучения (инструктажа) на рабочем месте или краткосрочных курсов
2	Деятельность под руководством с проявлением самостоятельности только при решении хорошо известных задач. <i>Индивидуальная ответственность</i>	Решение типовых практических задач. Выбор способа действий из известных по инструкции. Корректировка действий с учетом условий их выполнения	Применение фактологических знаний с опорой на практический опыт. Получение информации в процессе профессиональной подготовки

3	Деятельность под руководством с проявлением самостоятельности только при решении хорошо известных задач или аналогичных им. Планирование Собственной деятельности, исходя из оставленной руководителем задачи. Индивидуальная ответственность	Решение типовых практических задач. Выбор способов действий из известных на основе знаний и практического опыта. Корректировка действий с учетом условий их выполнения	Применение практико-ориентированных профессиональных знаний с опорой на опыт. Получение информации в процессе профессиональной подготовки
4	Деятельность под руководством, сочетающаяся с самостоятельностью при выборе путей ее осуществления из известных. Планирование собственной деятельности и/или деятельности других, исходя из поставленных задач. Наставничество. Ответственность за решение поставленных задач	Деятельность, предполагающая решение различных типов практических задач, требующих самостоятельного анализа рабочей ситуации и ее предсказуемых изменений. Выбор путей осуществления деятельности из известных. Текущий и итоговый контроль, оценка и коррекция деятельности	Применение профессиональных знаний и информации, их получение в процессе профессионального образования и практического профессионального опыта
5	Самостоятельная деятельность. Постановка задач в рамках подразделения. Участие в управлении выполнением поставленных задач в рамках подразделения. Ответственность за результат выполнения работ на уровне подразделения	Деятельность, предполагающая решение практических задач на основе выбора способов решения в различных условиях рабочей ситуации. Текущий и итоговый контроль, оценка и коррекция деятельности	Применение профессиональных знаний, полученных в процессе профессионального образования и практического профессионального опыта. Самостоятельный поиск информации, необходимо для решения поставленных профессиональных задач

**Таким образом, квалификационный уровень выпускника по специальности 43.02.01**

**Организация обслуживания в общественном питании в соответствии с Национальной рамкой квалификаций (НРК) составляет 4 квалификационный уровень.**

## **1.5. Квалификационные требования к выпускнику по специальности, определенные работодателем**

**В соответствии с надпрофессиональными и профессиональными функциями выпускник должен обладать знаниями и умениями в соответствии со следующими функциями:**

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

оперативного планирования работы производства;

получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов:

сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;

участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;

проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов;

участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров;

проведения приемки продукции по количеству и качеству;

контроля осуществления технологического процесса производства;

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

организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей;

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

определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;

выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;

анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;

выявления и анализа потребностей в продукции и услугах общественного питания;

участия в разработке комплекса маркетинга;

определения подкрепления продукции и услуг;

анализа сбытовой и ценовой политики;

консультирования потребителей;

разработки предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности;

выявления конкурентов организации общественного питания и определения конкурентоспособности ее продукции и услуг;

участия в маркетинговых исследованиях;

контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг;

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

контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие.

Работодатели привлекаются к разработке и утверждению профессиональных компетенций; разделов основной профессиональной образовательной программы; учебного плана; календарного плана; перечня дисциплин вариативной части.

Работодатели участвуют в независимой оценке качества образования посредством участия в органах общественного управления (Попечительский совет), а также определяют перечень компетенций вариативной части. Работодатели участвуют в предоставлении баз практик, социальном партнерстве с колледжем.

Согласно требованиям работодателя к выпускнику, закрепленным в вариативной части образовательной программы, выпускник должен уметь:

✓ принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;

анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы;

✓ использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности; работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;

✓ ориентироваться в социально-экономической обстановке региона.

✓ обосновывать предпринимательскую идею.

✓ создавать рекламный образец.

✓ использовать вычислительную технику для обработки плановой информации.

✓ использовать прикладные программные средства для бизнес-планирования.

✓ рассчитывать по принятой методологии основные технико-экономические

показатели деятельности организации.

- ✓ 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 устной и письменной речи.
- ✓ определять основные черты характера личности, владеть приемами делового общения и навыками культуры поведения.
- ✓ соблюдать этические нормы и правила в личной жизни, коллективе, а также профессиональной деятельности.
- ✓ пользоваться приемами организации труда и общения в процессе оказания услуг, создания эстетической производственной среды, создавать профессиональный имидж

### **1.6. Требования к поступающим**

Прием в колледж на 1 курс обучения для поступающих производится по результатам конкурса результатов освоения поступающими образовательной программы основного общего или среднего общего образования, отраженных в соответствующих документах об образовании.

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

### **2.1. Область профессиональной деятельности**

Организация обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов.

Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по удовлетворению реальных и прогнозируемых потребностей населения в услугах общественного питания в качестве менеджера предприятий общественного питания различных организационно-правовых форм. Специалист должен уметь творчески оценивать общественные явления, участвовать в реализации задач, стоящих перед государством, патриотизмом и культурой.

### **2.2. Объекты профессиональной деятельности**

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

### **2.3. Виды профессиональной деятельности**

услуги организаций общественного питания;



процессы, обеспечивающие предоставление услуг организаций общественного питания;

продукция общественного питания;

первичные трудовые коллективы.

Диапазон работы менеджера в современных условиях в предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм:

- Заведующий производством предприятия (менеджер по производству);
- Директор предприятия общественного питания (генеральный менеджер);
- Менеджер 11-17 разряда.

### **3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Профессиональные компетенции, формируемые в процессе освоения данной образовательной программы, определяются на основе ФГОС и представляют собой следующие ключевые направления:

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.

#### **3.1. Общие компетенции**

**Выпускник должен обладать общими компетенциями (ОК) (умениями), включающими в себя способность:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **3.2. Профессиональные компетенции**

Выпускник должен обладать профессиональными компетенциями (ПК), включающими в себя способность:

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.

## 4. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

### ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Настоящий учебный план составлен на основе ФГОС СПО по специальности

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании **базовой подготовки**

Квалификация: менеджер

Форма обучения – очная

**Нормативный срок обучения – 3 года и 10 мес.**

План учебного процесса 43.02.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)								
		зачеты, диф.зачеты, экзамены	Контрольные работы (семестр)		Самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем								I курс		II курс		III курс		IV курс	
						Нагрузка на дисциплины и МДК				По п. практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1	2	3	4	5	6	7	8	
		всего учебных занятий	Теоретическое обучение			лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)	в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК													
					1			2	3	4	5	6	7	8							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
													612	720	324	540	504	720	504	468	
													612	720	324	540	504	720	504	468	

О.00	Общеобразовательные учебные дисциплины	1/13/3		2106	732	1404	633	771				252	501	513	204	36	0	0	0	75
	<b>Общие</b>	<b>1/6/2</b>		<b>1329</b>	<b>443</b>	<b>886</b>	<b>361</b>	<b>525</b>					<b>272</b>	<b>296</b>						
ОУД.01	Русский язык	-, Э	1	117	39	78	39	39			4	10	38	40						
ОУД.02	Литература	-, -, дз	1,2	176	59	117	51	66					34	38	45					
ОУД.03	Иностранный язык	-, -, дз	1,2	176	59	117	39	78			4	10	35	38	44					
ОУД.04	Математика	-, -, Э	1,2	351	117	234	44	190			4	10	84	80	70					
ОУД.05	История	-, дз	1,2	176	59	117	107	10					34	38	45					
ОУД.06	Физическая культура	з, дз		176	59	117	5	112					51	66						
ОУД.07	ОБЖ	-, дз	1	105	35	70	48	22					34	36						
ОУД.08	Астрономия	дз		54	18	36	28	8						36						
	<b>По выбору из обязательных предметных областей</b>	<b>0/5/1</b>		<b>719</b>	<b>240</b>	<b>479</b>	<b>241</b>	<b>238</b>					<b>190</b>	<b>217</b>						
ОУД.09	Информатика	-, дз	1	150	50	100	22	78					40	60						
ОУД.10	Обществознание	-, дз копм. с ОУД.12	1	117	39	78	34	44					34	44						
ОУД.11	Экономика	-, Э	1	78	26	52	28	24					34	18						
ОУД.12	Право	-, дз копм. с ОУД.10	1	128	43	85	61	24					34	51						
ОУД.13	Естествознание	-, дз	1	138	46	92	48	44					48	44						
ОУД.14	География	дз		54	18	36	24	12								36				
ОУД.15	Экология	дз		54	18	36	24	12												36
	<b>Дополнительные</b>	<b>0/2/0</b>		<b>58</b>	<b>19</b>	<b>39</b>	<b>31</b>	<b>8</b>						<b>39</b>						
УД.1	Россия в мире	дз		58	19	39	31	8						39						
	Индивидуальный проект	Дз			30															
	<b>Обязательная часть циклов ОПОП</b>	<b>3/23/19</b>		<b>3132</b>	<b>1044</b>	<b>2088</b>	<b>858</b>	<b>1200</b>												
ОГСЭ.00	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>3/4/2</b>		<b>642</b>	<b>214</b>	<b>428</b>	<b>94</b>	<b>334</b>												
ОГСЭ.01	Основы философии	Э		60	12	48	44	4			4	10							48	

ОГСЭ.02	История	Э		60	12	48	44	4			4	10				48				
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-, -, -, дз	4,5,6,7	190	24	166	0	166								30	42	32	34	28
ОГСЭ.04	Физическая культура	з, дз, з, дз, з, дз		332	166	166	6	160						16	30	28	40	28	24	
<b>ВЧ.ОГСЭ</b>	<b>Вариативная часть ОГСЭ</b>	<b>-/2/1</b>		<b>228</b>	<b>76</b>	<b>152</b>	<b>126</b>	<b>26</b>												
<b>ВЧ.ОГСЭ.05</b>	Русский язык и культура речи	Э		84	28	56	46	10			4	10					56			
<b>ВЧ.ОГСЭ.06</b>	Основы социологии и политологии	дз		72	24	48	40	8											48	
<b>ВЧ.ОГСЭ.07</b>	Этика и эстетика	дз		72	24	48	40	8										48		
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>-/-/1</b>		<b>72</b>	<b>24</b>	<b>48</b>	<b>16</b>	<b>32</b>												
ЕН.01	Математика	Э		72	24	48	16	32			4	10					48			
<b>ВЧ.ЕН</b>	<b>Вариативная часть ЕН</b>	<b>0/1/0</b>		<b>48</b>	<b>16</b>	<b>32</b>	<b>24</b>	<b>8</b>												
ЕН.02	Валеология	дз		48	16	32	24	8							32					
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>0/25/20</b>		<b>2418</b>	<b>806</b>	<b>1612</b>	<b>748</b>	<b>834</b>	<u>30</u>											
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>-/3/6</b>		<b>1062</b>	<b>354</b>	<b>708</b>	<b>296</b>	<b>412</b>	<u>30</u>											
ОП.01.	Экономика организации	Э		72	24	48	32	16			4	10				48				
ОП.02.	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	дз		72	24	48	40	8												48
ОП.03.	Бухгалтерский учет	Э		90	30	60	44	16			4	10						60		
ОП.04.	Документационное обеспечение управления	дз		72	24	48	28	20									48			
ОП.05.	Финансы и валютно-финансовые операции организации	-, Э		120	40	80	56	24			4	10							28	52
ОП.06.	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Э		90	30	60	12	48			4	10							60	
ОП.07.	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда	-, -, Э	1,2	144	48	96	64	32			4	10	32	32	32					

ОП.08.	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	-, -, -, -, Э	5,6,7	300	100	200	0	200			4	10					32	60	56	52
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-, дз	5	102	34	68	20	48									32	36		
<b>ВЧ.ОП.</b>	<b>Вариативная часть ОП</b>	<b>-/4/-</b>		<b>252</b>	<b>84</b>	<b>168</b>	<b>136</b>	<b>32</b>												
<b>ВЧ.ОП.10</b>	Основы предпринимательской деятельности	дз		48	16	32	28	4						32						
<b>ВЧ.ОП.11</b>	Основы бизнес-планирования	дз комп.с ОП.14		48	16	32	24	8												32
<b>ВЧ.ОП.12</b>	Современные налоги и платежные системы	дз		60	20	40	32	8								40				
<b>ВЧ.ОП.13</b>	Введение в специальность	дз		48	16	32	24	8				32								
<b>ВЧ.ОП.14</b>	Основы поиска работы	дз комп.с ОП.11		48	16	32	28	4												32
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>0/15/8</b>		2178	726	1452	738	684	30											
	<i>(Профессиональные модули: без вариатива)</i>	<b>0/11/6</b>		1356	452	904	452	422	30											
	<i>(вариатив ПМ)</i>	<b>0/4/2</b>		822	274	548	286	262												
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация питания в организациях общественного питания</b>	<b>-/5/4</b>		<b>312</b>	<b>104</b>	<b>208</b>	<b>108</b>	<b>100</b>				8								
МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	-, Э	3	156	52	104	40	64			4	10			40	64				
МДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания	Э		84	28	56	28	28			4	10				56				
МДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена	дз		72	24	48	40	8					48							
<b>ВЧ.ПМ.01</b>	<b>Вариативная часть ПМ.01</b>	<b>-/1</b>		<b>312</b>	<b>104</b>	<b>208</b>	<b>104</b>	<b>104</b>												
<b>МДК.01.04</b>	Кулинарная и кондитерская продукция общественного питания	-, -, Э комп.	4,5	216	72	144	72	72			3	7			48	36	60			
<b>МДК.01.05</b>	Национальные кухни народов мира			96	32	64	32	32			3	7						64		

УП.01.	Учебная практика	дз, дз		108	0	108	0	108		108					36	72				
ПП.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)	дз, дз		108		108		108		108							36	72		
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация обслуживания в организациях общественного питания</b>	-/4/3		<b>828</b>	<b>276</b>	<b>552</b>	<b>256</b>	<b>266</b>				<b>8</b>								
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания	-, -, Э	4,5,6,7	504	168	336	152	166	<b>18</b>		<b>4</b>	<b>10</b>			68	62	80	74	<b>52</b>	
МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности	-, дз		84	28	56	32	24											<b>56</b>	
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	-, -, Э	4,5,6	240	80	160	72	76	<b>12</b>		<b>4</b>	<b>10</b>			40	40	40	<b>40</b>		
<b>ВЧ.ПМ.02</b>	<b>Вариативная часть ПМ.02</b>	-/2/2		<b>348</b>	<b>116</b>	<b>232</b>	<b>110</b>	<b>122</b>												
МДК.02.04	Профессиональная эстетика и дизайн в оформлении продукции общественного питания	Э		90	30	60	36	24			<b>4</b>	<b>10</b>							<b>60</b>	
МДК.02.05	Обслуживание приемов и банкетов	Э	5	108	36	72	24	48			<b>4</b>	<b>10</b>							<b>72</b>	
МДК.02.06	Услуги по организации обслуживания иностранных туристов	-дз	5	96	32	64	32	32								32	<b>32</b>			
МДК.02.07	Кейтеринг	дз		54	18	36	18	18											<b>36</b>	
УП.02	Учебная практика	-, дз комп. с УП.05		72	0	72	0	72		72					36	<b>36</b>				
ПП.02	Производственная практика (практика по профилю специальности)	дз, дз		108	0	108		108		108							36	72		
<b>ПМ.03</b>	<b>Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания</b>	-/3/1		<b>96</b>	32	<b>64</b>	48	<b>16</b>				<b>8</b>								
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания	-, дз	7	96	32	64	48	16												<b>64</b>



<b>ВЧ.ПМ.03</b>	<b>Вариативная часть ПМ.03</b>	<b>-/1/-</b>		<b>72</b>	<b>24</b>	<b>48</b>	<b>36</b>	<b>12</b>												
МДК.03.02	Мерчендайзинг в общественном питании	дз		72	24	48	36	12												48
УП.03	<i>Учебная практика</i>																			
ПП.03	<i>Производственная практика (практика по профилю специальности)</i>	дз комп. с ПП.04		36	0	36		36												36
<b>ПМ.04</b>	<b>Контроль качества продукции и услуг общественного питания</b>	<b>-/2/1</b>		<b>120</b>	<b>40</b>	<b>80</b>	<b>40</b>	<b>40</b>				8								
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	дз комп		72	24	48	24	24												48
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания			48	16	32	16	16												32
УП.04	<i>Учебная практика</i>																			
ПП.04	<i>Производственная практика (практика по профилю специальности)</i>	дз комп. с ПП.03		36	0	36		36			36									36
<b>ПМ.05</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>	<b>-/3/1</b>		<b>90</b>	<b>30</b>	<b>60</b>	<b>36</b>	<b>24</b>				16								
<b>ВЧ МДК 05.01</b>	<b>Выполнение работ по профессии "Официант"</b>	-, дз	2	90	30	60	36	24						28	32					
УП.05	<i>Учебная практика</i>	дз, -, дз комп. с УП.02		468	0	468		468			468			108	180	180				
ПП.06	<i>Производственная практика (практика по профилю специальности)</i>				0															
	<b>Вариативная часть циклов ОПОП</b>	<b>0/10/4</b>		<b>1350</b>	<b>450</b>	<b>900</b>	<b>572</b>	<b>328</b>												
	Всего часов обучения по учебным циклам ППССЗ	<b>3/28/19</b>		<b>4482</b>	<b>1494</b>	<b>2988</b>														
	<b>Всего по циклам + общеобразовательная подготовка</b>	<b>4/41/22</b>		<b>6588</b>	<b>2226</b>	<b>4392</b>	<b>2093</b>	<b>2299</b>												

УП.00.	Учебная практика		18 нед.	936							0	108	252	288	0	0	0	0					
ПП.00.	Производственная практика (практика по профилю специальности)		8 нед.								0	0	0	0	72	144	72	0					
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная практика)		4 нед.															144					
ПА.00	Промежуточная аттестация		7 нед.																				
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация		6 нед.																				
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы		4 нед.																				
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы		2 нед.																				
ВК.00	Время каникулярное		34 нед.																				
	<b>Всего</b>		199 нед.																				
<p>Консультации 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год</p> <p>Государственная (итоговая) аттестация: Выпускная квалификационная работа</p>										Всего	дисциплин и МДК					612	720	324	540	504	720	504	468
											учебной практики					0	108	252	288	0	0	0	0
											производств. практики					0	0	0	0	72	144	72	144
											экзаменов					0	2	2	5	3	4	3	5
											дифф. зачетов					3	8	5	6	3	7	3	8
											зачетов					1	0	1	0	1	0	1	0

Вариативная часть учебного плана и соответствующие компетенции:

<b>ВЧ.ОГСЭ.05</b>	Русский язык и культура речи
<b>ВЧ.ОГСЭ.06</b>	Основы социологии и политологии
<b>ВЧ.ОГСЭ.07</b>	Этика и эстетика
ЕН.02	Валеология
<b>ВЧ.ОП.10</b>	Основы предпринимательской деятельности
<b>ВЧ.ОП.11</b>	Основы бизнес-планирования
<b>ВЧ.ОП.12</b>	Современные налоги и платежные системы
<b>ВЧ.ОП.13</b>	Введение в специальность
<b>ВЧ.ОП.14</b>	Основы поиска работы
<b>МДК.01.04</b>	Кулинарная и кондитерская продукция общественного питания
<b>МДК.01.05</b>	Национальные кухни народов мира
МДК.02.04	Профессиональная эстетика и дизайн в оформлении продукции общественного питания
МДК.02.05	Обслуживание приемов и банкетов
МДК.02.06	Услуги по организации обслуживания иностранных туристов
МДК.02.07	Кейтеринг
МДК.03.02	Мерчендайзинг в общественном питании
ВЧ МДК 05.01	Выполнение работ по профессии "Официант"

### ***Профессиональные компетенции (ПК):***

#### **ВПД-1. Контроль подготовки производственных цехов к работе**

контролировать соблюдение инструкций по подготовке к работе технологического оборудования  
Контролировать подготовку весоизмерительных приборов к работе  
Контролировать выбор посуды и инвентаря для приготовления тех или иных блюд  
Контролировать соблюдение санитарных требований к производственным цехам  
Контролировать соблюдение требований охраны труда  
Контролировать соблюдение требований пожарной безопасности

#### **ВПД-2. Контроль хранения и подготовки сырья к работе**

владеть принципами организации хранения сырья на предприятиях питания  
Определять качество и количество сырья  
Контролировать соблюдение правил и режима хранения сырья и полуфабрикатов  
Контролировать утилизацию отходов

#### **ВПД -3. Декорирование тарелки**

Владеть техникой декорирования тарелки  
Владеть правилами сочетаемости основного блюда, соуса и гарнира в классическом исполнении  
Выбирать ресторанный посуду  
Использовать приемы кулинарного декора

#### **ВПД -4. Проведение профессиональной подготовки на рабочем месте**

Владеть методикой обучения на рабочем месте  
Проводить обучение на рабочем месте  
Передавать знания и опыт работы  
Применять профессиональную терминологию  
Проводить профессиональную подготовку вновь принятых работников  
Помогать адаптироваться к работе вновь принятым работникам

#### **ВПД -5. Контроль уборки оборудования, посуды и инвентаря**

Контролировать уборку технологического оборудования  
Контролировать уход за весоизмерительными приборами  
Контролировать качество мойки посуды и инвентаря  
Контролировать применение моющих и дезинфицирующих средств

#### **ВПД 6. Эстетика и дизайн в общественном питании с учетом национальных потребностей**

Владеть профессиональной эстетикой и дизайном национальной и зарубежной кухонь

### ***Общие компетенции:***

ОК - принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;

ОК - анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы;

- ОК - использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
- ОК - работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;
- ОК - ориентироваться в социально-экономической обстановке региона.
- ОК - обосновывать предпринимательскую идею.
- ОК - создавать рекламный образец.
- ОК - использовать вычислительную технику для обработки плановой информации.
- ОК - использовать прикладные программные средства для бизнес-планирования.
- ОК - рассчитывать по принятой методологии основные технико-экономические показатели деятельности организации.
- ОК - строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами.
- ОК - анализировать свою речь с точки зрения ее нормативности, уместности и целесообразности.
- ОК - устранять ошибки и недочеты в устной и письменной речи.
- ОК - определять основные черты характера личности, владеть приемами делового общения и навыками культуры поведения.
- ОК - соблюдать этические нормы и правила в личной жизни, коллективе, а также профессиональной деятельности.
- ОК - пользоваться приемами организации труда и общения в процессе оказания услуг, создания эстетической производственной среды, создавать профессиональный имидж.

## 4.1. Календарный график учебного процесса (очная

**форма)**

Месяцы	Сентябрь				Октябрь					Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль			
Недели	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
I																		К	К						
II										У	У	У	У	У	У	У	Э	К	К						
III															П	П	Э	К	К						
IV															П	П	Э	К	К						

Месяцы	Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август						
Недели	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I														У	У	У	Э	У	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II									У	У	У	У	У	У	У	У	У	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III															П	П	П	Э	П	К	К	К	К	К	К	К	К
IV								Э	Х	Х	Х	Х	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г								

  -теоретическое обучение

Э -экзаменационная сессия

К -каникулы

Д - выпускная квалификационная работа

У -учебная практика

Х - производственная практика (преддипломная практика)

Г - государственная (итоговая) аттестация

П - производственная практика (практика по профилю специальности)

## **5. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК**

**См. приложения**

### **РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ППССЗ**

ППССЗ обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, профессиональным модулям ППССЗ. Реализация ППССЗ обеспечивает доступ каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Для самостоятельной подготовки учащиеся обеспечены доступом к сети Интернет. Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла; одним учебно-методическим печатным и электронным изданием по каждому МДК (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературой по дисциплинам всех циклов, изданными за последние пять лет, в соответствии с лицензией и аккредитационными показателями для учреждений СПО.

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

Образовательное учреждение располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовке, учебной практике, предусмотренных УП образовательного учреждения.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

При использовании электронных изданий образовательное учреждение обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Образовательное учреждение обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. помещений.

**Кабинеты:**

гуманитарных и социально-экономических дисциплин;  
математики;  
иностранного языка;  
правового обеспечения профессиональной деятельности;  
технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда;  
физиологии питания и санитарии;  
товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания;  
экономики и финансов;  
организации и технологии отрасли;  
организации обслуживания в организациях общественного питания;  
организации и технологии обслуживания в барах;  
менеджмента и управления персоналом;  
маркетинга;  
психологии и этики профессиональной деятельности;  
бухгалтерского учета;  
документационного обеспечения управления;  
безопасности жизнедеятельности;  
стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия.

**Лаборатории:**

информационно-коммуникационных технологий;  
технологии приготовления пищи.

**Спортивный комплекс:**

спортивный зал;  
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;  
стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

**Залы:**

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;  
банкетный зал;  
актовый зал.

## **6. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

6.1. Оценка качества освоения образовательной программы должна включать текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

6.2. Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

6.3. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППСЗ (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно, а для государственной (итоговой) аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Образовательным учреждением создаются условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности, для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов должны активно привлекаться работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

6.4. 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.

6.5. Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

6.6. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация предполагает подготовку и защиту выпускной



квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

ВКР – дипломная работа или дипломный проект – представляет собой либо самостоятельное логически завершенное исследование, связанное с решением практической задачи, либо технический проект, посвященный решению проектно-конструкторской или технологической задачи в заданной области технологии соответствующего направления подготовки. Выпускные работы являются учебно-квалификационными; при их выполнении студент должен показать способности и умения, опираясь на полученные знания, решать на современном уровне задачи профессиональной деятельности, грамотно излагать специальную информацию, докладывать и отстаивать свою точку зрения перед аудиторией.

Цель защиты выпускной квалификационной работы – установление уровня подготовленности выпускника к выполнению профессиональных задач в соответствии с требованиями ФГОС СПО к квалификационной характеристике и уровню подготовки выпускника по направлению подготовки. Конкретные требования к содержанию, структуре, формам представления и объемам выпускных квалификационных работ устанавливаются в форме методических указаний с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта, методических рекомендаций применительно к соответствующим направлениям (специальностям).

Темы выпускных квалификационных работ утверждаются директором колледжа. Студенту может быть предоставлено право самостоятельного выбора темы выпускной квалификационной работы. Для подготовки выпускной квалификационной работы студенту назначается руководитель и при необходимости консультанты. Выпускные квалификационные работы подлежат обязательному рецензированию. Требования к выпускной квалификационной работе отражаются в «Методических рекомендациях по подготовке, выполнению, оформлению и защите выпускной квалификационной (дипломной) работы для студентов», разработанных колледжем в 2014 году и представленных в разделе «Студентам» – «Учебные материалы» на сайте колледжа [www.tkptis.tula.su](http://www.tkptis.tula.su)