

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ЧАСТНАЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«КРАСНОДАРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ  
КРАЙПОТРЕБСОЮЗА»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

среднего профессионального образования по программе  
подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки

**43.02.01 Организация обслуживания**

**в общественном питании**

Квалификация выпускника: менеджер

Нормативный срок освоения: 3 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

Форма обучения: очная

Профиль получаемого профессионально образования

- социально-экономический

СОГЛАСОВАНО:

ООО «Арго»

  
З.К. Пошнагов  
«01» 06 2020 г.  
«Арго»

СОГЛАСОВАНО:

ООО «Старая мельница»

  
И.В. Пономарев  
«1» 06 2020 г.

СОГЛАСОВАНО:

ООО «Олимп»

  
Д.А. Попов  
«01» 06 2020 г.

УТВЕРЖДЕНО:

Приказ директора

АНЧ ПОО «Краснодарский кооперативный техникум крайпотребсоюза»  
№ 83 от 01 июня 2020 г.

Рассмотрено на заседании педагогического совета

Протокол № 9 от 01.06. 2020 г.

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07 мая 2014 г. № 465, зарегистрирован в Минюсте 11.06.2014 г. №32672, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, с учетом профессионального стандарта «Официант/бармен», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. №910н (зарегистрирован Министерстве юстиции РФ от 25.12.2015 г. №40269).

## СОДЕРЖАНИЕ

	<b>ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА</b>	
	1. Общие положения	4
	1.1. Нормативно-правовые основания разработки основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена	4
	2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения образовательной программы	6
	2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников	6
	2.2. Требования к результатам освоения ОПОП СПО ППССЗ	6
	3. Характеристика подготовки выпускников по специальности	8
	3.1. Нормативный срок освоения программы	8
	3.2. Требования к поступающим	8
	3.3. Перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК016-94)	9
	4. Рабочий учебный план ОПОП СПО ППССЗ	10
	5. Обоснование вариативной части образовательной программы	13
	5.1. Распределение объема часов вариативной части между циклами ОПОП СПО ППССЗ	15
	6. Перечень программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик ОПОП СПО ППССЗ	40
	7. Контроль и оценка результатов освоения образовательной программы	42
	7.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций	42
	7.2. Требования к выпускным квалификационным работам	44
	7.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников	45
	<b>II. УЧЕБНЫЙ ПЛАН</b>	
	1. Сводные данные по бюджету времени	
	2. План учебного процесса	
	3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и пр. для подготовки по специальности	
	4. Пояснительная записка к учебному плану	
	<b>III. Календарный график учебного процесса</b>	
	<b>IV. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ (ПРИЛОЖЕНИЯ 1-47)</b>	
	<b>V. ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b>	

# І.ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

## 1.ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

### 1.1. Нормативно-правовые основания разработки основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена

Нормативно-правовую базу разработки ОПОП СПО ППСЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (далее – ФГОС СПО), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07 мая 2014 г. №465, зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации за рег.№32672 от 11.06.2014 г.;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. №910н «Об утверждении профессионального стандарта «Официант/бармен» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации от 25.12.2015 г. №40269);
- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (ред. от 29.06.2017);
- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 №464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (ред. от 15.12.2014);
- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 16.08.2013г. №968 (ред. от 17.11.2017);
- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 №291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваи-

вающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (ред. от 18.08.2016);

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 23.01.2014 г. №36 «Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования» (ред. от 26.03.2019);

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 25.10.2013 г. №1186 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» (ред. от 31.08.2016);

– письмо Министерства образования и науки РФ от 20.10.2010 г. №12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования/среднего профессионального образования;

– письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015 г. №06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

– разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе ФГОС НПО и СПО (утверждены Директором департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации 28.08.2009 г.;

– разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе ФГОС НПО и СПО (утверждены Директором департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации 28.08.2009 г

– Устав Техникума;

– Локальные акты Техникума.

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения образовательной программы**

### **2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников**

К области профессиональной деятельности выпускника относятся:

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

### **2.2. Требования к результатам освоения ОПОП СПО ПШССЗ**

Образовательная программа среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена имеет своей целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности, которые позволят выпускнику техникума быть профессионально готовым к следующим видам деятельности:

- 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 рабочей профессии "Официант".

Эти виды деятельности соответствуют присваиваемой квалификации и определяют содержание образовательной программы, разрабатываемой техникумом совместно с заинтересованными работодателями.

Менеджер (базовой подготовки) должен обладать **общими компетенциями (ОК)**, 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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

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

Менеджер должен обладать **профессиональными компетенциями (ПК)**, соответствующими видам 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.

#### **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

### **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.

### **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.

### **Выполнение работ по рабочей профессии "Официант"**

ПК 5.1 Выполнять сервировку столов организации питания

ПК 5.2 Встречать потребителей организации питания и принимать заказы от них

ПК 5.3 Осуществлять подачу готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания

ПК 5.4 Проводить расчеты с потребителями организации питания за сделанные заказы

ПК 5.5 Проводить обслуживание массовых мероприятий в организациях питания

## **3. Характеристика подготовки выпускников по специальности**

### **3.1. Нормативный срок освоения программы**

Нормативный срок освоения образовательной программы при очной форме обучения:

- на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев

### **3.2. Требования к поступающим**

Лица, поступающие на обучение, должны иметь документ государственного образца об основном общем образовании (аттестат об основном общем образовании) и документ, удостоверяющий личность (паспорт).

Прием граждан на обучение по образовательной программе осуществляется в соответствии с Условиями приёма в Техникум на базе основного общего образования.

### **3.3. Перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК016-94):**

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в результате изучения профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих обучающимся присваивается рабочая профессия 16399 Официант.

#### 4.Рабочий учебный план ОПОП СПО ПСССЗ по специальности

##### 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Квалификация: менеджер  
 Форма обучения: очная  
 Нормативный срок обучения на базе  
 основного общего образования  
 – 3 года 10месяцев

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК	Время в неделях	Максимальная нагрузка, час.	Обязательная аудиторная нагрузка, час			курс изучения
				Всего	в том числе		
					Лаб.и практ.занят	Курсовая работа (проект)	
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный учебный цикл</b>	<b>39</b>	<b>2106</b>	<b>1404</b>	<b>672</b>	<b>0</b>	
ОУД.(б)01	Русский язык		117	78	66	0	1
ОУД.(б)02	Литература		175	117	30	0	1
ОУД.(б)03	Родной язык		54	36	12	0	1
ОУД.(б)04	Иностранный язык		175	117	117	0	1
ОУД.(б)05	История		180	120	93	0	1
ОУД.(б)06	Обществознание		117	78	23	0	1
ОУД.(б)07	Естествознание		162	108	55	0	1
ОУД.(б)08	Физическая культура		176	117	109	0	1
ОУД.(б)09	Основы безопасности жизнедеятельности		105	70	10	0	1
ОУД.(б)10	Экология		54	36	12	0	1
ОУД.(б)11	Астрономия		54	36	5	0	1
ОУД. (п)12	Математика		351	234	44	0	1
ОУД. (п)13	Информатика		150	100	58	0	1
ОУД. (п)14	Экономика		108	72	14	0	1
ОУД. (п)15	Право		128	85	24	0	1
ИОП.00	Индивидуальный образовательный проект						1
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>		<b>831</b>	<b>554</b>	<b>390</b>	<b>0</b>	
ОГСЭ.01.	Основы философии		64	48	6	0	3
ОГСЭ.02.	История		64	48	16	0	2

ОГСЭ.03.	Иностранный язык		182	166	166	0	2,3
ОГСЭ.04.	Физическая культура		332	166	160	0	2,3,4
ОГСЭ.05.	<i>Основы бюджетной грамотности</i>		54	36	14	0	2
ОГСЭ.06.	<i>История потребительской кооперации России</i>		54	36	4	0	3
ОГСЭ.07.	<i>Русский язык и культура речи</i>		81	54	24	0	2
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>		<b>72</b>	<b>48</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	
ЕН.01.	Математика		72	48	20	0	2
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>		<b>4515</b>	<b>3322</b>	<b>1078</b>	<b>20</b>	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>		<b>1815</b>	<b>1210</b>	<b>672</b>	<b>0</b>	
ОП.01.	Экономика организации		108	72	32	0	2
ОП.02.	Правовое обеспечение профессиональной деятельности		108	72	28	0	3
ОП.03.	Бухгалтерский учет		108	72	36	0	2
ОП.04.	Документационное обеспечение управления		81	54	20	0	2
ОП.05.	Финансы и валютно-финансовые операции организации		93	62	20	0	3
ОП.06.	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности		189	126	78	0	4
ОП.07.	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда		162	108	36	0	2
ОП.08.	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации		297	198	198	0	3,4
ОП.09.	Безопасность жизнедеятельности		102	68	48	0	2
ОП.10.	<i>Брендинг</i>		108	72	32	0	4
ОП.11.	<i>Предпринимательство в сфере общественного питания</i>		81	54	28	0	4
ОП.12.	<i>Сервисная деятельность</i>		81	54	18	0	2
ОП.13.	<i>Кухня народов мира</i>		81	54	26	0	2
ОП.14.	<i>Калькуляция и учет в общественном питании</i>		108	72	36	0	3
ОП.15.	<i>Основы исследовательской деятельности</i>		54	36	18	0	4

ОП.16.	Защита прав потребителей		54	36	18	0	4
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>2700</b>	<b>2112</b>	<b>406</b>	<b>20</b>	
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация питания в организациях общественного питания</b>		<b>711</b>	<b>558</b>	<b>110</b>	<b>20</b>	
МДК.01.01.	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания		162	108	52	0	2
МДК.01.02.	Организация и технология производства продукции общественного питания		216	144	44	20	2
МДК.01.03.	Физиология питания, санитария и гигиена		81	54	14	0	2
УП.01.	Учебная практика		72	72	0	0	2
ПП.01.	Производственная практика (по профилю специальности)		180	180	0	0	2
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация обслуживания в организациях общественного питания</b>		<b>981</b>	<b>762</b>	<b>150</b>	<b>0</b>	<b>3</b>
МДК.02.01.	Организация обслуживания в организациях общественного питания		345	230	70	0	3
МДК.02.02.	Психология и этика профессиональной деятельности		150	100	32	0	3
МДК.02.03.	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания		162	108	48	0	3
УП.02.	Учебная практика		108	108	0	0	3
ПП.02.	Производственная практика (по профилю специальности)		216	216	0	0	3
<b>ПМ.03</b>	<b>Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания</b>		<b>207</b>	<b>162</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>4</b>
МДК.03.01.	Маркетинг в организациях общественного питания		135	90	20	0	4
УП.03.	Учебная практика		36	36	0	0	4
ПП.03.	Производственная практика (по профилю специальности)		36	36	0	0	4
<b>ПМ.04</b>	<b>Контроль качества продукции и услуг общественного питания</b>		<b>549</b>	<b>414</b>	<b>90</b>	<b>0</b>	<b>3,4</b>
МДК.04.01.	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия		108	72	22	0	3
МДК.04.02.	Контроль качества продукции и услуг общественного питания		297	198	68	0	3,4
УП.04.	Учебная практика		72	72	0	0	4

ПП.04.	Производственная практика (по профилю специальности)		72	72	0	0	4
<b>ПМ.05</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>		<b>252</b>	<b>216</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
МДК.05.01.	Выполнение работ по рабочей профессии «Официант»		108	72	36	0	2
УП.05.	Учебная практика		36	36	0	0	2
ПП.05.	Производственная практика (по профилю специальности)		108	108	0	0	2
	<b>Всего по учебным циклам ППССЗ</b>	<b>122</b>	<b>7524</b>	<b>5328</b>	<b>2160</b>	<b>20</b>	
УП.00	Учебная практика	9	324				
ПП.00	Производственная практика (по профилю специальности)	17	612				
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)	4	144				
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	6	216				
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4	144				
ГИА.02.	Защита выпускной квалификационной работы	2	72				
ВК.00	Время каникулярное	34					
ПА.00	Промежуточная аттестация	7					
	<b>ВСЕГО:</b>	<b>199</b>					

## 5. Обоснование вариативной части образовательной программы

Вариативная часть ОПОП СПО ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании составляет 900 часов обязательной учебной нагрузки.

Распределение часов вариативной части происходило на заседании предметно-цикловой комиссии при участии работодателей:

ООО «Арго» (ресторанно-гостиничный комплекс «Афродита») - директор Пошнагов З.К.;

ООО «Старая мельница» (ресторан «Старая мельница») - директор Пономарев И.В.

ООО «Олимп» (ресторанно-гостиничный комплекс Сити Парк) – директор Попов Д.А.

Согласно ФГОС СПО по специальности часы вариативной части ОПОП распределили на:

- углубление содержания обязательной части ОПОП (увеличение объема часов учебных дисциплин и профессиональных модулей через введение дополнительных тем, и углубления уже имеющихся) в целях овладения обучающимися дополнительными требованиями к практическому опыту, умениям и знаниям;
- расширение обязательной части общего гуманитарного и социально-экономического цикла и общепрофессиональных дисциплин, путем введения новых дисциплин;
- освоение обучающимися в рамках профессионального модуля рабочей профессии согласно приложения к ФГОС по специальности.

Вариативная часть в объеме 900 часов обязательной аудиторной нагрузки была распределена следующим образом:

1. Введены в профессиональном цикле общепрофессиональные дисциплины – ОП.10 Брендинг, ОП.11 Предпринимательство в сфере общественного питания, ОП.12 Сервисная деятельность, ОП.13 Кухня народов мира, ОП.14 Калькуляция и учет в общественном питании, ОП.15 Основы исследовательской деятельности и ОП.16 Защита прав потребителей.
2. В общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл введены учебные дисциплины ОГСЭ.05 Основы бюджетной грамотности, ОГСЭ.06 История потребительской кооперации России и ОГСЭ.07 Русский язык и культура речи.
3. Увеличен объем обязательной части аудиторных часов по дисциплинам профессионального учебного цикла;
4. Распределены часы на освоение рабочей профессии в рамках профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

## 5.1. Распределение объема часов вариативной части между циклами ОПОП СПО ШССЗ

Индекс		Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося (в т.ч. вариативная часть), час.	Обязательная учебная нагрузка обучающегося (в т.ч. вариативная часть), час.	Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части
1	2	3	4	5
ОГСЭ.00	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>	<b>831 (189)</b>	<b>554 (126)</b>	
ОГСЭ.05	<p>В результате изучения вариативной дисциплины <b>«Основы бюджетной грамотности»</b> обучающийся должен <b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– анализировать структуру региональных и муниципальных бюджетов</li> <li>– составлять семейный бюджет;</li> <li>– оценивать роль банков в экономике страны;</li> <li>– анализировать кредитоспособность;</li> <li>– анализировать субъекты и объекты налогообложения;</li> <li>– анализировать принципы построения налоговой системы;</li> <li>– анализировать нормативно-правовую базу осуществления страховой деятельности;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– бюджетную систему государства;</li> <li>– семейный бюджет;</li> <li>– банковскую систему государства;</li> <li>– кредитование в современной экономике;</li> <li>– кредитно-денежную политику государства;</li> <li>– налоговую систему государства;</li> <li>– страховую систему государства.</li> </ul>	54 (54)	36 (36)	<p>на основе документа «Бюджет для граждан» (приложение к Федеральному закону от 02.12.2013г. № 349-ФЗ «О федеральном бюджете на 2014 год и на плановый период 2015 и 2016 годов»), протокола совещания у Министра Российской Федерации М.А. Абызова от 21.04.2014г. № АМ – ПЗ 6-37 пр «О календарном плане рабочей группы по развигию проекта «Бюджет для граждан в 2014 году»,» письма ГБУ КК НМЦ ДПО «О разъяснениях по изучению основ бюджетной грамотности» № 229/02-01 от 29.08.2014г.</p>

ОГСЭ.06	<p>В результате изучения вариативной дисциплины «<b>Русский язык и культура речи</b>» обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>правильно употреблять различные элементы системы языка, комбинируя их с невербальными средствами общения;</i></li> <li>- <i>развивать навыки грамотной устной и письменной речи;</i></li> <li>- <i>разбираться в функциональных стилях речи, целесообразно и эффективно использовать их различные жанры и языковые единицы;</i></li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>понятие культуры речи;</i></li> <li>- <i>нормы русского языка;</i></li> <li>- <i>основные синтаксические единицы;</i></li> <li>- <i>нормы русского правописания;</i></li> <li>- <i>особенности стилей речи.</i></li> </ul>	81 (81)	54 (54)	<p>Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденный приказом министерства образования и науки РФ от 07 мая 2014 г. № 465</p> <p>Лист согласования с работодателями</p>
ОГСЭ.07	<p>В результате изучения вариативной дисциплины «<b>История потребительской кооперации России</b>» обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>определять особенности потребительских обществ и системы потребительской кооперации, обосновывать экономическое и социальное значение потребительской кооперации для общества;</i></li> <li>- <i>понимать и анализировать содержание правовых положений, изложенных в Законе о потребительской кооперации, Примерных уставах потребительского общества и союза потребительских обществ;</i></li> </ul> <p><b>знать:</b></p>	54 (54)	36 (36)	<p>Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденный приказом министерства образования и науки РФ от 07 мая 2014 г. № 465</p> <p>Постановление Совета Краснодарского крайпотребсоюза (протокол заседа-</p>

	<p>- социально-экономическую сущность и природу кооперативов;</p> <p>- учение о кооперативном движении и кооперации;</p> <p>- причины и предпосылки возникновения кооперации;</p> <p>- возникновение и развитие потребительской кооперации в России в условиях складывающегося рыночного хозяйства;</p> <p>- потребительские кооперативы в России в условиях плановой (командной) экономики (1917-1991гг.);</p> <p>- потребительскую кооперацию Российской Федерации на этапе современных рыночных преобразований, ее самобытность, проблемы и основные направления развития;</p> <p>- роль потребительской кооперации РФ в национальном и международном кооперативном движении.</p>			<p>ния №3-с, п 1 от 05 июля 2018 г.)</p> <p>Лист согласования с работодателями</p>
<b>П.00</b>	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ УЧЕБНЫЙ ЦИКЛ</b>	<b>3579 (1161)</b>	<b>2386 (774)</b>	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>1815 (753)</b>	<b>1210 (502)</b>	
ОП. 01	<p>В результате изучения вариативной части дисциплины «<b>Экономика организации</b>» обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>-определять организационно-правовые формы хозяйственной предприятия</p> <p>-определять потребность в сырье и материалах</p> <p>-определять цены на готовую продукцию ресторанного хозяйства</p> <p><b>знать:</b></p> <p>-особенности ресторанного хозяйства и выполняемые им функции</p> <p>-сущность издержек производства и обращения ресторанны-</p>	108 (51)	72 (34)	<p>Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденный приказом министерства образования и науки РФ от 07 мая 2014 г. № 465</p> <p>Лист согласования с работодателями</p>

	го хозяйства			
ОП. 02	<p>В результате изучения вариативной части дисциплины «<b>Провое обеспечение профессиональной деятельности</b>» обучающийся должен</p> <p><b><u>уметь</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ориентироваться в порядке начисления заработной платы</li> <li>-определять организационно-правовые формы юридического лица</li> <li>-определять формы и размеры ответственности</li> </ul>	108 (24)	72 (16)	Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденный приказом министерства образования и науки РФ от 07 мая 2014 г. № 465 Лист согласования с работодателями
ОП. 03	<p>В результате изучения вариативной части дисциплины «<b>Бухгалтерский учет</b>» обучающийся должен</p> <p><b><u>Уметь:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-оформлять первичные бухгалтерские документы</li> <li>-составлять и оформлять документы по учету сырья, товаров и тары в кладовых</li> <li>-определять цены на готовую продукцию</li> </ul> <p><b><u>Знать</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-оценку и учёт сырья, товаров и тары в кладовых</li> <li>-учёт сырья на производстве и реализации (отпуска) готовой продукции</li> <li>- характеристику объектов и задачи учета кассовых и расчетных операций</li> <li>-учет основных средств и нематериальных активов</li> <li>-учет расчетов по оплате труда</li> <li>-учёт расходов, доходов и финансовых результатов</li> </ul>	108(63)	72 (42)	Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденный приказом министерства образования и науки РФ от 07 мая 2014 г. № 465 Лист согласования с работодателями

ОП.04	<p>В результате изучения вариативной части дисциплины «<b>Документационное обеспечение управления</b>» обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять обработку входящих, внутренних и исходящих документов, контроль за их исполнением</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила составления и оформления организационно-распорядительных документов (далее ОРД);</li> <li>- документацию по оперативно-информационному регулированию деятельности предприятия;</li> <li>- документацию по трудовым отношениям.</li> </ul>	81(24)	54(16)	Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденный приказом министерства образования и науки РФ от 07 мая 2014 г. № 465 Лист согласования с работодателями
ОП.06	<p>В результате изучения вариативной части дисциплины «<b>Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</b>» обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-использовать организационную технику в профессиональной деятельности;</li> <li>-использовать программы обработки сканированной информации;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-виды и классификацию организационной техники, используемой в профессиональной деятельности;</li> <li>-технологии обработки производственных документов при помощи организационной техники и специализированного ПО</li> </ul>	189 (24)	126 (16)	
ОП.10	В результате изучения вариативной дисциплины « <b>Брендинг</b> »			Федеральный государственный

	<p>обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-осуществлять поиск и идентифицировать знаки обслуживания, собственные торговые марки организации общественности, питания;</li> <li>--соблюдать действующие законодательства в области брендинга;</li> <li>- разрабатывать и продвигать бренды организации общественного питания</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-основные понятия в области брендинга;</li> <li>-назначение, функции и классификацию товарных знаков, торговых марок, в том числе собственных;</li> <li>--нормативно-правовую базу товарных знаков и знаков обслуживания;</li> <li>- функции, сущность, классификацию, составные элементы и информационное обеспечение брендов.</li> <li>-систему управления и коммуникации бренда</li> </ul>	81 (81)	54 (54)	<p>венный образовательный стандарт по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденный приказом министерства образования и науки РФ от 07 мая 2014 г. № 465</p> <p>Лист согласования с работодателями</p>
ОП.11	<p>В результате изучения вариативной дисциплины <b>«Предпринимательство в сфере общественного питания»</b> обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-оценивать потенциал предпринимательской деятельности</li> <li>-ориентироваться в порядке составления учредительных документов</li> <li>-ориентироваться в системах налогообложения</li> <li>-оценивать фактор стабильности организаций</li> <li>-оценивать возможность возникновения рисков</li> <li>-разрабатывать основные элементы бизнес-плана</li> </ul>	108 (108)	72 (72)	<p>Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденный приказом министерства образования и науки РФ от 07 мая 2014 г. № 465</p> <p>Лист согласования с работо-</p>

	<p>-соблюдать правила предпринимательской этики и делового этикета</p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-теоретические основы предпринимательской деятельности</li> <li>-основы создания и развития коммерческих организаций</li> <li>-виды систем налогообложения для коммерческих организаций</li> <li>-анализ финансовых результатов деятельности коммерческих организаций</li> <li>-риск в предпринимательстве и угроза банкротства</li> <li>-основы бизнес-планирования</li> <li>-культуру предпринимательства</li> </ul>			тодателями
ОП.12	<p>В результате изучения вариативной дисциплины «<b>Сервисная деятельность</b>» обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-соблюдать в профессиональной деятельности правила обслуживания клиентов;</li> <li>-ориентироваться в ходе развития услуг общественного питания в процессе реформирования экономики;</li> <li>-определять критерии качества оказываемых услуг;</li> <li>-использовать средства делового общения;</li> <li>-анализировать профессиональные ситуации с позиций индивидов;</li> <li>-управлять конфликтами и стрессами в процессе профессиональной деятельности;</li> <li>- выполнять требования этики в профессиональной деятельности</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-специфику услуг предприятий общественного питания;</li> </ul>	81 (81)	54 (54)	<p>Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденный приказом министерства образования и науки РФ от 07 мая 2014 г. № 465</p> <p>Лист согласования с работодателями</p>

	<p>-исторический аспект и тенденции развития услуг общественного питания на современном этапе; -оценку качества сервиса в общественном питании; -требования к уровню услуг объектов общественного питания.</p>			
<p>ОП.13</p>	<p>В результате изучения вариативной дисциплины «Кухня народов мира» обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- представить для потребителей самобытную культуру питания этносов, проживающих на территории России;</li> <li>- использовать богатейшие традиции питания русского народа;</li> <li>- разработать меню для иностранных туристов с учетом национальных, религиозных и других особенностей;</li> <li>- владеть культурой общения, этикетом и культурой питания народов мира.</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- роль питания в жизни человека и общества в прошлом, настоящем и будущем;</li> <li>- этнографический подход в изучении традиций питания.</li> <li>- кухню славянских народов(Россия, Украина, Белоруссия, Польша, Чехословакия, Болгария)</li> <li>- национальные традиции потребления пищи и питания народов Европы(Франция, Италия, Германия, Испания, Англия, Швеция, Норвегия, Финляндия, Дания)</li> <li>- традиции и культуры питания народов стран Азиатско-тихоокеанского региона: Китай, Япония, Корея, Индонезия</li> </ul>	<p>81 (81)</p>	<p>54 (54)</p>	<p>Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденный приказом министерства образования и науки РФ от 07 мая 2014 г. № 465</p> <p>Лист согласования с работодателями</p>

ОП.14.	<p>- <i>традиции питания в Арабских странах и США</i></p> <p>В результате изучения вариативной дисциплины «<b>Калькуляция и учёт в общественном питании</b>» обучающийся должен <b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ориентироваться в особенностях ведения учета в общественном питании;</li> <li>- проводить калькуляцию розничных цен на продукцию общественного питания</li> <li>-оформлять документацию и составлять отчетность по движению сырья и тары в кладовых организаций общественного питания;</li> <li>-оформлять документацию и составлять отчетность по производству и реализации изделий кухни;</li> <li>-оформлять документацию по ведению расчетов с покупателями и кассовых операций;</li> <li>- проводить инвентаризации и оформлять результаты.</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-общую характеристику бухгалтерского учета;</li> <li>-механизм ценообразования в общественном питании;</li> <li>-порядок учета сырья, продуктов и тары в кладовых общественного питания;</li> <li>-порядок учета продуктов на производстве, отпуска и реализации товаров предприятиями общественного питания;</li> <li>- порядок учета денежных средств, расчетных и кредитных операций;</li> <li>-порядок осуществления контроля за товарными запасами;</li> </ul>	108 (108)	72 (72)	Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденный приказом министерства образования и науки РФ от 07 мая 2014 г. № 465  Лист согласования с работодателями
ОП.15	<p>В результате изучения вариативной дисциплины «<b>Основы исследовательской деятельности</b>» обучающийся должен <b>уметь:</b></p>	54 (54)	36 (36)	Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности

	<p>-производить форматирование текста документа, согласно ГОСТ средствами текстового редактора;</p> <p>-производить форматирование таблиц, формул, диаграмм, рисунков согласно ГОСТ средствами текстового редактора;</p> <p>-использовать стандартные средства электронных таблиц для выполнения расчётных задач учебно-исследовательских работ;</p> <p>-создавать интерактивные презентации средствами мультимедиа;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>-понятие исследовательской деятельности студентов;</p> <p>-виды исследовательских работ;</p> <p>-организацию и методику исследования;</p> <p>-структуру учебно-исследовательской работы;</p> <p>-ГОСТы оформления пояснительных записок к учебно-исследовательским работам,</p> <p>-методику оформления учебно-исследовательской работы с использованием информационных технологий.</p>			<p>43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденный приказом министерства образования и науки РФ от 07 мая 2014 г. № 465</p> <p>Лист согласования с работодателями</p>
<p>ОП. 16.</p>	<p>В результате изучения вариативной дисциплины «<b>Защита прав потребителей</b>» обучающийся должен</p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– законодательство о защите прав потребителей;</li> <li>– право потребителей на надлежащее качество товаров, работ, услуг;</li> <li>– право потребителей на безопасность товаров, работ, услуг;</li> <li>– право потребителей на информацию;</li> <li>– право потребителей на возмещение причиненного вреда;</li> </ul>	<p>54 (54)</p>	<p>36 (36)</p>	<p>Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденный приказом министерства образования и науки РФ от 07 мая 2014 г. № 465</p> <p>Лист согласования с работодателями</p>

	<p>– защита прав потребителей при продаже некачественных товаров;</p> <p>– защита прав потребителей при выполнении работ, оказании услуг;</p> <p>– судебную защиту прав потребителей;</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>-применять теоретические знания, действующее законодательство в конкретной ситуации.</p>				тодателями
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>1764 (408)</b>	<b>1176 (272)</b>		
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация питания в организациях общественного питания</b>	<b>459 (129)</b>	<b>306 (86)</b>		
МДК.01.01	<p>В результате изучения вариативной части междисциплинарного курса МДК 01.01 «Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания» обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>-ориентироваться в ассортиментной политике</p> <p>-рассчитывать энергетическую ценность продуктов</p> <p><b>знать:</b></p> <p>-порядок определения пищевой ценности продуктов</p> <p>-ассортиментные характеристики плодовоовощных и вкусовых товаров общественного питания, оценка их качества</p> <p>-ассортиментные характеристики молочных, мясных, рыбных и яичных товаров общественного питания, оценка их качества</p>	162(48)	108 (32)	Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденный приказом министерства образования и науки РФ от 07 мая 2014 г. № 465	Лист согласования с работодателями

МДК 01.03	<p>В результате изучения вариативной части междисциплинарного курса МДК 01.03 «Физиология питания, санитария и гигиена» обучающийся должен</p> <p><b><u>уметь:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-составлять меню суточного рациона питания для различных категорий потребителей;</li> <li>-проводить профилактические мероприятия по безопасности пищевых продуктов;</li> <li>-контролировать соблюдение санитарных требований к устройству и содержанию предприятий общественного питания</li> </ul> <p><b><u>знать:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма;</li> <li>-рациональное питание и физиологические основы его организации;</li> <li>-влияние микроорганизмов на качество и безопасность пищевых продуктов;</li> <li>-пищевые заболевания, гельминтозы, их профилактика;</li> <li>-санитарно-эпидемиологические требования и правовые основы санитарии;</li> <li>-санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания</li> </ul>	81 (81)	54 (54)	<p>Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденный приказом министерства образования и науки РФ от 07 мая 2014 г. № 465</p> <p>Лист согласования с работодателями</p>
ПМ. 02	<p><b>Организация обслуживания в организациях общественного питания</b></p>	657 (99)	438 (66)	
МДК 02.01	<p>В результате изучения вариативной части междисциплинарного курса МДК 02.01 «Организация обслуживания в организациях общественного питания» обучающийся должен</p> <p><b><u>уметь:</u></b></p>	345 (30)	230 (20)	<p>Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в обществен-</p>

	<p>-ориентироваться на рынке общественного питания в современных условиях</p> <p>-применять различные варианты обслуживания приемов и банкетов</p> <p><b>знать</b></p> <p>-характеристику торговых помещений и их оснащение</p> <p>-требования к столовой посуде, приборам, белью</p>			<p>ном питания, утвержденный приказом министерства образования и науки РФ от 07 мая 2014 г. № 465</p> <p>Лист согласования с работодателями</p>
МДК 02.02	<p>В результате изучения вариативной части междисциплинарного курса МДК 02.02 «Психология и этика профессиональной деятельности» обучающийся должен</p> <p><b>уметь</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять приемы психологии общения</li> <li>- применять правила делового этикета в профессиональной деятельности</li> </ul> <p><b>знать</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- этические нормы профессиональной этики работников общественного питания.</li> </ul>	150 (69)	100 (46)	<p>Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденный приказом министерства образования и науки РФ от 07 мая 2014 г. № 465</p> <p>Лист согласования с работодателями</p>
<b>ПМ.04</b>	<b>Контроль качества продукции и услуг общественного питания</b>	<b>405 (72)</b>	<b>270 (48)</b>	
МДК 04.01	<p>В результате изучения вариативной части междисциплинарного курса МДК 04.01 «Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия» обучающийся должен</p> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оформлять документы, подтверждающие соответствие системе стандартизации</li> </ul> <p><b>знать:</b></p>	108 (36)	72 (24)	<p>Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденный приказом министерства</p>

	<p>- системы стандартизации РФ</p> <p>- международную и региональную стандартизацию</p> <p>- сертификацию услуг общественного питания</p>				<p>ва образования и науки РФ от 07 мая 2014 г. № 465</p> <p>Лист согласования с работодателями</p>
МДК 04.02	<p>В результате изучения вариативной части междисциплинарного курса МДК 04.02 «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» обучающийся должен</p> <p><b>Знать:</b></p> <p>-правила отбора проб</p> <p>-понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации</p>	297 (36)	198 (24)		<p>Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденный приказом министерства образования и науки РФ от 07 мая 2014 г. № 465</p> <p>Лист согласования с работодателями</p>
<b>ПМ.05</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>	<b>108 (108)</b>	<b>72 (72)</b>		
МДК.05.01	<p>В результате изучения вариативного междисциплинарного курса «<b>Выполнение работ по рабочей профессии "Официант"</b>» обучающийся должен</p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <p>-проверка и расстановка мебели в залах обслуживания организации питания</p> <p>-подготовка столовой посуды и приборов, столового белья</p> <p>-предварительная сервировка столов посудой и приборами</p> <p>- накрытие столов ассортиментом блюд по предварительным заказам</p> <p>- помощь официанту при подаче блюд и напитков</p> <p>-прием и оформление оплаты за заказ по заданию официанта</p>	108 (108)	72 (72)		<p>Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденный приказом министерства образования и науки РФ от 07 мая 2014 г. № 465, приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от</p>

	<p>-уборка столов в зале организации питания</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-готовить залы организации питания к обслуживанию, расстановке столов, стульев, проверке устойчивости столов, стульев, протирке стола</li> <li>-соблюдать стандарты чистоты в зале питания</li> <li>-протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями, накрывать стол скатертью</li> <li>-производить сервировку стола посудой. Приборами и блюдами по предварительным заказам</li> <li>-подавать блюда и напитки под руководством официанта</li> <li>-проводить оплату за заказ в наличной и безналичной форме</li> <li>-применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании потребителей питания</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания</li> <li>-правила личной подготовки официанта к обслуживанию</li> <li>-правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе</li> <li>-способы расстановки мебели в зале обслуживания организационной питания</li> <li>-технология предварительной сервировки столов посудой и приборами</li> <li>-характеристика столовой посуды, приборов и столового белья</li> <li>-правила накрытия столов по предварительным заказам ассортиментов блюд</li> </ul>			<p>1 декабря 2015 г. №910н «Об утверждении профессионального стандарта «Официант/бармен»», зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации за рег. №40269 от 25.12.2015 г.</p> <p>Лист согласования с работодателями</p>
--	--	--	--	--

	<p><i>-правила и техника подачи блюд</i></p> <p><i>- правила и техника уборки используемой посуды</i></p> <p><i>-правила, технологии и компьютерное программное обеспечение, используемые для расчетов с потребителями и организацией питания</i></p> <p><i>- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организации питания</i></p>			
--	---	--	--	--

## 6. Перечень программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик

Индекс дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование учебных дисциплин (модулей)	№ Приложения
1	2	3
<b>ОУД.00</b>	<b>Общеобразовательный учебный цикл</b>	
ОУД.(б)01	Русский язык	<i>Приложение 1</i>
ОУД.(б)02	Литература	<i>Приложение 2</i>
ОУД.(б)03	Родной язык	<i>Приложение 3</i>
ОУД.(б)04	Иностранный язык	<i>Приложение 4</i>
ОУД.(б)05	История	<i>Приложение 5</i>
ОУД.(б)06	Физическая культура	<i>Приложение 6</i>
ОУД.(б)07	Основы безопасности жизнедеятельности	<i>Приложение 7</i>
ОУД.(б)08	Обществознание	<i>Приложение 8</i>
ОУД.(б)09	Экология	<i>Приложение 9</i>
ОУД.(б)10	Естествознание	<i>Приложение 10</i>
ОУД.(б)11	Астрономия	<i>Приложение 11</i>
ОУД. (п)12	Математика	<i>Приложение 12</i>
ОУД. (п)13	Информатика	<i>Приложение 13</i>
ОУД. (п)14	Экономика	<i>Приложение 14</i>
ОУД. (п)15	Право	<i>Приложение 15</i>
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>	
ОГСЭ.01.	Основы философии	<i>Приложение 16</i>
ОГСЭ.02.	История	<i>Приложение 17</i>
ОГСЭ.03.	Иностранный язык	<i>Приложение 18</i>
ОГСЭ.04.	Физическая культура	<i>Приложение 19</i>
<i>ОГСЭ.05.</i>	<i>Основы бюджетной грамотности</i>	<i>Приложение 20</i>
<i>ОГСЭ.06.</i>	<i>Русский язык и культура речи</i>	<i>Приложение 21</i>
<i>ОГСЭ.07.</i>	<i>История потребительской кооперации России</i>	<i>Приложение 22</i>
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>	
ЕН.01.	Математика	<i>Приложение 23</i>
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	
ОП.01	Экономика организации	<i>Приложение 24</i>

ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	Приложение 25
ОП.03	Бухгалтерский учет	Приложение 26
ОП.04	Документационное обеспечение управления	Приложение 27
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации	Приложение 28
ОП.06	Информационно-коммуникационные техно-	Приложение 29
ОП.07	Техническое оснащение организаций общест-	Приложение 30
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	Приложение 31
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	Приложение 32
ОП.10	Брендинг	Приложение 33
ОП.11	Предпринимательство в сфере общественно-го питания	Приложение 34
ОП.12	Сервисная деятельность	Приложение 35
ОП.13	Кухня народов мира	Приложение 36
ОП.14	Калькуляция и учет в общественном питании	Приложение 37
ОП.15	Основы исследовательской деятельности	Приложение 38
ОП.16	Защита прав потребителей	Приложение 39
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	
ПМ.01	Организация питания в организациях общественно-го питания	Приложение 40
ПМ.02	Организация обслуживания в организациях общественно-го питания	Приложение 41
ПМ.03	Маркетинговая деятельность в организациях общественно-го питания	Приложение 42
ПМ.04	Маркетинговая деятельность в организациях общественно-го питания	Приложение 43
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Приложение 44
УП	Программа учебной практики	Приложение 45
ПП	Программа производственной практики (по профилю специальности)	Приложение 46
ПДП	Программа производственной практики (преддипломной)	Приложение 47

## **7. Контроль и оценка результатов освоения образовательной программы**

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

Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций осуществляется в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (утв. приказом Министерства образования и науки РФ №465 от 07 мая 2014 г., зарегистрирован в Министерстве юстиции РФ 11 июня 2014 г. №32672).

Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Основными видами контроля учебных достижений студентов (знаний, умений, общих и профессиональных компетенций) в рамках учебной дисциплины или профессионального модуля в течение семестра являются текущий и промежуточный контроль.

Текущий контроль - это непрерывное осуществление проверки усвоения знаний, умений и применения профессиональных навыков, формирования общих и профессиональных компетенций.

Могут применяться следующие формы текущего контроля:

- устный опрос;
- письменный опрос;
- тестирование;
- контрольные работы;
- проверка выполнения домашних самостоятельных работ;
- проверка выполнения заданий практических работ;
- собеседование.

Промежуточный контроль по дисциплине, МДК - это форма контроля, проводимая по завершению изучения дисциплины, МДК. Время проведения и продолжительность промежуточного контроля устанавливается графиком учебного процесса. К формам промежуточного контроля относятся экзамен, дифференцированный зачет и зачет.

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводятся по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттеста-

ции по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев обучения.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний определяются рабочими программами дисциплин в соответствии с требованиями к уровню освоения ОК и ПК.

Промежуточная аттестация обучающихся проводится по всем дисциплинам, составным частям профессионального модуля. Основными формами промежуточной аттестации являются: экзамен по отдельной дисциплине, зачет или дифференцированный зачет по отдельной дисциплине, экзамен квалификационный по профессиональному модулю, квалификационный экзамен по профессиональному модулю «Выполнение работ по одной или нескольким рабочим профессиям рабочих, должностям служащих». Зачет или дифференцированный зачет проводятся за счет времени, выделенного на изучение дисциплины или проведение практики.

Обязательными экзаменами в общеобразовательном цикле являются «Русский язык» и «Математика», сдаваемые обучающимися в письменной форме. Экзамены по предметам «Экономика» и «Иностранный язык» проводятся в устной форме по билетам.

Экзамен (квалификационный) проводится по завершению изучения профессионального модуля. Экзамен квалификационный проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППСЗ» ФГОС СПО по специальности. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен» и оценка за экзамен квалификационный по пятибалльной шкале. Оценка за экзамен (квалификационный) является итоговой оценкой по результатам освоения модуля.

Квалификационный экзамен проводится в форме независимой оценки компетентностных образовательных результатов с участием внешних экспертов (работодателей). Квалификационный экзамен проводится только по профессиональному модулю «Выполнение работ по одной или нескольким рабочим профессиям рабочих, должностям служащих» основной профессиональной образовательной программы при непосредственном участии работодателей и с присвоением обучающемуся квалификации рабочего или служащего.

По всем дисциплинам теоретического обучения, включенных в учебный план, выставляется итоговая оценка по пятибалльной шкале с учётом результатов промежуточной аттестации, исходя из среднего значения.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП СПО ППССЗ (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются Техникумом самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и государственной итоговой аттестации – разрабатываются и утверждаются АНЧ ПОО «Краснодарский кооперативный техникум крайпотребсоюза» после предварительного положительного заключения работодателей. В качестве внешних экспертов привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

## **7.2. Требования к выпускным квалификационным работам**

Требования к выпускным квалификационным работам (далее - ВКР) изложены в Положении о порядке организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в АНЧ ПОО «Краснодарский кооперативный техникум крайпотребсоюза», в котором описывается:

- где, как, кем разрабатывается и утверждается тематика ВКР;
- взаимосвязь тематики с содержанием профессиональных модулей;
- участие работодателей в разработке тематики;
- участие работодателей в оценке ВКР;
- сроки представления ВКР;
- требования к оформлению;
- критерии оценки ВКР.

Выполнение ВКР призвано способствовать систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Защита ВКР проводится с целью выявления соответствия уровня и качества подготовки выпускников ФГОС СПО.

ВКР выполняется в виде дипломной работы.

Темы ВКР разрабатываются преподавателями Техникума совместно со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных тем с учетом специфики места прохождения преддипломной практики.

Обучающийся имеет право выбрать тему ВКР из числа предложенных Техникумом, а также предложить свою тему ВКР с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика ВКР должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в ППССЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

Темы ВКР должны отвечать современным требованиям развития науки, техники, производства, экономики, культуры и образования.

Выполнение ВКР осуществляется обучающимся с соблюдением сроков, установленных в календарном плане. На выполнение ВКР учебным планом по специальности предусмотрено 4 недели.

При написании и оформлении ВКР обучающиеся руководствуются нормативными и методическими основаниями, которые находятся в папке общего пользования на компьютерах в библиотеке Техникума.

### **7.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников**

Государственная итоговая аттестация по программе подготовки специалистов среднего звена специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы. Данный вид испытаний позволяет наиболее полно проверить освоенность выпускником профессиональных компетенций, готовность выпускника к выполнению видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО. Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Государственная итоговая аттестация (ГИА) выпускников АНЧ ПОО «Краснодарский кооперативный техникум крайпотребсоюза» включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа), тематика которой соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится после освоения обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена, успешной сдачи всех экзаменов (квалификационных) по профессиональным модулям, успешного завершения преддипломной практики.

Объем времени, отведенный на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках государственной итоговой аттестации в соответ-

ствии с требованиями ФГОС СПО, составляет 6 недель, в том числе на подготовку дипломной работы – 4 недели, на защиту – 2 недели.

К ГИА допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является предоставление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытых заседаниях ГЭК с участием не менее двух третей ее состава.

Порядок подготовки и проведения государственной итоговой аттестации подробно разъясняется в Программе ГИА по специальности, ежегодно обновляемой и утверждаемой педагогическим советом АНЧ ПОО «Краснодарский кооперативный техникум крайпотребсоюза».