

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
ГАПОУ РБ «Бурятский республиканский многопрофильный техникум
инновационных технологий»

Утверждена приказом директора
ГАПОУ РБ «Бурятский
республиканский многопрофильный
техникум инновационных технологий»
№ 223 от 21.09.2016 г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
базовой подготовки по
специальности 100114 Организация обслуживания в общественном
питании.

Основная профессиональная образовательная программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования

100114 Организация обслуживания в общественном питании.

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение РБ «Бурятский республиканский многопрофильный техникум инновационных технологий».

Разработчики: педагогические работники ГАПОУ РБ «БРМТИТ».

ППКРС рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии очного и очно-заочного отделений
Протокол № 1 от «14» сентября 2016 г.

ППКРС рассмотрена на заседании методического совета
Протокол № 1 от «20» сентября 2016 г.

ППКРС согласована на совете работодателей
Протокол № 1 от «16» сентября 2016 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. Общие положения**
 - 1.1 Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы
 - 1.2 Нормативный срок освоения программы
- 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы**
 - 2.1 Область и объекты профессиональной деятельности
 - 2.2 Виды профессиональной деятельности и компетенции
- 3. Характеристика материально-технического и кадрового обеспечения реализации основной профессиональной образовательной программы**
- 4. Характеристика социокультурной среды техникума, обеспечивающей развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников**
- 5. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы**
 - 5.1 Контроль и оценка достижений обучающихся
 - 5.2 Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы
 - 5.3 Организация итоговой государственной аттестации выпускников
- 6. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса**
 - 6.1. Учебный план.
 - 6.2. Аннотации рабочих программ учебных дисциплин общеобразовательного цикла.
 - 6.3. Аннотации рабочих программ общего гуманитарного и социально-экономического цикла.
 - 6.4. Аннотации рабочих программ математического и общего естественнонаучного цикла.
 - 6.5. Аннотации рабочих программ общепрофессиональных дисциплин.
 - 6.6. Аннотации рабочих программ профессиональных модулей.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) специальности 100114 Организация обслуживания в общественном питании базовой подготовки реализуется в ГАПОУ РБ «БРМТИТ» на базе основного общего образования. ОПОП предусмотрено присвоение квалификации - Менеджер, официант, бармен.

ОПОП представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную техникумом с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 100114 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 330 от «13» апреля 2010 года.

Нормативно-правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 100114 Организация обслуживания в общественном питании;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 30 августа 2013 г. № 1015 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Устав ОУ;
- Положение «О формировании основной профессиональной образовательной программы»;
- Положение «О рабочей программе учебной дисциплины»;
- Положение «О рабочей программе профессионального модуля»;
- Положение «О фонде оценочных средств»;
- Положение «О текущем контроле знаний, промежуточной аттестации и о переводе студентов на следующий курс»;
- Положение «О государственной (итоговой) аттестации»;
- Положение «О курсовой работе»;
- Положение «О дипломной работе».

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы базовой подготовки по специальности 100114 Организация обслуживания в общественном питании при очной форме получения образования на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускника: **организация обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов.**

Объектами профессиональной деятельности выпускника являются:

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

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

ВПД 1 Организация питания в организациях общественного питания.

- ПК 1.1 Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.
- ПК 1.2 Организовывать выполнение заказов потребителей.
- ПК 1.3 Контролировать качество выполнения заказа.
- ПК 1.4 Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

ВПД 2 Организация обслуживания в организациях общественного питания.

- ПК 2.1 Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.
- ПК 2.2 Управлять работой официантов, барменов, сомелье, и других работников по обслуживанию потребителей.
- ПК 2.3 Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.
- ПК 2.4 Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.
- ПК 2.5 Анализировать эффективность обслуживания потребителей.
- ПК 2.6 Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

ВПД 3 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.

- ПК 3.1 Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.
- ПК 3.2 Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.
- ПК 3.3 Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемые организацией.

ВПД 4 Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

- ПК 4.1 Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.
- ПК 4.2 Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.
- ПК 4.3 Проводить контроль качества услуг общественного питания.

ВПД 5 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Общие компетенции выпускника:

- 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 личного 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), результат выполнения заданий.
- ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
- ОК 10 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. ХАРАКТЕРИСТИКА МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОГО И КАДРОВОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Бурятия «Бурятский республиканский многопрофильный техникум инновационных технологий» создано для оказания образовательных услуг в целях обеспечения реализации предусмотренных законодательством Российской Федерации полномочий Министерства образования и науки Республики Бурятия в области образования. Место нахождения ГАПОУ РБ «БРМТИТ»: 671700, Республика Бурятия, г. Северобайкальск, пр-т 60 лет СССР, д. 40 А.

ГАПОУ РБ «БРМТИТ» - единственное профессиональное образовательное учреждение, расположенное в зоне освоения Байкало-Амурской магистрали, охватывающее три муниципальных образования: г. Северобайкальск, Северобайкальский и Муйский районы, а также поселки северных районов Иркутской области и Забайкальского края.

В 2010 году введен в эксплуатацию трехэтажный учебный корпус со столовой, актовым залом, теплым переходом и двухэтажное здание со спортзалом, слесарной мастерской и библиотекой общей площадью 979 м².

Учебные аудитории техникума оснащены современными комплектами учебной мебели; кабинеты физики и химии оснащены специализированными комплектами учебной мебели с выдвижным механизмом, комплектом розеток, мойками слива, защитным бортиком; шкафами вытяжными, предназначенными для проведения демонстрационных опытов с использованием химических веществ.

Фактическое оборудование каждого кабинета, мастерской, лаборатории, необходимое для реализации ППКРС в соответствии с требованиями ФГОС, указывается в пункте 3.1. «Требования к материально-техническому обеспечению» раздела рабочих программ «Условия реализации программы дисциплины/профессионального модуля».

В каждой аудитории оборудовано автоматизированное рабочее место преподавателя, содержащее:

- компьютер, имеющий выход в локальную сеть техникума и доступ к ресурсам Интернет с помощью проводного или беспроводного соединения;
- проектор;
- экран или интерактивную доску.

В информационно-образовательном центре (компьютерном классе) для обучающихся оборудовано 26 традиционных учебных мест и 26 автоматизированных. Все автоматизированные рабочие места для обучающихся оснащены современными компьютерами, наушниками и веб-камерами. Компьютеры объединены в проводную локальную подсеть техникума, имеют выход в Интернет и к ресурсам «Учебно-методического» сервера.

Для повышения эффективности обучения на всех компьютерах информационно-образовательного центра установлен программный комплекс СТ «М-Тест» и программный комплекс «Диалог Nibelung».

Программный комплекс «Диалог Nibelung» использует локальную сеть, по которой осуществляется взаимная передача аудио- и видеоматериалов, различных текстовых документов и других файлов, осуществляется полное управление персональными компьютерами обучающихся с рабочего места преподавателя: перехват управления, запуск приложений, блокировка ввода, управление питанием, контроль Интернета, блокировка запуска программ, принудительное завершение процессов.

Основные возможности программного комплекса:

- подключение всех кабинетов и лабораторий к единой системе;

- организация рабочих мест обучающихся в группах и парах для выполнения нескольких заданий одновременно, работы с независимыми аудио- и видеоисточниками;
- организация диалога с обучающимся, парой или группой, имитация телефонных переговоров, передача мгновенных сообщений между обучающимися и преподавателем, а также организация чат-сессий в группах обучающихся во время урока;
- передача изображения экрана преподавателя обучающимся и изображения экрана обучающегося другим и преподавателю;
- возможность самостоятельной работы обучающихся с программным цифровым магнитофоном, с синхронным текстом (текстовое сопровождение, дублирующее звуковую дорожку в цифровом магнитофоне), с графическим отображением записанного голоса и аудиофайла;
- возможность оцифровки различных аудиоисточников в файл для дальнейшей работы;
- использование Интернет-страниц в качестве учебных материалов;
- ведение журнала уроков для каждого преподавателя.

Графиком работы кабинета предусмотрено не только проведение занятий во время учебного процесса, но определено время для внеаудиторной самостоятельной работы как обучающихся, так и преподавателей.

Мультимедийная лаборатория иностранных языков оборудована комплексом звукотехнической, проекционной аппаратуры, позволяющей аудиовизуальным методом создавать оптимальные условия для самостоятельной работы обучающихся по овладению навыками устной неродной речи, культурой речи родного языка.

Оборудование для лингафонного кабинета позволяет педагогу:

- организовать и контролировать самостоятельную работу каждого обучающегося с индивидуальным учебным материалом;
- включать одновременно несколько учебных программ - для определённых групп обучающихся;
- соединять обучающихся попарно для диалогов и самому включаться в их беседы;
- записывать и воспроизводить речь обучающихся;
- комментировать звукозаписи, видеоизображение.

Библиотечный комплекс включает оборудованный читальный зал и книгохранилище. На базе библиотеки организована мини-типография и информационно-методический центр, оснащенный 10-ю компьютерными рабочими местами, объединёнными в проводную локальную подсеть, имеющими доступ к электронным ресурсам техникума и выход в Интернет, позволяющий обучающимся осуществлять самоподготовку. Фонд библиотеки оснащен необходимым количеством основных и дополнительных источников информации в соответствии с требованиями ФГОС.

Электронный фонд библиотеки пополняется как из внутренних, так и из внешних источников. Приобретаются электронные учебники, учебные курсы, обучающие программы. Систематизируются видеофильмы, электронные справочники и словари, и т.д. Создана коллекция ссылок на электронные обучающие ресурсы в сети Интернет и организован доступ пользователей к электронным документам.

Каждая ППКРС обеспечена необходимым комплектом основной и дополнительной литературы, который отражается в рабочих программах учебных дисциплин и профессиональных модулей в пункте 3.2. «Информационное обеспечение обучения» раздела «Условия реализации программы».

Спортивный зал, оснащенный в полном объеме необходимым инвентарем для всех видов спортивных занятий, предназначен для проведения уроков по физической подготовке, тренировок и соревнований. Для размещения тренажеров и хранения спортивного инвентаря имеются

специальные помещения. Спортзал оборудован кабинками для раздевания, душевыми и туалетами для мальчиков и девочек.

Слесарная мастерская техникума предназначена для проведения практических занятий, учебной практики и оборудована верстаками, слесарными учебными станками: сверлильным, токарно-винторезным, заточным, наборами столярного и слесарного инструмента, лобзиками, шуруповертами, приборами для выжигания, рубанками, фрезером, машиной шлифовальной.

Учебная и производственная практика проводится в учебных мастерских техникума в соответствии с требованиями ФГОС, а также на предприятиях города и района, соответствующих профилю подготовки.

Образовательную деятельность в техникуме осуществляет квалифицированный педагогический коллектив.

В техникуме создана благоприятная творческая обстановка для реализации педагогами новых идей, внедрения современных образовательных технологий, для разработки и реализации образовательных проектов и программ, для профессионального роста педагогов.

Одним из основных гарантов качественной подготовки обучающихся является достаточно высокая квалификация преподавательского состава. Все педагогические работники владеют информационными технологиями.

Согласно требованиям ФГОС реализация ППКРС должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, в связи с этим педагогические работники техникума проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ТЕХНИКУМА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ (СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ) КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ

Основной целью воспитательной работы в техникуме являются подготовка социально ответственного, квалифицированного специалиста, способного ориентироваться на рынке труда.

Основные направления воспитательной работы:

- создание условий для адаптации студентов в техникуме, изучение их личностной и интеллектуальной сферы.
- совершенствование педагогического мастерства куратора группы, мастеров производственного обучения, организация деятельности студенческого самоуправления.
- профессионально-трудовое воспитание.
- гражданско-правовое и патриотическое воспитание.
- культурно-нравственное, эстетическое воспитание.
- воспитательная работа в общежитие.
- пропаганда здорового образа жизни, физическое воспитание.
- разработка нормативных документов по организации воспитательной работы.

Главная задача - формирование молодого специалиста нового типа.

Для повышения эффективности воспитания в техникуме разработана система воспитания, включающая в себя концепцию, программу воспитания, систему управления воспитательным процессом.

В техникуме для ведения воспитательной работы, укрепления здоровья, удовлетворения интеллектуальных запросов и творческих способностей студентов, профилактики правонарушений реализуются следующие программы: «Психолого-педагогическая поддержка подростков с акцентуациями характера в условиях учебно-воспитательного процесса», «Адаптация первокурсников», «Здоровье», «Профилактика правонарушений и преступлений среди обучающихся».

Особенность воспитательного процесса в техникуме заключается в том, что на фоне дальнейшего воспитания и развития личности студента, происходит процесс воспитания его как субъекта профессиональной деятельности. Современному обществу нужны образованные, духовно-нравственные, предприимчивые люди, которые могут самостоятельно принимать ответственные решения в ситуации выбора.

Поэтому, важнейшее значение в реализации приоритетных задач воспитания в техникуме имеет:

- эффективное использование новейших педагогических технологий, обеспечивающих проявление обучающимися собственной нравственной, гражданской позиции, расширение их социального опыта.
- совершенствование технологии воспитания в процессе обучения в соответствии с возрастными особенностями обучающихся и задачами осуществления преемственности между различными ступенями образования и содержанием учебных программ.

Одним из приоритетов воспитательной работы в техникуме определено развитие инновационной активности молодежи, и в частности развитие моделей и форм самоуправления молодежи.

Ключевым звеном в воспитательном пространстве техникума является студенческое самоуправление, которое позволяет более полно раскрыть творческий потенциал будущего специалиста, повышает личную ответственность выпускников за реализацию собственного предназначения и признания, а также за решение конкретных проблем.

Исполнительным органом студенческого самоуправления в техникуме является студенческий совет.

Совет студенческого самоуправления избирается на общем собрании обучающихся техникума.

Главной структурной единицей системы студенческого самоуправления является академическая группа, которая имеет свой орган управления. Заседание студенческого совета проводится не менее одного раза в месяц. При студенческом совете создаются секторы по направлениям работы: учебный, культурно-просветительский, спортивно-оздоровительный, социально-бытовой, пресс-центр. На рассмотрение общих собраний (конференции) выносятся важнейшие вопросы жизнедеятельности студентов.

Деятельность органов студенческого самоуправления направлена на усовершенствование учебно-воспитательного процесса, направленного на качественную учебу, воспитание духовности и культуры студентов, роста у студенческой молодежи социальной активности и ответственности за порученное дело. Работу студенческого совета техникума курирует руководитель по воспитательной работе. Взаимоотношения студенческого совета с органами управления техникума регулируются положением «О студенческом самоуправлении».

Совет общежития является органом самоуправления обучающихся, проживающих в общежитии, защищает их права и контролирует выполнение ими своих обязанностей. Состав Совета общежития избирается на общем собрании обучающихся, проживающих в общежитии. В состав совета студенческого самоуправления общежития входят комиссии: жилищно-бытовая, культурно-воспитательная, санитарно-гигиеническая, физкультурно-массовая.

Деятельность Совета общежития регламентируется положением «О Совете общежития».

Функционирует Совет по профилактике правонарушений и преступлений среди обучающихся. В состав совета входит администрация техникума, педагогические работники, представители комиссии по делам несовершеннолетних и защите их прав МО «г. Северобайкальск», инспекторы ПДН МО МВД России «Северобайкальский». Деятельность Совета по профилактике правонарушений и преступлений среди обучающихся регламентируется положением «О Совете по профилактике».

В техникуме организовано волонтерское движение студентов.

Для организации досуговой, спортивной деятельности техникум располагает материально-технической базой: актовый зал для проведения культурно-массовых мероприятий, спортивный, тренажерный залы. Имеется необходимое оборудование и технические средства, способствующие эффективному проведению культурно-массовых, спортивных мероприятий и занятий в спортивных секциях и творческих кружках.

Значительная роль в формировании среды техникума принадлежит сайту, на страницах которого размещается актуальная и интересная информация.

На страницах регулярно обновляется информация и для абитуриентов. Проведенные в техникуме мероприятия, участие в конкурсах освещается на новостной странице. Имеется необходимое количество информационных стендов в техникуме, которые помогают обучающимся ориентироваться в текущих событиях и информируют о предстоящих мероприятиях.

5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся в техникуме применяются:

- входной контроль;
- текущий контроль;
- административный контроль;
- промежуточный контроль.

Правила участия в контролирующих мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются Положением «О текущем контроле знаний, промежуточной аттестации и о переводе обучающихся на следующий курс».

Входной контроль

Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль, предваряющий обучение, проводится в форме электронного тестирования в среде программы СТ М-тест или письменного контроля.

Текущий контроль

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

Административный контроль

Административный (внутрисеместровый) контроль достижений обучающихся базируется на модульном принципе организации обучения по разделам учебной дисциплины и профессионального модуля. Административный контроль проводится независимой комиссией, состоящей из ведущего занятия преподавателя, специалистов структурных подразделений техникума. Результаты административного контроля используются для оценки достижений обучающихся, определения рейтинга обучающегося в соответствии с Положением «О балльно-рейтинговой системе оценки освоения обучающимися рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей» и коррекции процесса обучения (самообучения).

Промежуточный контроль

Промежуточный контроль результатов подготовки обучающихся проводится в форме экзаменов и осуществляется экзаменационной комиссией с участием ведущего преподавателя.

5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы)

В соответствии с требованиями ФГОС СПО Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту обучающимися выпускной квалификационной работы на завершающем этапе обучения в ГАПОУ РБ «Бурятский республиканский многопрофильный техникум инновационных технологий» (далее – техникум) по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования, которая выполняется в виде дипломной работы.

Основными целями написания дипломной работы являются:

- систематизация, закрепление и расширение теоретических и практических знаний по специальности и применение этих знаний при решении профессиональных задач;
- приобретение опыта систематизации полученных результатов исследований, анализа, оптимизации и формулировки новых выводов и положений как результатов выполненной работы;
- последовательное обоснованное изложение своих мыслей;
- выяснение степени подготовленности обучающихся к профессиональной деятельности.

В дипломной работе студент должен продемонстрировать:

- уровень теоретических знаний в области избранной для исследования темы;
- умение изучать и обобщать различные источники информации, опыт и практику деятельности учреждений и организаций, соответствующих профилю подготовки;
- владение методами и методиками исследовательского поиска, экспериментирования, проектирования при решении рассматриваемой проблемы;
- умение разрабатывать практические предложения и рекомендации по исследуемой теме;
- умение анализировать результаты исследований, грамотно, логично оформлять их в соответствующий материал (графики, таблицы, рисунки и т.п.).

Организация разработки тематики и выполнения дипломных работ

Темы дипломных работ разрабатываются преподавателями техникума совместно со специалистами предприятий и учреждений (по возможности), заинтересованными в разработке данных тем и рассматриваются цикловыми методическими комиссиями. Тема дипломной работы может быть предложена обучающимся при условии обоснования целесообразности ее разработки.

Руководитель дипломной работы назначается приказом директора техникума.

Закрепление тем дипломных работы оформляется приказом директора техникума.

По утвержденным темам руководитель дипломной работы разрабатывает индивидуальные задания для каждого обучающегося.

В отдельных случаях допускается выполнение дипломной работы группой обучающихся. При этом индивидуальные задания выдаются каждому обучающемуся.

Задание на дипломную работу оформляется в соответствии требованиями, указанными в положении «О дипломной работе», рассматривается на заседании цикловой методической комиссии и утверждается заместителем директора по учебной работе.

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

Задания на выпускную квалификационную работу сопровождаются консультацией, в ходе которой разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и требования к оформлению, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей дипломной работы.

График выполнения дипломных работ по каждой специальности разрабатывается на основе графика учебного процесса.

Общее руководство и контроль за выполнением дипломных работ осуществляет заместитель директора по УПР.

Основными функциями руководителя дипломной работы являются:

- разработка индивидуальных заданий;
- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения дипломной работы;
- оказание помощи обучающимся в подборе необходимой литературы;
- контроль хода выполнения дипломной работы;
- подготовка письменного отзыва на дипломную работу.

В установленные сроки завершенная дипломная работа с подписанным отзывом и рецензией и передается руководителю по научно-методической работе.

Общий график выполнения дипломной работы, в части – нормоконтроля, предварительной и основной защиты, составляется заместителем директора по учебной работе и утверждается директором техникума.

Структура дипломной работы

По структуре дипломная работа состоит из теоретической и практической частей. В теоретической части дается теоретическое освещение темы на основе анализа имеющейся литературы. Практическая часть может быть представлена методикой, расчетами, анализом экспериментальных данных, продуктом творческой деятельности в соответствии с видами профессиональной деятельности. Содержание теоретической и практической части определяется в зависимости от профиля специальности и темы дипломной работы.

Руководитель дипломной работы пишет отзыв на работу в соответствии с требованиями, указанными в положении «О дипломной работе».

Выполненная дипломная работа рецензируется специалистами из числа работников предприятий, организаций, преподавателей образовательных учреждений, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой дипломных работ.

Рецензия включает:

- заключение о соответствии дипломной работы заданию;
- оценку качества выполнения каждого раздела дипломной работы;
- оценку степени разработки новых вопросов, оригинальности решений (предложений), теоретической и практической значимости работы;
- рекомендуемую оценку дипломной работы.

Внесение изменений в дипломную работу после получения рецензии не допускается.

Защита дипломной работы.

Защита дипломной работы проходит в два этапа: 1 этап – предварительная, 2 этап – основная. Предварительная защита проходит в виде устного выступления выпускника перед аттестационной комиссией. Председателем аттестационной комиссии является руководитель по НМР. Членами аттестационной комиссии являются председатели цикловых методических комиссий, руководители ВКР.

По итогам предзащиты даются рекомендации по доработке работы, а также ставится вопрос о возможности прохождения основной защиты. В случае недопущения работы к основной защите комиссия составляет мотивированное заключение о причинах такого решения.

Основная защита дипломной работы проводится на открытом заседании государственной аттестационной комиссии.

На защиту отводится до 45 минут. Процедура защиты устанавливается председателем государственной аттестационной комиссии по согласованию с членами комиссии и, как правило, включает выступление выпускника (не более 10 – 15 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы выпускника. Может быть предусмотрено выступление руководителя дипломной работы, а также рецензента, если он присутствует на заседании государственной аттестационной комиссии.

При определении окончательной оценки по защите дипломной работы учитываются:

- доклад выпускника по каждому разделу дипломной работы;
- ответы на вопросы;
- отзыв руководителя;
- оценка рецензента.

Заседания государственной аттестационной комиссии протоколируются. В протоколе записываются: итоговая оценка выпускной квалификационной работы, присуждение

квалификации и особые мнения членов комиссии. Протоколы заседаний государственной аттестационной комиссии подписываются председателем, заместителем председателя и членами комиссии.

Обучающиеся, выполнившие дипломную работу, но получившие при защите оценку «неудовлетворительно», имеют право на повторную защиту. В этом случае государственная аттестационная комиссия может признать целесообразным повторную защиту обучающимся той же дипломной работы либо вынести решение о закреплении за ним нового задания на выпускную квалификационную работу и определить срок повторной защиты, но не ранее чем через год.

Обучающемуся, получившему оценку «неудовлетворительно» при защите выпускной квалификационной работы, выдается академическая справка установленного образца. Академическая справка обменивается на диплом в соответствии с решением государственной аттестационной комиссии после успешной защиты дипломной работы.

5.3. Организация итоговой государственной аттестации выпускников

Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса.

Руководитель выпускной квалификационной работы (далее - ВКР) подготавливает темы ВКР. Для выпускников, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих - темы выпускной практической квалификационной работы и темы письменной экзаменационной работы. Для выпускников, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена - темы дипломных работ (дипломных проектов).

Программа ГИА ежегодно разрабатывается цикловыми методическими комиссиями на основе материалов, подготовленных руководителями ВКР.

Программы ГИА согласовываются и/или совместно разрабатываются со специалистами предприятий или организаций, деятельность которых соответствует профилю подготовки обучающихся (далее – организаций).

В программе ГИА определяется:

- содержание ГИА с указанием мероприятий и сроков проведения;
- условия подготовки и проведения ГИА с указанием мероприятий и сроков проведения;
- требования к результатам освоения;
- критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника;
- перечень тем ВКР;
- схема анализа результатов ГИА выпускников.

По утвержденным темам руководитель ВКР разрабатывают индивидуальные задания для каждого обучающегося. Задания рассматриваются цикловыми комиссиями, подписываются руководителем ВКР и утверждаются заместителем директора по учебной работе. В отдельных случаях допускается выполнение ВКР группой обучающихся, при этом индивидуальные задания выдаются каждому обучающемуся.

Обучающимся, имеющим отличную успеваемость по дисциплинам профессионального цикла, междисциплинарным курсам, практике и систематически выполняющим в период практики установленные производством задания, может быть выдано задание на выполнение выпускной практической квалификационной работы более высокого уровня квалификации.

Допуск выпускника к ГИА оформляется приказом директора техникума на основании решения педагогического совета.

Выпускная практическая квалификационная работа выполняется на базе организации. Результаты выполнения ВПКР оформляются протоколом.

Процедура подготовки, защиты и правила оформления письменной экзаменационной работы осуществляется на основании требований, изложенных в соответствующем положении, утвержденном приказом директора техникума.

Процедура подготовки, защиты и правила оформления дипломной работы (дипломного проекта) осуществляется на основании требований, изложенных в соответствующем положении, утвержденном приказом директора техникума.

Предварительная защита и нормоконтроль являются завершающими этапами подготовки письменной экзаменационной работы или дипломной работы (дипломного проекта).

Предварительная защита проходит в виде устного выступления обучающегося перед аттестационной комиссией. Председателем аттестационной комиссии является руководитель по НМР. Членами аттестационной комиссии являются председатели цикловых методических комиссий, руководители ВКР, мастера производственного обучения группы.

По итогам предзащиты даются рекомендации по доработке работы, а также ставится вопрос о возможности прохождения основной защиты. В случае недопущения работы к основной защите комиссия составляет мотивированное заключение о причинах такого решения.

На титульной странице устанавливаются следующие записи: «Допущена», дата, подпись, должность и фамилия, инициалы председателя комиссии; «Нормоконтроль пройден» дата, подпись, должность и фамилия, инициалы ответственного за нормоконтроль. Если выпускная письменная экзаменационная работа подписана в установленном порядке, то она включается в протокол о допуске к защите.

6. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

6.1. Учебный план

Утвержден приказом директора
ГАПОУ РБ «Бурятский республиканский
многопрофильный техникум
инновационных технологий»
№ 195 от 01.09.2016 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования

Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Республики
Бурятия «Бурятский республиканский многопрофильный техникум инновационных технологий»
по специальности среднего профессионального образования
100114 Организация обслуживания в общественном питании
по программе базовой подготовки

Квалификация: 51

Менеджер

Форма обучения - очная

Нормативный срок освоения ОПОП - 3 года и 10 мес.
на базе основного общего образования

Профиль получаемого
профессионального

образования социально-экономический

Группа - ООП-13 Курс - 4

Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ОПОП

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Республики Бурятия «Бурятский республиканский многопрофильный техникум инновационных технологий» разработан на основе:

- Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 100114 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 330 от «13» апреля 2010 года, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 17443 от 02 июня 2010 г.) и на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования, реализуемого в пределах ОПОП с учетом профиля получаемого профессионального образования;
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Рекомендаций по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с Федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (письмо Минобрнауки России № 03-1180 от 29.05.2007 года);
- Устава ГАОУ СПО РБ «Бурятский республиканский многопрофильный техникум инновационных технологий»;
- Положения «О формировании основной профессиональной образовательной программы»;
- Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (Приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. N 291);
- Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования. СанПиН 2.4.3.1186–03», утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 26 января 2003 г.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный процесс в техникуме ведется на государственном языке Российской Федерации - русском. Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается согласно учебному плану.

Нормативный срок освоения программы обучения составляет 147 недель.

- 1 курс – 52 недели (11 недель на каникулы и 2 недели промежуточной аттестации);
- 2 курс – 52 недели (10 недель каникул и по 2 недели на промежуточную аттестацию);
- 3 курс – 52 недели (11 недель каникул, 2 недели на промежуточную аттестацию и 4 недели на учебную практику и 10 недель на производственную практику по профилю специальности);
- 4 курс - 43 недели (2 недели каникул, 1 неделя на промежуточную аттестацию, 3 недели на учебную практику и 9 недель на производственную практику по профилю специальности, 4 недели на производственную преддипломную практику и 6 недель на государственную итоговую аттестацию).

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 7924 часа, включает все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы и не превышает 54 академических часа в неделю на обучающегося.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 5328 часов, что соответствует норме - 36 академических часов в неделю.

Продолжительность всех видов аудиторных занятий - 45 минут.

Продолжительность непрерывного занятия 1 час 30 минут («двойной час»). Перерыв

после занятий 10 минут.

Для обучающихся предусмотрены консультации в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год, которые пропорционально делятся на дисциплины и МДК, выносимые на промежуточную аттестацию, входящие в максимальную учебную нагрузку обучающихся. Формы проведения консультаций: групповые и/или индивидуальные, письменные и/или устные.

Контроль качества освоения основных профессиональных образовательных программ включает текущий контроль, промежуточную аттестацию и итоговую государственную аттестацию.

Административный контроль проводится 2 раза в год (в декабре и в июне). Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. При оценивании знаний обучающихся применяется рейтинговая и накопительная система оценивания.

Практико-ориентированная подготовка обучающихся обеспечивается через проведение лабораторных, практических работ и практики. При реализации ОПОП предусмотрены следующие виды практик: учебная практика (производственное обучение), производственная практика, преддипломная практика.

Учебная практика (производственное обучение) практика реализуется по окончании изучения теоретического материала модуля. Производственная практика реализуется концентрированно и проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Промежуточная аттестация по итогам производственной практики проводится в форме дифференцированного зачета. Изучение каждого модуля завершается обязательным квалификационным экзаменом.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по профессиональному модулю к условиям их будущей профессиональной деятельности в качестве внешних экспертов будут активно привлекаться работодатели.

Реализация основной профессиональной образовательной программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированным по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Внеаудиторная работа сопровождается учебно-методическими материалами, подготовленными педагогическими работниками.

Для осуществления эффективной самостоятельной работы каждому обучающемуся предоставлена возможность доступа к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

1.3. Общеобразовательный цикл

Профиль – социально-экономический.

В первый год обучения студенты получают общеобразовательную подготовку, которая позволяет приступить к освоению основной профессиональной образовательной программы СПО.

Реализация ФГОС среднего (полного) общего образования осуществляется в пределах основной образовательной программы с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Нормативный срок освоения программ общеобразовательной подготовки составляет 52 недели.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение 1404 час.

Умения и знания, полученные студентами при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются на последующих курсах обучения в процессе изучения учебных дисциплин таких циклов основной профессиональной образовательной программы СПО, как «Общий гуманитарный и социально-экономический», «Математический и общий естественнонаучный», а также отдельных дисциплин профессионального цикла.

Оценивание качества освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла осуществляется в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Для реализации требований ФГОС среднего (полного) общего образования в пределах основной профессиональной образовательной программы используются новые примерные общеобразовательные программы для специальностей СПО, предусматривающие изучение как базовых, так и профильных учебных дисциплин.

На основе примерных программ общеобразовательных дисциплин разработаны рабочие программы.

1.4. Формирование вариативной части ОПОП

Федеральным государственным образовательным стандартом предусмотрено использование 900 часов обязательной учебной нагрузки на вариативную часть. Этот объем использован следующим образом:

- увеличение объема времени отведенного на общепрофессиональные дисциплины (228 часов),
- на увеличение объема времени отведенного на профессиональные модули (672 часа).

Основанием для такого распределения вариативной части является уровень подготовленности обучающихся и запросы работодателей.

В рамках учебного плана предполагается освоение профессий: официант и бармен.

1.5. Порядок аттестации обучающихся

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов, зачетов и экзаменов.

Экзамены предусмотрены по дисциплинам: русский язык, математика, право, экономика организации, документационное обеспечение управления, бухгалтерский учет, финансы и валютно-финансовые операции организации, информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда, калькуляция и учет. А так же по окончании изучения МДК и квалификационный экзамен в целом по модулю.

Уровень освоения теоретического материала определяется в процессе электронного тестирования.

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку, защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы, дипломного проекта). Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

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.

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю профессии НПО или специальности СПО	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39	0	0	0	2	0	11	52
II курс	40	0	0	0	2	0	10	52
III курс	25	4	10	0	2	0	11	52
IV курс	18	3	9	4	1	6	2	43
Всего	122	7	19	4	7	6	34	199

3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)							Распределение обязательной нагрузки и консультаций по курсам и семестрам (час. в семестр)																	
			Максимальная	Самостоятельная работа			Обязательная аудиторная			I курс				II курс				III курс				IV курс					
				Всего	По программе	Консультации	Всего занятий	в т. ч.		1 сем.	2 сем.	Консультаций за курс	Всего за курс обязательной нагрузки	3 сем.	4 сем.	Консультаций за курс	Всего за курс обязательной нагрузки	5 сем.	6 сем.	Консультаций за курс	Всего за курс обязательной нагрузки	7 сем.	8 сем.	Консультаций за курс	Всего за курс обязательной нагрузки		
9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26										
О.00	Общеобразовательный цикл	0 з / 12 дз / 3 э	2206	802	702	100	1404	663	0	576	828	100	1404	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
ОДб.00	Базовые дисциплины																										
ОДб.01	Русский язык	э									78	20	78				0				0				0		
ОДб.02	Литература	дз								49	68	10	117				0				0				0		
ОДб.03	Иностранный язык	дз								78		10	78				0				0				0		
ОДб.04	История	дз									117		117				0				0				0		
ОДб.05	Обществознание	дз								78		10	78				0				0				0		
ОДб.06	География	дз								39			39				0				0				0		
ОДб.07	Естествознание	дз									117		117				0				0				0		
ОДб.08	ОБЖ	дз								32	38		70				0				0				0		
ОДб.09	Физическая культура	дз	дз							48	69		117				0				0				0		
ОДп.00	Профильные дисциплины																										
ОДп.10	Экономика	дз									100	10	100				0				0				0		
ОДп.11	Право	э								108		20	108				0				0				0		
ОДп.12	Математика	дз	э							144	146	20	290				0				0				0		
ОДп.13	Информатика и ИКТ	дз									95		95				0				0				0		
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	2 з / 10 дз / 0 э	642	214	214	0	428	346	0	0	0	0	0	64	130	0	194	64	92	0	156	64	14	0	78		
ОГСЭ.01	Основы философии	з									7	7	0	48	8		0	48			0				0		
ОГСЭ.02	История	дз									7	7	0	48	8		0	48			0				0		
ОГСЭ.03	Иностранный язык	дз	дз	дз	дз	дз					34	34	0	166	166		0	40	48	46	94	32			32		
ОГСЭ.04	Физическая культура	з	дз	дз	дз	дз	дз				332	166	166	0	166	164		0	16	42	58	16	46	62	32	14	46
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	0 з / 1 дз / 0 э	72	24	24	0	48	36	0	0	0	0	0	48	0	0	48	0	0	0	0	0	0	0	0		
ЕН.01	Математика	дз									72	24	24	0	48	36		0	48		48	0	0	0	0	0	

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной нагрузки и консультаций по курсам и семестрам (час. в семестр)																			
									Максимальная	Самостоятельная работа			Обязательная аудиторная		I курс				II курс				III курс				IV курс						
										Всего	По программе	Консультации	Всего занятий	В т. ч.		1 сем. · 16 нед.	2 сем. · 23 нед.	Консультаций за курс	Всего за курс обязательной нагрузки	3 сем. · 16 нед.	4 сем. · 24 нед.	Консультаций за курс	Всего за курс обязательной нагрузки	5 сем. · 16 нед.	6 сем. · 23 нед.	Консультаций за курс	Всего за курс обязательной нагрузки	7 сем. · 17 нед.	8 сем. · 13 нед.	Консультаций за курс	Всего за курс обязательной нагрузки		
														лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)																		
П.00	Профессиональный цикл	0	з	/	20	дз	/	16	э	4338	1506	1256	250	3448	1248	0	0	0	0	0	0	464	734	100	1198	512	736	100	1248	548	454	50	1002
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	0	з	/	7	дз	/	5	э	1499	563	468	95	936	464	0	0	0	0	0	0	388	196	60	584	64	126	25	190	32	130	10	162
ОПД.01	Экономика организации				э					140	60	40	20	80	32					0	80		20	80				0				0	
ОПД.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности						дз		э	223	81	71	10	142	40					0				0		48		48	32	62	10	94	
ОПД.03	Бухгалтерский учет				дз	дз				165	55	55	0	110	78					0	64	46		110				0				0	
ОПД.04	Документационное обеспечение управления					э				158	66	46	20	92	42					0	36	56	20	92				0				0	
ОПД.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации				э					164	68	48	20	96	36					0	96		20	96				0				0	
ОПД.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности						дз			141	47	47	0	94	38					0	48	46		94				0				0	
ОПД.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда				дз		э			205	85	60	25	120	46					0	64	24		88	32		25	32				0	
ОПД.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации							дз		201	67	67	0	134	134					0		24		24	32	78		110				0	
ОПД.09	Безопасность жизнедеятельности								дз	102	34	34	0	68	18					0				0				0		68		68	
ПМ.00	Профессиональные модули	0	з	/	13	дз	/	11	э	2839	943	788	155	2512	784	30	0	0	0	0	0	76	538	40	614	448	610	75	1058	516	324	40	840
ПМ.01	Организация питания в организациях общественного питания						э			1027	305	235	70	722	246	0	0	0	0	0	76	186	20	262	208	252	50	460	0	0	0	0	
МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания					э				281	107	87	20	174	90					0	76	98	20	174				0				0	
МДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания					дз	э			301	117	92	25	184	94					0		88		88	96		25	96				0	
МДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена					э				193	81	56	25	112	62					0				0	112		25	112				0	
УП.01										72				72						0				0		72		72				0	
ПП.01							дз			180				180						0				0		180		180				0	

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной нагрузки и консультаций по курсам и семестрам (час. в семестр)																	
								Самостоятельная работа			Обязательная аудиторная			I курс				II курс				III курс				IV курс					
								Максимальная	Всего	По программе	Консультации	Всего занятий	в т. ч.		1 сем . 16 нед .	2 сем . 23 нед .	Консультаций за курс	Всего за курс обязательной нагрузки	3 сем . 16 нед .	4 сем . 24 нед .	Консультаций за курс	Всего за курс обязательной нагрузки	5 сем . 16 нед .	6 сем . 23 нед .	Консультаций за курс	Всего за курс обязательной нагрузки	7 сем . 17 нед .	8 сем . 13 нед .	Консультаций за курс	Всего за курс обязательной нагрузки	
													лаб. и практ. занятия	курсовых работ (проектов)																	
ПМ.02	Организация обслуживания в организациях общественного питания					э			1233	357	312	45	876	342	0	0	0	0	0	0	352	20	352	240	284	25	524	0	0	0	0
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания				э				370	130	120	10	240	142	30				0		240 (30 кл)	10	240				0				0
МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности				э				178	66	56	10	112	64				0		112	10	112				0					0
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания					дз	э		433	161	136	25	272	136				0			0	240	32	25	272						0
УП.02									72				72					0			0		72		72						0
ПП.02						дз			180				180					0			0		180		180						0
ПМ.03	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания						э		358	90	80	10	268	84	0	0	0	0	0	0	0	0	74	0	74	122	72	10	194		
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания					дз	дз		240	80	80	0	160	84				0			0		74		74	86				86	
УП.03									36				36					0			0				0	36				36	
ПП.03							дз		72				72					0			0			0		72				72	
ПМ.04	Контроль качества продукции и услуг общественного питания						э		111	96	81	15	270	82	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	198	72	15	270	
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия						дз		111	37	37	0	74	34				0			0			0		74				74	

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)							Распределение обязательной нагрузки и консультаций по курсам и семестрам (час. в семестр)																							
			Максимальная	Самостоятельная работа			Обязательная аудиторная		I курс				II курс				III курс				IV курс												
				Всего	По программе	Консультации	Всего занятий	в т. ч.		1 сем.	2 сем.	Консультаций за курс	Всего за курс обязательной нагрузки	3 сем.	4 сем.	Консультаций за курс	Всего за курс обязательной нагрузки	5 сем.	6 сем.	Консультаций за курс	Всего за курс обязательной нагрузки	7 сем.	8 сем.	Консультаций за курс	Всего за курс обязательной нагрузки								
4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26											
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	дз	132	44	44	0	88	48						0				0			0	88		88									
УП.04			36				36							0				0			0	36		36									
ПП.04		дз	72				72							0				0			0	72		72									
ПМ.05	Выполнение работ по профессиям Официант, Бармен	э	110	95	80	15	376	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	196	180	15	376									
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии Официант	дз	126	42	42	0	84	18						0				0			0	84		84									
МДК.05.02	Выполнение работ по профессии Бармен	дз	114	38	38	0	76	12						0				0			0	76		76									
УП.05			36				36							0				0			0	36		36									
ПП.05		дз	180				180							0				0			0	180		180									
Всего			2	3	/	43	дз	/	19	э	7258	2546	2196	350	5328	2293	0	576	828	100	1404	576	864	100	1440	576	828	100	1404	612	468	50	1080
ПДП	Преддипломная практика																															4 нед	
ГИА	Государственная итоговая аттестация						50																								50	6 нед	
Всего			7924	2596	2196	400	5328	2293	0	576	828	100	1404	576	864	100	1440	576	828	100	1404	612	468	100									
Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 400 час.)								Всего	дисциплин и МДК	576	828		1404	576	864		1440	576	324		900	504	144		648								
Государственная (итоговая) аттестация									учебной пр-ки	0	0		0	0	0		0	0	144		144	108	0		108								
1. Программа базовой подготовки									произв. пр-ки	0	0		0	0	0		0	0	360		360	0	324		324								
1.1. Дипломный проект (работа)									преддипл. пр-ки	0	0		0	0	0		0	0	0		0	0	144		144								
Выполнение дипломного проекта (работы) (всего 4 нед.)									экзаменов (в т. ч. Э (кв))	1	2		3	2	4		6	3	3		6	0	4		4								
Защита дипломного проекта (работы) (всего 2 нед.)									диф. зачетов	5	7		12	3	6		9	3	7		10	7	5		12								
									зачетов	0	0		0	2	0		2	0	0		0	0	0		0								

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по специальности СПО 100114 Организация обслуживания в общественном питании

№	Наименование
1.	Кабинет русского языка.
2.	Кабинет литературы.
3.	Кабинет иностранного языка.
4.	Кабинет истории.
5.	Кабинет обществознания.
6.	Кабинет географии.
7.	Кабинет естествознания.
8.	Кабинет основ безопасности жизнедеятельности.
9.	Кабинет гуманитарных и социально-экономических дисциплин.
10.	Кабинет математики.
11.	Кабинет информатики и ИКТ.
12.	Кабинет основ философии.
13.	Кабинет правового обеспечения профессиональной деятельности.
14.	Кабинет менеджмента и управления персоналом.
15.	Кабинет правового обеспечения профессиональной деятельности.
16.	Кабинет технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда.
17.	Кабинет физиологии питания и санитарии.
18.	Кабинет товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания.
19.	Кабинет экономики и финансов.
20.	Кабинет организации и технологии отрасли.
21.	Кабинет организации обслуживания в организациях общественного питания.
22.	Кабинет организации и технологии обслуживания в барах.
23.	Кабинет менеджмента и управления персоналом.
24.	Кабинет маркетинга.
25.	Кабинет психологии и этики профессиональной деятельности.
26.	Кабинет бухгалтерского учета.
27.	Кабинет документационного обеспечения управления.
28.	Кабинет безопасности жизнедеятельности.
29.	Кабинет стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия.
30.	Лаборатория информационно-коммуникационных технологий.
31.	Лаборатория технологии приготовления пищи.
32.	Спортивный зал.
33.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий.
34.	Стрелковый тир.
35.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.
36.	Банкетный зал.
37.	Актный зал.

6.1. Аннотации рабочих программ учебных дисциплин общеобразовательного цикла.

Дисциплина	Требования к результатам освоения дисциплины
<p>ОДб.01. Русский язык Трудоёмкость - 136 час</p>	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач; – анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления; – проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка; <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – связь языка и истории, культуры русского и других народов; – смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи; – основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь; – орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения;
<p>ОДб.02. Литература Трудоёмкость – 187 час.</p>	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – воспроизводить содержание литературного произведения; – анализировать и интерпретировать художественное произведение, используя сведения по истории и теории литературы (тематика, проблематика, нравственный пафос, система образов, особенности композиции, изобразительно-выразительные средства языка, художественная деталь); анализировать эпизод (сцену) изученного произведения, объяснять его связь с проблематикой произведения; – соотносить художественную литературу с общественной жизнью и культурой; раскрывать конкретно-историческое и общечеловеческое содержание изученных литературных произведений; выявлять «сквозные» темы и ключевые проблемы русской литературы; соотносить произведение с литературным направлением эпохи; – определять род и жанр произведения; – сопоставлять литературные произведения; – выявлять авторскую позицию; – выразительно читать изученные произведения (или их фрагменты), соблюдая нормы литературного произношения; – аргументировано формулировать свое отношение к прочитанному произведению; – писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров на литературные темы; <p>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:</p> <ul style="list-style-type: none"> – создания связного текста (устного и письменного) на необходимую тему с учетом норм русского литературного языка; – участия в диалоге или дискуссии; – самостоятельного знакомства с явлениями художественной культуры и оценки их эстетической значимости; – определения своего круга чтения и оценки литературных

	<p>произведений;</p> <ul style="list-style-type: none"> – определения своего круга чтения по русской литературе, понимания и оценки иноязычной русской литературы, формирования культуры межнациональных отношений. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – образную природу словесного искусства; – содержание изученных литературных произведений; – основные факты жизни и творчества писателей-классиков XIX–XX вв.; – основные закономерности историко-литературного процесса и черты литературных направлений; – основные теоретико-литературные понятия;
<p>Одб.03. Иностранный язык Трудоёмкость – 126 час.</p>	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <p><u>говорение</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – вести диалог (диалог–расспрос, диалог–обмен мнениями/суждениями, диалог–побуждение к действию, этикетный диалог и их комбинации) в ситуациях официального и неофициального общения в бытовой, социокультурной и учебно-трудовой сферах, используя аргументацию, эмоционально-оценочные средства; – рассказывать, рассуждать в связи с изученной тематикой, проблематикой прочитанных/прослушанных текстов; описывать события, излагать факты, делать сообщения; – создавать словесный социокультурный портрет своей страны и страны/стран изучаемого языка на основе разнообразной страноведческой и культуроведческой информации; <p><u>аудирование</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – понимать относительно полно (общий смысл) высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения; – понимать основное содержание аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию; – оценивать важность/новизну информации, определять свое отношение к ней: <p><u>чтение</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – читать аутентичные тексты разных стилей (публицистические, художественные, научно-популярные и технические), используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, просмотровое/поисковое) в зависимости от коммуникативной задачи; <p><u>письменная речь</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – описывать явления, события, излагать факты в письме личного и делового характера; – заполнять различные виды анкет, сообщать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка; <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения; – языковой материал: идиоматические выражения, оценочную лексику, единицы речевого этикета,

	<p>перечисленные в разделе «Языковой материал» и обслуживающие ситуации общения в рамках изучаемых тем;</p> <ul style="list-style-type: none"> – новые значения изученных глагольных форм (видо-временных, неличных), средства и способы выражения модальности; условия, предположения, причины, следствия, побуждения к действию; – лингвострановедческую, страноведческую и социокультурную информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения; – тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по профессиям НПО и специальностям СПО;
<p>ОДб.04. История Трудоёмкость – 175 час.</p>	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд); – различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения; – устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений; – представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории; – периодизацию всемирной и отечественной истории; – современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории; – особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе; – основные исторические термины и даты.
<p>ОДб.05. Обществознание Трудоёмкость – 128 час.</p>	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - характеризовать основные социальные объекты, выделяя их существенные признаки, закономерности развития; - анализировать актуальную информацию о социальных объектах, выявляя их общие черты и различия; устанавливать соответствия между существенными чертами и признаками изученных социальных явлений и обществоведческими терминами и понятиями; - объяснять причинно-следственные и функциональные связи изученных социальных объектов (включая взаимодействия человека и общества, важнейших социальных институтов, общества и природной среды, общества и культуры, взаимосвязи подсистем и элементов общества); - раскрывать на примерах изученные теоретические положения и понятия социально-экономических и гуманитарных наук; - осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах (текст, схема, таблица, диаграмма, аудиовизуальный ряд); извлекать из неадаптированных

	<p>оригинальных текстов (правовых, научно-популярных, публицистических и др.) знания по заданным темам; систематизировать, анализировать и обобщать неупорядоченную социальную информацию; различать в ней факты и мнения, аргументы и выводы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать действия субъектов социальной жизни, включая личность, группы, организации, с точки зрения социальных норм, экономической рациональности; - формулировать на основе приобретенных обществоведческих знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам; - подготавливать устное выступление, творческую работу по социальной проблематике; - применять социально-экономические и гуманитарные знания в процессе решения познавательных задач по актуальным социальным проблемам; <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - биосоциальную сущность человека, основные этапы и факторы социализации личности, место и роль человека в системе общественных отношений; - тенденции развития общества в целом как сложной динамичной системы, а также важнейших социальных институтов; - необходимость регулирования общественных отношений, сущность социальных норм, механизмы правового регулирования; - особенности социально-гуманитарного познания;
<p>ОДб.06. География Трудоёмкость – 105 час.</p>	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – применять при изучении нового материала знания об особенностях природы, населения и хозяйственной деятельности различных регионов мира, полученные ранее из курсов физической и экономической географии средней общеобразовательной школы; – использовать получаемую из различных источников информацию для характеристики современного состояния, тенденций развития и пространственного изменения объектов мирового хозяйства, регионов мира; – сравнивать полученную из различных источников географическую информацию о тенденциях развития природных, политических, экономических, социальных, экологических и других факторов в мире; – оценивать возможные последствия изменений в уровне и качестве жизни людей, обусловленных возникновением, развитием и решением социально-экономических и экологических проблем современности; – использовать знания о географических особенностях территорий (крупнейших сырьевых и топливных базах, районах и центрах производства важнейших видов продукции, средствах коммуникаций и т. д.) при комплексной характеристике данных территорий; – перечислять основные природные, хозяйственные и историко-культурные объекты, описанные в учебнике, и определять их положения на карте; – определять и описывать особенности экономико-географического положения и его влияние на развитие регионов, стран мира;

	<ul style="list-style-type: none"> – объяснять причины различий в уровнях экономического развития регионов мира, изменений, происходящих в результате процессов глобализации; – прогнозировать возможные изменения в хозяйственной и социальной сферах регионов мира. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – современное политическое устройство мира, типология стран по уровню социально-экономического развития; – современные мировые проблемы природопользования, особенности размещения основных видов природных ресурсов и их территориальных сочетаний; – особенности народонаселения, его состав, факторы естественного и механического движения населения, его размещение по территории Земли, направления миграционных потоков, качество жизни и этногеографическая специфика отдельных регионов и стран; – специфику и тенденции современного развития мирового хозяйства, закономерности его формирования и поэтапного развития, особенности размещения его отраслей; – изменения, происходящие на современном этапе в отраслевой и территориальной структуре мирового хозяйства; – роль и место отдельных стран (и групп стран) в системе международного географического разделения труда; – природные и исторические факторы, определяющие международную специализацию стран и регионов – крупнейшие мировые политические и экономические организации, их влияние на разнообразные процессы глобализации; – причины наиболее серьезных глобальных проблем человечества.
<p>ОДб.07. Естествознание Трудоёмкость – 177 час.</p>	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приводить примеры экспериментов и(или) наблюдений, обосновывающих: зависимость свойств вещества от структуры молекул, клеточное строение живых организмов, роль ДНК как носителя наследственной информации, эволюцию живой природы, превращения энергии и вероятностный характер процессов в живой и неживой природе, взаимосвязь компонентов экосистемы, влияние деятельности человека на экосистемы; – объяснять прикладное значение важнейших достижений в области естественных наук для: создания биотехнологий, лечения инфекционных заболеваний, охраны окружающей среды; – выдвигать гипотезы и предлагать пути их проверки, делать выводы на основе экспериментальных данных, представленных в виде графика, таблицы или диаграммы; – работать с естественно-научной информацией, содержащейся в сообщениях СМИ, интернет-ресурсах, научно-популярной литературе: владеть методами поиска, выделять смысловую основу и оценивать достоверность информации

	<ul style="list-style-type: none"> – использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для профилактики инфекционных заболеваний, никотиновой, алкогольной и наркотической зависимостей; – использовать приобретенные знания для осознанных личных действий по охране окружающей среды. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – смысл понятий: естественно-научный метод познания, макромолекула, белок, катализатор, фермент, клетка, дифференциация клеток, ДНК, вирус, биологическая эволюция, биоразнообразие, организм, популяция, экосистема, биосфера, самоорганизация; – вклад великих ученых в формирование современной естественно-научной картины мира. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приводить примеры практического использования физических знаний; – решать задачи на применение изученных физических законов; – проводить самостоятельный поиск информации. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – смысл понятий; – смысл физических величин; – смысл физических законов. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приводить примеры экспериментов и наблюдений, обосновывающих зависимость свойств вещества от структуры молекул, зависимость скорости химической реакции от температуры и катализаторов, – выдвигать гипотезы и предлагать пути их проверки, делать выводы на основе экспериментальных данных, представленных в виде графика, таблицы или диаграммы; – работать с естественно-научной информацией, содержащейся в сообщениях СМИ, интернет-ресурсах, научно-популярной литературе: владеть методами поиска, выделять смысловую основу и оценивать достоверность информации – использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для безопасного использования материалов и химических веществ в быту. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – смысл понятий: естественно-научный метод познания, химическая реакция, макромолекула; – вклад великих ученых в формирование современной естественно-научной картины мира.
<p>Од6.09. ОБЖ Трудоёмкость – 104 час.</p>	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;

	<ul style="list-style-type: none"> – пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты; – оценивать уровень своей подготовленности и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к военной службе использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: – для ведения здорового образа жизни; – оказания первой медицинской помощи; – развития в себе духовных и физических качеств, необходимых для военной службы; – вызова (обращения за помощью) в случае необходимости соответствующей службы экстренной помощи. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности; репродуктивное здоровье и факторы, влияющие на него; – потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания; – основные задачи государственных служб по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера; – основы российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; – порядок первоначальной постановки на воинский учет, медицинского освидетельствования, призыва на военную службу; – состав и предназначение Вооруженных Сил Российской Федерации; – основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу, во время прохождения военной службы и пребывания в запасе; – основные виды военно-профессиональной деятельности; особенности прохождения военной службы по призыву и контракту, альтернативной гражданской службы; – требования, предъявляемые военной службой к уровню подготовленности призывника; – предназначение, структуру и задачи РСЧС; – предназначение, структуру и задачи гражданской обороны;
<p>ОДб.08. Физическая культура Трудоёмкость – 175 час.</p>	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - о роли физической культуры в общекультурном, социальном и физическом развитии человека; - основы здорового образа жизни;
<p>ОДп.10. Экономика Трудоёмкость – 160 час.</p>	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приводить примеры: факторов производства и факторных доходов, общественных благ, российских предприятий разных организационных форм, глобальных экономических проблем; – описывать: действие рыночного механизма, основные

	<p>формы заработной платы и стимулирования труда, инфляцию, основные статьи госбюджета России, экономический рост, глобализацию мировой экономики;</p> <ul style="list-style-type: none"> - объяснять: взаимовыгодность добровольного обмена, причины неравенства доходов, виды инфляции, проблемы международной торговли; <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - функции денег, банковскую систему, причины различий в уровне оплаты труда, основные виды налогов, организационно-правовые формы предпринимательства, виды ценных бумаг, факторы экономического роста;
<p>Одп.11. Право Трудоёмкость – 182 час.</p>	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильно употреблять основные правовые понятия и категории (юридическое лицо, правовой статус, компетенция, полномочия, судопроизводство); - характеризовать: основные черты правовой системы России, порядок принятия и вступления в силу законов, порядок заключения и расторжения брачного контракта, трудового договора, правовой статус участника предпринимательской деятельности, порядок получения платных образовательных услуг; порядок призыва на военную службу; - объяснять: взаимосвязь права и других социальных норм, основные условия приобретения гражданства; особенности прохождения альтернативной гражданской службы; - различать: виды судопроизводства; полномочия правоохранительных органов, адвокатуры, нотариата, прокуратуры; организационно-правовые формы предпринимательства; порядок рассмотрения споров в сфере отношений, урегулированных правом; - приводить примеры: различных видов правоотношений, правонарушений, ответственности; <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - права и обязанности, ответственность гражданина как участника конкретных правоотношений (избирателя, налогоплательщика, работника, потребителя, супруга, абитуриента); механизмы реализации и способы защиты прав человека и гражданина в России, органы и способы международно-правовой защиты прав человека, формы и процедуры избирательного процесса в России;
<p>Одп.10. Математика Трудоёмкость – 456 час.</p>	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - находить производные элементарных функций; - использовать производную для изучения свойств функций и построения графиков; - применять производную для проведения приближенных вычислений, решать задачи прикладного характера на нахождение наибольшего и наименьшего значения; - вычислять в простейших случаях площади и объемы с использованием определенного интеграла; - решать рациональные, иррациональные, показательные, логарифмические, тригонометрические уравнения, сводящиеся к линейным и квадратным, а также аналогичные неравенства и системы; - использовать графический метод решения уравнений и неравенств;

	<p>изображать на координатной плоскости решения уравнений, неравенств и систем с двумя неизвестными;</p> <ul style="list-style-type: none"> - составлять и решать уравнения и неравенства, связывающие неизвестные величины в текстовых (в том числе прикладных) задачах; - решать простейшие комбинаторные задачи методом перебора, а также с использованием известных формул; - вычислять в простейших случаях вероятности событий на основе подсчета числа исходов; - распознавать на чертежах и моделях пространственные формы; соотносить трехмерные объекты с их описаниями, изображениями; - описывать взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве, аргументировать свои суждения об этом расположении; - анализировать в простейших случаях взаимное расположение объектов в пространстве; - изображать основные многогранники и круглые тела; выполнять чертежи по условиям задач; - строить простейшие сечения куба, призмы, пирамиды; - решать планиметрические и простейшие стереометрические задачи на нахождение геометрических величин (длин, углов, площадей, объемов); - использовать при решении стереометрических задач планиметрические факты и методы; - проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - значение математической науки для решения задач, возникающих в теории и практике; широту и в то же время ограниченность применения математических методов к анализу и исследованию процессов и явлений в природе и обществе; - значение практики и вопросов, возникающих в самой математике для формирования и развития математической науки; историю развития понятия числа, создания математического анализа, возникновения и развития геометрии; - универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности; - вероятностный характер различных процессов окружающего мира.
<p>Одп.11. Информатика и ИКТ Трудоёмкость – 143 часа</p>	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники; – распознавать информационные процессы в различных системах; – использовать готовые информационные модели, оценивать их соответствие реальному объекту и целям моделирования; – осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с поставленной задачей; – иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий; – создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые; – просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных;

	<ul style="list-style-type: none"> – осуществлять поиск информации в базах данных, компьютерных сетях; – представлять числовую информацию различными способами (таблица, массив, график, диаграмма и пр.); – соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – объяснять различные подходы к определению понятия "информация"; – различать методы измерения количества информации: вероятностный и алфавитный. Знать единицы измерения информации; – назначение наиболее распространенных средств автоматизации информационной деятельности (текстовых редакторов, текстовых процессоров, графических редакторов, электронных таблиц, баз данных, компьютерных сетей); – назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты или процессы; – использование алгоритма как модели автоматизации деятельности – назначение и функции операционных систем.
--	--

6.2. Аннотации рабочих программ общего гуманитарного и социально-экономического цикла

Дисциплина	Требования к результатам освоения дисциплины
ОГСЭ.01. Основы философии Трудоёмкость – 55 час.	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; – роль философии в формировании целостных ориентаций в профессиональной деятельности.
ОГСЭ.02. История Трудоёмкость – 55 час.	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ориентироваться в историческом прошлом и в современной экономической, политической, культурной ситуациях в России; – выявлять взаимосвязь российских, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – закономерности исторического процесса, основные этапы, события российской истории, место и роль России в истории человечества и в современном мире; – содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального назначения.
ОГСЭ.03. Иностранный	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p>

<p>язык Трудоёмкость – 200 час.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.
<p>ОГСЭ.04. Физическая культура Трудоёмкость – 332 час.</p>	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; – основы здорового образа жизни.

6.3. Аннотации рабочих программ математического и естественно-научного цикла

Дисциплина	Требования к результатам освоения дисциплины
<p>ЕН.01. Математика Трудоёмкость – 72 час.</p>	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять операции над матрицами и решать системы линейных уравнений; – выполнять операции над множествами; – применять методы дифференциального и интегрального исчисления; – использовать основные положения теории вероятностей и математической статистики; – применять стандартные методы и модели к решению типовых вероятностных и статистических задач; – пользоваться пакетами прикладных программ для решения вероятностных и статистических задач. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основы линейной алгебры и аналитической геометрии; – основные положения теории множеств; – основные понятия и методы дифференциального и интегрального исчисления; – основные понятия и методы теории вероятностей и математической статистики; – основные статистические пакеты прикладных программ; – логические операции, законы и функции алгебры логики.

6.4. Аннотации рабочих программ общепрофессиональных дисциплин.

Дисциплина	Требования к результатам освоения дисциплины
<p>ОПД.01. Экономика организации Трудоёмкость – 140 час.</p>	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – рассчитывать основные экономические показатели деятельности организации; – оценивать эффективность деятельности организации;

	<ul style="list-style-type: none"> – определять материально-технические, сырьевые, трудовые и финансовые ресурсы организации, показатели их эффективного использования. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 её эффективности; – механизмы ценообразования на продукцию (услуги); – формы оплаты труда.
<p>ОПД.02. Правовое обеспечение профессиональной деятельности Трудоёмкость – 223 час.</p>	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – работать с нормативно-правовыми документами, использовать их в профессиональной деятельности; – защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством, соблюдать требования действующего законодательства. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – понятия 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; – правовые положения 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; – понятия дисциплинированной и материальной ответственности работника; – виды административных правонарушений и административной ответственности; – нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.
<p>ОПД.03. Бухгалтерский учет Трудоёмкость – 165 час.</p>	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать данные бухгалтерского учёта и отчетности в профессиональной деятельности. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p>

	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы бухгалтерского учета; - структуру и виды бухгалтерского баланса; - документы хозяйственных операций; - бухгалтерскую отчетность; - особенности ценообразования; - нормативно-правовую базу бухгалтерского учёта.
<p>ОПД.04. Документационное обеспечение управления Трудоёмкость – 158 час.</p>	<p>В результате изучения учебной дисциплины студент должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оформлять документы и\или проверять правильность оформления, хранения и учёта их в соответствии с требованиями системы документационного обеспечения. <p>В результате изучения учебной дисциплины студент должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
<p>ОПД.05. Финансы и валютно-финансовые операции организации Трудоёмкость – 164 час.</p>	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям; - распознавать виды валют; - оформлять и использовать платежные документы при расчетах с потребителем. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
<p>ОПД.06. Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности Трудоёмкость – 141 час.</p>	<p>В результате изучения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального; - применять компьютерные и телекоммуникационные средства; - осуществлять поиск необходимой информации. <p>В результате изучения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;

	<ul style="list-style-type: none"> - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.
<p>ОПД.07. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда Трудоёмкость – 205 час.</p>	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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.
<p>ОПД.08. Иностраный язык в сфере профессиональной коммуникации Трудоёмкость – 201 час.</p>	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – вести беседу (диалог, переговоры) профессиональной направленности на иностранном языке; – работать с источниками профессиональной информации на иностранном языке; <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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.
<p>ОПД.09. Безопасность жизнедеятельности Трудоёмкость – 102 час.</p>	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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;

	<ul style="list-style-type: none"> – владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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.
--	--

6.5. Аннотации рабочих программ профессионального цикла.

Профессиональный модуль	Требования к результатам освоения модуля
<p>ПМ.01. Организация питания в организациях общественного питания Трудоёмкость – 1027 час.</p>	<p>С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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;

	<ul style="list-style-type: none"> – 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; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; – осуществлять оперативное планирование работы производства; – контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства; – определять вид, тип и класс организации общественного питания; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные понятия и нормативную базу товароведения; – ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения; – этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции; – классификацию организаций общественного питания, их структуру; – порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству; – правила оперативного планирования работы организации; – организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу.
<p>УП.01. Трудоёмкость – 72 час.</p>	<p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Распознавание продовольственных товаров однородных, определение качества и обеспечение их сохранности. 2. Составление и заключение договоров на поставку товаров. 3. Проведение приемки продукции по количеству и качеству. 4. Оперативное планирование работы производства. 5. Получение и подготовка к работе необходимых для

	<p>выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, а также эффективное их использование.</p> <ol style="list-style-type: none"> 6. Приготовление блюд из овощей и грибов. 7. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста. 8. Приготовление супов и соусов. 9. Приготовление блюд из рыбного и нерыбного водного сырья. 10. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. 11. Приготовление холодных, сладких блюд и напитков. 12. Осуществление контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований.
<p>ПП.01. Трудоёмкость – 180 час.</p>	<p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Распознавание продовольственных товаров однородных групп и видов, определение их ассортиментной принадлежности на предприятии общественного питания. 2. Определение качества продовольственных товаров и обеспечение их сохраняемости на предприятии общественного питания. 3. Составление и заключение договоров на поставку товаров на предприятии общественного питания. 4. Проведение приемки продукции по количеству и качеству на предприятии общественного питания. 5. Оперативное планирование работы производства на предприятии общественного питания. 6. Получение и подготовка к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов на предприятии общественного питания: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, а также эффективное их использование. 7. Приготовление блюд из овощей и грибов на предприятии общественного питания. 8. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста на предприятии общественного питания. 9. Приготовление супов и соусов на предприятии общественного питания. 10. Приготовление блюд из рыбного и нерыбного водного сырья на предприятии общественного питания. 11. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы на предприятии общественного питания. 12. Приготовление холодных, сладких блюд и напитков на предприятии общественного питания. 13. Осуществление контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства и оборудованию на предприятии общественного питания. 14. Осуществление контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований производственному персоналу, упаковке сырья, упаковке полуфабрикатов на предприятии общественного питания. 15. Осуществление контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к транспортировке и хранению сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятии общественного питания.
<p>ПМ.02. Организация</p>	<p>С целью овладения указанным видом профессиональной</p>

<p>обслуживания в организациях общественного питания Трудоёмкость – 1233 час.</p>	<p>деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию; – подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания; – организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов; – осуществлять расчет с посетителями; – принимать рациональные управленческие решения; – применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности; – регулировать конфликтные ситуации в организации; – определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями; – выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания; – составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей; – определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость); – выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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;
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> – специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания; – характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями; – цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива; – психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением; – требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; – специальные виды услуг и формы обслуживания; – информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование; – показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение; – критерии и показатели качества обслуживания.
<p align="center">УП.02. Трудоёмкость – 72 час.</p>	<p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подбор и подготовка посуды, приборов, столового белья для разных видов обслуживания. 2. Организация подготовки торгового зала к обслуживанию и приему гостей. 3. Организация личной подготовки персонала к обслуживанию. 4. Организация работы обслуживающего персонала по обслуживанию посетителей в зале предприятия. 5. Подготовка к обслуживанию банкетов и приемов. 6. Организация проведения банкета за столом с полным обслуживанием официантами. 7. Организация обслуживания приема-фуршета. 8. Организация обслуживания банкета-коктейля. 9. Организация обслуживания банкета-чая. 10. Организация обслуживания смешенных (комбинированных) приемов. 11. Организация проведения неофициальных банкетов за столом с частичным обслуживанием официантами. 12. Организация работы обслуживающего персонала по оказанию специальных видов услуг и форм обслуживания.
<p align="center">ПП.02. Трудоёмкость – 180 час.</p>	<p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подбор и подготовка посуды, приборов, столового белья и форменной одежды для разных видов обслуживания на

- предприятия общественного питания.
2. Организация подготовки торгового зала предприятия к обслуживанию и приему гостей.
 3. Организация подготовки торгового зала предприятия к обслуживанию групп туристов.
 4. Организация подготовки торгового зала предприятия к проведению неофициальных банкетов за столом с частичным обслуживанием официантами.
 5. Организация подготовки торгового зала предприятия к проведению приема-фуршета.
 6. Организация подготовки торгового зала предприятия к проведению банкета-коктейля.
 7. Организация подготовки торгового зала предприятия к проведению банкета-чая.
 8. Организация подготовки торгового зала предприятия к проведению банкета за столом с полным обслуживанием официантами.
 9. Организация подготовки торгового зала предприятия к проведению семинаров, конференций и совещаний.
 10. Организация личной подготовки персонала к обслуживанию.
 11. Прием заказа и составление меню для банкетов, официальных и неофициальных приемов, товарищеских встреч, других тематических мероприятий.
 12. Организация работы персонала по обслуживанию гостей в торговой зале при индивидуальном обслуживании гостей.
 13. Организация работы персонала по обслуживанию групп туристов.
 14. Организация проведения неофициальных банкетов за столом с частичным обслуживанием официантами.
 15. Организация обслуживания приема-фуршета.
 16. Организация обслуживания банкета-коктейля.
 17. Организация обслуживания банкета-чая.
 18. Организация проведения банкета за столом с полным обслуживанием официантами.
 19. Организация обслуживания семинаров, конференций и совещаний.
 20. Организация работы обслуживающего персонала по оказанию специальных видов услуг и форм обслуживания.
 21. Прогнозирование и планирование развития общественного питания.
 22. Систематизация распределения нагрузки по обеспечению работы.
 23. Обучение персонала на рабочем месте и оценка результатов обучения.
 24. Решение производственных ситуаций в ходе обслуживания посетителей.
 25. Решение производственных и конфликтных ситуаций в коллективе.
 26. Оценка качества обслуживания.
 27. Применение практического опыта по привлечению гостей в ресторан.
 28. Разработка и представление предложения по повышению качества обслуживания.

<p>ПМ.03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания Трудоёмкость – 358 час.</p>	<p>С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания; – проводить сегментацию рынка; – участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию; – разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания; – определять направления сбытовой и ценовой политики, обосновывать целесообразность их выбора; – выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта; – собирать и анализировать информацию о ценах; – осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации; – разрабатывать анкеты и опросные листы; – составлять отчет по результатам исследования и интерпретировать результаты; – обосновывать целесообразность применения средств и методов маркетинга, выбирать и использовать наиболее рациональные из них, давать свои предложения при разработке маркетинговых мероприятий, направленных на совершенствование работы организации в области сбыта и ценообразования; – выбирать, определять и анализировать показатели конкурентоспособности (качество, цену), учитывать их при анализе конкурентных преимуществ, делать выводы о конкурентоспособности организации; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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
--	--

	<p>общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> – комплекс маркетинга, средства и методы маркетинговой деятельности, стратегии маркетинга; – маркетинговые исследования: понятие, значение, виды, объекты, методы, этапы и правила проведения; – источники и критерии отбора маркетинговой информации; – критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, методики оценки
<p>УП.03. Трудоёмкость – 36 час.</p>	<p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Определение и выявление потребностей в продукции и услугах общественного питания; 2. Организация и разработка комплекса маркетинга предприятия общественного питания; 3. Формирование комплекса дополнительных услуг предприятия общественного питания; 4. Выявление и обоснование каналов сбыта предприятия общественного питания; 5. Выявление и обоснование факторов, определяющих эффективность ценовой политики предприятия общественного питания; 6. Осуществление личной продажи и последующий контакт с клиентом; 7. Организация маркетинга на предприятии общественного питания; 8. Оценка конкурентной среды предприятия общественного питания; 9. Использование методологических основ в процессе проведения маркетинговых исследований в предприятии общественного питания.
<p>ПП.03. Трудоёмкость – 72 час.</p>	<p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Участие в выявлении и анализе потребностей в продукции и услугах общественного питания; 2. Участие в разработке комплекса маркетинга предприятия общественного питания; 3. Определение подкрепления продукции и услуг предприятия общественного питания; 4. Составление анализа сбытовой и ценовой политики предприятия общественного питания; 5. Оперативное участие в консультировании потребителей предприятия общественного питания; 6. Составление и разработка предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности предприятия общественного питания; 7. Определение и выявление конкурентов организации общественного питания; 8. Определение и оценка конкурентоспособности продукции и услуг предприятия общественного питания; 9. Участие в маркетинговых исследованиях предприятия общественного питания.
<p>ПМ.04. Контроль качества продукции и услуг общественного питания Трудоёмкость – 111 час.</p>	<p>С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – 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; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества; – работать с нормативно-правовой базой; – пользоваться измерительными приборами и приспособлениями; – проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия; – контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания; – идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия; – основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации; – способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.
<p align="center">УП.04. Трудоёмкость – 36 час.</p>	<p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Применение нормативных документов для определения показателей качества продукции и услуг общественного питания. 2. Применение различных средств измерения в лаборатории контроля качества. 3. Изучение пакета документов, используемых при проведении сертификации; определение наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие. 4. Проведение отбора проб сырья и продукции. 5. Изучение порядка организации, проведения и оформления результатов органолептического анализа продукции общественного питания. 6. Применение физико-химических методов при контроле кулинарной продукции. 7. Применение физико-химических методов при контроле

	<p>мучных кулинарных изделий.</p> <p>8. Применение физико-химических методов при контроле кондитерских и булочных изделий.</p> <p>9. Изучение и применение микробиологических показателей качества продукции и сырья.</p>
<p>ПП.04. Трудоёмкость – 72 час.</p>	<p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Определение органолептических показателей продукции в соответствии с нормативной документацией, применяемой на производстве. 2. Порядок применения методов оценки качества продукции в условиях производства. 3. Работа с различными средствами измерения, применяемыми на предприятиях. 4. Отработка процесса проведения сертификации продукции на предприятиях. 5. Оформление подачи заявки на проведение испытаний продукции в целях получения сертификата. Осуществление контроля качества продукции на предприятии. 6. Осуществление контроля качества услуг на предприятии общественного питания. 7. Проведение идентификации сырья на производстве. 8. Контроль правильности проведения технологического процесса на производстве.
<p>ПМ.05. Выполнение работ по профессиям Официант, Бармен Трудоёмкость – 456 час.</p>	<p>С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме; – встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню; – приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; – рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов; – подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами; – обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; – применения передовых, инновационных методов и форм организации труда; – вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями; – Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции; – Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта; – Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания

- в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;
 - осуществлять приём заказа на блюда и напитки;
 - обслуживать потребителей организаций
 - общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
 - консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;
 - осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
 - соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;
 - предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем;
 - соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;
 - соблюдать личную гигиену;
 - подготавливать бар, буфет к обслуживанию;
 - обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
 - принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;
 - готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;
 - эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;
 - готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;
 - соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;
 - производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;
 - осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;
 - оформлять необходимую отчётно-учётную документацию;

знать:

- виды, типы и классы организаций общественного питания;
- основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;
- материально-техническую и информационную базу обслуживания;
- правила личной подготовки официанта к обслуживанию;
- виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;

	<ul style="list-style-type: none"> – способы расстановки мебели в торговом зале; – правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе; – методы организации труда официантов; – правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; – правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; – способы подачи блюд; – правила, очередность и технику подачи блюд и напитков; – правила и технику уборки использованной посуды; – порядок оформления счетов и расчёта с потребителем; – кулинарную характеристику блюд; – правила сочетаемости напитков и блюд; – требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; – правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями. виды и классификации баров; – планировочные решения баров, буфетов; – материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета; – правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета; – характеристику алкогольных и безалкогольных напитков; – правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию; – виды и методы обслуживания в баре, буфете; – технологию приготовления смешанных и горячих напитков; – технологию приготовления простых закусок; – правила ведения учётно-отчётной и кассовой документации; – сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции; – правила личной подготовки бармена к обслуживанию.
<p>УП.05. Трудоёмкость – 36 час.</p>	<p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Встреча гостей и размещение их за столом; 2. Прием заказа по меню; 3. Прием заказа по карте вин; 4. Подача холодных безалкогольных напитков; 5. Подача вин посетителю; 6. Подача шампанского и игристых вин; 7. Декантирование вин; 8. Подача блюд «в обнос»; 9. Подача блюд английским способом; 10. Подача блюд русским способом; 11. Подача блюд европейским способом; 12. Приготовление и подача чая; 13. Приготовление и подача кофе в кофемашине; 14. Приготовление и подача кофе в турке; 15. Приготовление и подача какао и шоколада; 16. Подача диджестивов и табачных изделий;

	<ul style="list-style-type: none"> 17. Проведение банкета с полным обслуживанием официантами; 18. Проведение банкета с частичным обслуживанием официантами; 19. Обслуживание участников банкета-фуршета; 20. Обслуживание банкета по типу «шведский стол»; 21. Обслуживание банкета-чая; 22. Транширование рыбных, мясных блюд; 23. Фламбирование блюд; 24. Приготовление и подача фондю; 25. Уборка и замена использованной посуды; 26. Заполнение расчетно-учетной документации 27. Работа с ККМ.
<p>ПП.05. Трудоёмкость – 180 час.</p>	<p>Виды работ</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Принятие смены барменом в организации общественного питания; 2. Подготовка кассового аппарата предприятия общественного питания к работе; 3. Подготовка торгового помещения бара к обслуживанию; 4. Подготовка к работе барной стойки организации общественного питания; 5. Проверка и пополнение товарных запасов согласно ассортименту бара предприятия общественного питания; 6. Работа с сопроводительной документацией на вино-водочные изделия и продукты в организации общественного питания; 7. Оформление витрины бара; 8. Подготовка оборудования бара предприятия общественного питания к работе; 9. Приготовление профессиональных заготовок необходимых для работы за барной стойкой; 10. Работа с музыкальным оборудованием организации общественного питания; 11. Работа с мерной посудой в организации общественного питания; 12. Работа с пивной установкой (драфт) за барной стойкой предприятия общественного питания; 13. Прием заказа от официантов и его осуществление в организации общественного питания; 14. Обслуживание потребителей за барной стойкой организации общественного питания; 15. Работа с ножом-сомелье за барной стойкой; 16. Разлив напитков за барной стойкой организации общественного питания; 17. Приготовление и подача чая за барной стойкой организации общественного питания; 18. Приготовление и подача кофе за барной стойкой организации общественного питания; 19. Приготовление и подача шоколада и какао за барной стойкой организации общественного питания; 20. подача табачных изделий за барной стойкой предприятия общественного питания; 21. Приготовление и подача коктейлей методом шейк за барной стойкой организации общественного питания; 22. Приготовление коктейлей методом стир за барной стойкой

	<p>организации общественного питания;</p> <ol style="list-style-type: none">23. Приготовление и подача коктейлей методом билд за барной стойкой организации общественного питания;24. Приготовление и подача коктейлей методом бленд за барной стойкой организации общественного питания;25. Оформление коктейлей за барной стойкой организации общественного питания;26. Приготовление и подача безалкогольных смешанных напитков за барной стойкой организации общественного питания;27. Приготовление и подача алкогольных смешанных напитков за барной стойкой организации общественного питания;28. Приготовление и подача длинных смешанных напитков за барной стойкой организации общественного питания;29. Приготовление и подача коротких и средних смешанных напитков за барной стойкой организации общественного питания;30. Приготовление и подача коктейлей-аперитивов за барной стойкой организации общественного питания;31. Приготовление и подача коктейлей-диджестивов за барной стойкой организации общественного питания;32. Приготовление и подача оригинальных коктейлей за барной стойкой организации общественного питания;33. Приготовление и подача пунша за барной стойкой организации общественного питания;34. Приготовление и подача грога за барной стойкой организации общественного питания;35. Приготовление и подача глинтвейна и сангрии за барной стойкой организации общественного питания;36. Приготовление и подача крюшона за барной стойкой организации общественного питания;37. Приготовление простых закусок и фрешов за барной стойкой организации общественного питания;38. Подготовка к банкету-коктейлю;39. Обслуживание банкета-коктейля;40. Наличный расчет с потребителем за барной стойкой организации общественного питания;41. Безналичный расчет с потребителем за барной стойкой организации общественного питания;42. Закрытие дня и сдача смены бармена на предприятии общественного питания;43. Инвентаризация бара на предприятии общественного питания;
--	---