



Частное профессиональное образовательное учреждение  
«Сибирская региональная школа (колледж)  
Анны Муратовой»  
(ЧПОУ «СРШ (колледж) Анны Муратовой»)

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ЧПОУ «СРШ (колледж) Анны Муратовой»

А.Е. Муратова

2018 г.



**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**Специальность**

**43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании  
(базовая подготовка)**

Квалификация: Менеджер

Реализация образовательной программы  
с применением электронного обучения и дистанционных образовательных  
технологий

Омск 2018

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ .....	4
1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена .....	4
1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ .....	4
1.3. Общая характеристика ППССЗ по специальности.....	5
1.3.1. Цель (миссия) ППССЗ .....	6
1.3.2. Срок освоения ППССЗ .....	7
1.3.3. Трудоемкость ППССЗ .....	8
1.3.4. Особенности реализации ППССЗ .....	8
1.3.5. Требования к абитуриенту .....	9
1.3.6. Востребованность выпускников.....	10
1.3.7. Возможности продолжения образования выпускника .....	10
1.3.8. Основные пользователи ППССЗ .....	10
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ.....	10
2.1. Область профессиональной деятельности .....	10
2.2. Объекты профессиональной деятельности .....	11
2.3. Виды профессиональной деятельности .....	11
3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ППССЗ.....	11
3.1. Общие компетенции .....	11
3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции .....	12
3.3. Матрица соответствия компетенций, составных частей ППССЗ .....	13
и оценочных средств.....	13
4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ППССЗ.....	13
4.1. Календарный учебный график.....	13
4.2. Компетентностно-ориентированный учебный план .....	13
4.3. Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, производственной (преддипломной) практики .....	19
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ППССЗ.....	19
5.1. Организация текущего контроля.....	19
5.2. Организация промежуточной аттестации .....	20
5.3. Организация государственной итоговой аттестации .....	20
6. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ППССЗ .....	21
6.1. Кадровое обеспечение .....	21
6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение.....	22
6.3. Материально-техническое обеспечение .....	22
6.4. Условия реализации профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих».....	28
7. ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ КОЛЛЕДЖА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩАЯ РАЗВИТИЕ ОБЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ.....	28
8. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ,	

ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ...	29
9. СООТВЕТСТВИЕ СФОРМУЛИРОВАННЫХ В ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ЕЕ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ СТАНДАРТАМ	30
10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ.....	30
11. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ С ПРИМЕНЕНИЕМ ЭЛЕКТРОННОГО ОБУЧЕНИЯ И ДИСТАНЦИОННЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ.....	32
12. ПРИЛОЖЕНИЯ.....	33

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

### **1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена**

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, реализуемая ЧПОУ «СРШ (колледж) Анны Муратовой» (далее по тексту – колледж) по программе базовой подготовки на базе среднего общего образования.

ППССЗ представляет собой систему документов, разработанную с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014 № 465.

ППССЗ регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя следующие документы: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной (преддипломной) практик и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии и качество подготовки обучающихся.

ППССЗ ежегодно обновляется в части состава дисциплин и профессиональных модулей, установленных учебным планом и содержания рабочих программ дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной (преддипломной) практик, методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной технологии с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, технологий и социальной сферы в рамках ФГОС.

### **1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ**

Нормативно-правовую основу разработки ППССЗ по специальности составляют следующие документы:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ (последняя редакция);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденный Министерством образования и науки РФ от 07.05.2014 № 465;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015г. № 910н «Об утверждении профессионального стандарта «Официант/бармен»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в ред. Приказа Минобрнауки РФ от 22.01.2014 г. № 31);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.01.2014 № 36 «Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки России «О внесении изменений в порядок приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 января 2014 г. № 36» от 11 декабря 2015 г. № 1456;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 26.12.2013 № 1400 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 25.10.2013 № 1186 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 04.07.2013г. № 531 «Об утверждении образцов и описаний диплома о среднем профессиональном образовании и приложений к нему» (в ред. Приказа Минобрнауки РФ от 15.11.2013 № 1243);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования Российской Федерации от 09.03.2004 № 312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»;
- Приказы Министерства образования Российской Федерации от 20.08.2008 № 241; от 30.08.2010 № 889; от 03.06.2011 № 1994 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные Приказом Министерства образования и науки РФ от 09 марта 2004 г. № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»;

- Письмо Минобрнауки РФ «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО» от 20.10.2010 № 12/696;
- Разъяснения Минобрнауки РФ по формированию учебных планов СПО;
- Разъяснения ФИРО по формированию учебного плана СПО;
- Разъяснения разработчикам основных профессиональных образовательных программ о порядке реализации федеральных государственных образовательных стандартов СПО;
- Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин СПО;
- Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей СПО;
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.07.2015 № 06-846 «О направлении Методических рекомендаций» ("Методические рекомендации об организации ускоренного обучения по основным профессиональным образовательным программам среднего профессионального образования");
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.08.2017 № 816 «Об утверждении порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;
- Устав ЧПОУ «СРШ (колледж) Анны Муратовой» и локальные акты ЧПОУ «СРШ (колледж) Анны Муратовой» в части, касающейся образовательной деятельности.

### **1.3. Общая характеристика ППССЗ по специальности**

#### **1.3.1. Цель (миссия) ППССЗ**

Программа подготовки специалистов среднего звена имеет целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

*Миссия:* формирование готовности выпускника к профессиональной мобильности, непрерывному профессиональному и нравственному совершенствованию и росту в течение всей жизни на основе исторического опыта российского и зарубежного образования.

*Задачи:*

- Развитие у студентов познавательной активности, потребности и способности непрерывно усваивать необходимые новые знания, критически их осмысливать и применять в качестве средств овладения профессиональной деятельностью.

- Развитие умений определять свои информационные потребности в области учебно-профессиональной деятельности и в сфере профессионального труда в целом.
- Формирование умений проектирования, прогнозирования профессиональной деятельности, целеполагания, коррекции целей и средств труда.
- Развитие системного творческого мышления и рефлексивных способностей, формирование потребностей личности в саморазвитии и профессиональном самосовершенствовании, овладение навыками самовоспитания и самообразования.

Основная профессиональная образовательная программа ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практико-ориентированных знаний выпускника;
- ориентация на развитие местного и регионального сообщества;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере.

В результате освоения ППССЗ выпускник будет профессионально готов к выполнению следующих видов деятельности:

- Организация питания в организациях общественного питания.
- Организация обслуживания в организациях общественного питания.
- Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.
- Контроль качества продукции и услуг общественного питания.
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к ФГОС СПО).

### 1.3.2. Срок освоения ППССЗ

Нормативный срок освоения ППССЗ базовой подготовки:

Формы и сроки обучения:	
Очная на базе 11 классов	2 года 10 месяцев
Заочная и очно-заочная (с применением дистанционных образовательных технологий) на базе 11 классов	3 года 10 месяцев

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья сроки получения СПО по ППССЗ базовой подготовки независимо от применяемых образовательных технологий увеличиваются не более чем на 10 месяцев.

Учебные циклы	Число недель
Аудиторная нагрузка	123
Учебная практика	26
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4
Промежуточная аттестация	5
Государственная итоговая аттестация	6
Каникулярное время	34
<b>Итого</b>	<b>198</b>

### 1.3.3. Трудоемкость ППСЗ

Общая трудоемкость программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки в очно-заочной форме обучения представлена в таблице 1.

Таблица 1 Общая трудоемкость программы подготовки специалистов среднего звена

Индекс	Элементы учебного процесса	Время в неделях	Макс. учебная нагрузка
	<b>Обязательная часть учебных циклов ППСЗ</b>	123	3132
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		642
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл		72
П.00	Профессиональный цикл		2418
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		1062
ПМ.00	Профессиональные модули и междисциплинарные курсы		1356
	<b>Вариативная часть учебных циклов ППСЗ</b>		1350
УП.00	Учебная практика	26	
ПП.00	Производственная практика (по профилю специальности)		
ПДП.00	Производственная (преддипломная) практика	4	
ПА.00	Промежуточная аттестация	5	
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	6	
	Каникулярное время	34	
	<b>Всего</b>	<b>198</b>	

Объем аудиторной учебной нагрузки обучающихся при освоении образовательной программы в очно-заочной форме получения образования составляет 16 академических часов в неделю.

### 1.3.4. Особенности реализации ППСЗ

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общего гуманитарного и социально-экономического;

- математического и общего естественнонаучного;
- профессионального;
- и разделов:
- учебная практика;
- производственная практика (по профилю специальности);
- производственная практика (преддипломная);
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация, представляющая собой подготовку, защиту выпускной квалификационной работы.

Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный циклы состоят из дисциплин, а профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности.

В состав каждого профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов, а также учебная практика и практика по профилю специальности, которые реализуются концентрированно после изучения междисциплинарных курсов или рассредоточено.

Учебная практика, производственная практика (по профилю специальности) и преддипломная практика проходят в учреждениях и организациях, соответствующих их специализации.

В реализуемой ППССЗ предусмотрено получение обучающимися рабочей профессии: 16399 Официант/ 11176 Бармен в рамках профессионального модуля.

Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся (далее – ГИА).

ГИА проводится после освоения ППССЗ в полном объеме и включает в себя подготовку, защиту выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы (дипломного проекта). Успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию присваивается квалификация «Менеджер» и выдается диплом о среднем профессиональном образовании.

При реализации ППССЗ в образовательном процессе используется дистанционное обучение. Дистанционное обучение – это форма получения образования либо же определенных знаний, умений и навыков опосредованно (т.е. без прямого контакта с преподавателем, а с помощью тех или иных технических средств (через интернет и компьютер и др.).

При разработке ППССЗ учтены требования регионального рынка труда.

### **1.3.5. Требования к абитуриенту**

Абитуриент должен представить один из документов государственного образца:

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

### **1.3.6. Востребованность выпускников**

Широкая подготовка по организации обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов.

Менеджер по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании востребованы.

### **1.3.7. Возможности продолжения образования выпускника**

Выпускник, освоивший ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании подготовлен к освоению основных образовательных программ (ООП) высшего образования (ВО).

### **1.3.8. Основные пользователи ППССЗ**

Основными пользователями ППССЗ являются:

- преподаватели, сотрудники ЧПОУ «СРШ (колледж) Анны Муратовой»;
- студенты и слушатели, обучающиеся по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании;
- администрация и коллективные органы управления ЧПОУ «СРШ (колледж) Анны Муратовой»;
- абитуриенты и их родители;
- работодатели.

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ**

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

Область профессиональной деятельности выпускника включает: выполнение работ по организации обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов.

## **2.2. Объекты профессиональной деятельности**

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

## **2.3. Виды профессиональной деятельности**

Менеджер готовится к следующим видам деятельности:

- Организация питания в организациях общественного питания.
- Организация обслуживания в организациях общественного питания.
- Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.
- Контроль качества продукции и услуг общественного питания.
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к настоящему ФГОС СПО).

## **3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ППССЗ**

### **3.1. Общие компетенции**

В результате освоения ППССЗ менеджер должен обладать следующими общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### 3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Менеджер должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Профессиональные компетенции
Организация питания в организациях общественного питания.	ПК 1.1	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.
	ПК 1.2	Организовывать выполнение заказов потребителей.
	ПК 1.3	Контролировать качество выполнения заказа.
	ПК 1.4	Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.
Организация обслуживания в организациях общественного питания.	ПК 2.1	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.
	ПК 2.2	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.
	ПК 2.3	Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.
	ПК 2.4	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.
	ПК 2.5	Анализировать эффективность обслуживания потребителей.
	ПК 2.6	Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.
Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.	ПК 3.1	Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.
	ПК 3.2	Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.
	ПК 3.3	Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.

Контроль качества продукции и услуг общественного питания.	ПК 4.1	Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.
	ПК 4.2	Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.
	ПК 4.3	Проводить контроль качества услуг общественного питания.
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПК 5.1.	Обслуживать потребителей организаций питания блюдами.
	ПК 5.2.	Обслуживать потребителей организаций питания напитками.

### **3.3. Матрица соответствия компетенций, составных частей ППССЗ и оценочных средств**

Матрица соответствия компетенций, составных частей ППССЗ и оценочных средств представляет собой основу, на базе которой сформирован компетентностно-ориентированный учебный план.

Матрица представлена в Приложении 1.

## **4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ППССЗ**

### **4.1. Календарный учебный график**

В календарном учебном графике указана последовательность реализации ППССЗ специальности: теоретическое обучение, практики, промежуточная и государственная итоговая аттестация, каникулы.

Календарный учебный график приведен в структуре компетентностно-ориентированного учебного плана в Приложении 1.

### **4.2. Компетентностно-ориентированный учебный план**

Учебный план носит компетентностно-ориентированный характер и определяет следующие характеристики ППССЗ по специальности:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, а также по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной практики, практики по профилю специальности);
- последовательность изучения учебных дисциплин и

профессиональных модулей;

- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);

- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;

- сроки прохождения и продолжительность преддипломной практики;

- формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку, защиту выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы (дипломного проекта) в рамках ГИА;

- объем каникул по годам обучения.

Учебный процесс организован в системе дистанционного образования.

Компетентностно-ориентированный учебный план в бумажном формате представлен в Приложении 1.

Максимальный объем учебных занятий обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной образовательной программы с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Максимальный объем аудиторных учебных занятий в неделю при освоении основной образовательной программы в очно-заочной форме обучения с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий составляет 16 академических часов. Общий объем каникулярного времени составляет 34 недели, в том числе не менее двух недель ежегодно в зимний период.

Объем времени, отведенный на промежуточную аттестацию, составляет 5 недель за период обучения. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или учебной дисциплины. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов СПО по очной форме получения образования с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов - 10.

Аудиторная нагрузка студентов предполагает лекционные, семинарские, практические, лабораторные виды занятий. Внеаудиторная нагрузка предполагает выполнение курсовых работ (проектов), рефератов, докладов, сообщений, изучения дополнительной литературы, а также подготовка к зачетам и экзаменам, выполнение индивидуальных заданий, направленных на формирование таких общих компетенций, как способность

к саморазвитию, самостоятельному поиску информации, овладение навыками сбора и обработки информации, использованию информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.

Консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного человека на каждый учебный год. Формы проведения консультаций групповые, индивидуальные.

ППССЗ по специальности СПО предусматривает изучение следующих учебных циклов и разделов:

- общий гуманитарный и социально-экономический цикл;
- математический и общий естественнонаучный цикл;
- профессиональный цикл.

и разделов

- учебная практика;
- производственная практика (по профилю специальности);
- производственная практика (преддипломная);
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы (дипломного проекта).

Каждый учебный цикл имеет базовую (обязательную) часть и вариативную (профильную).

Обязательная часть ППССЗ по циклам составляет 70 % от общего объема времени, отведенного на их освоение, вариативная часть 30 %, что дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Обязательная часть ППССЗ по циклам в учебном плане представлена следующими дисциплинами:

**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**

- Основы философии;
- История;
- Иностранный язык;
- Физическая культура;
- Русский язык и культура речи.

**Математический и общий естественнонаучный цикл**

- Математика;

**Профессиональный цикл**

**Общепрофессиональные дисциплины**

- Экономика организации;
- Правовое обеспечение профессиональной деятельности;
- Бухгалтерский учет;
- Документационное обеспечение управления;

- Финансы и валютно-финансовые операции организации;
- Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
- Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда;
- Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации;
- Безопасность жизнедеятельности;
- Профессиональная эстетика.

#### **Профессиональные модули**

- ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания;
- ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания;
- ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания;
- ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания;
- ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

За счет объема времени, отведенного на вариативную часть учебных циклов ППССЗ, увеличен объем времени, отведенный на дисциплины и модули обязательной части. Вариативная часть: 1350 часов максимальной учебной нагрузки. Часы вариативной части использованы полностью.

Вариативная часть разработанной ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании направлена на:

- удовлетворение потребностей региональных объединений работодателей;
- учет интересов социальных партнёров;
- удовлетворение потребностей студентов через учет интересов и познавательных возможностей обучающегося, реализацию принципа индивидуализации и дифференциации образования с целью реализации индивидуальных образовательных траекторий.

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл дополнен дисциплиной «Русский язык и культура речи» (84 часа максимальной учебной нагрузки).

Введение в вариативную часть дисциплины «Русский язык и культура речи» обусловлено тем, что, культура речи изучается в учебных заведениях СПО как составная часть цикла гуманитарных дисциплин, предназначенного для студентов всех специальностей.

В современную эпоху высшее и среднее профессиональное образование имеет особо важное значение для обеспечения устойчивого развития общества по пути экономических реформ, построения правового государства и гуманизации социальных отношений.

Эта особая роль образования состоит не только в подготовке квалифицированных кадров, способных эффективно управлять экономикой и правовыми институтами в современном динамично меняющемся мире, но и в создании благоприятной общественной атмосферы, в повышении культуры социальных и межличностных отношений. Эта задача может быть решена только в том случае, если выпускник колледжа получит необходимые знания и навыки образцового владения литературно грамотной и красивой речью на государственном языке Российской Федерации – русском языке.

Предметом русского языка и культуры речи как учебной дисциплины являются нормы литературного языка, виды общения, его принципы и правила, этические нормы общения, функциональные стили речи, основы искусства речи, а также трудности применения речевых норм и проблемы современного состояния речевой культуры общества.

Изучение данной учебной дисциплины будущему специалисту необходимо для того, чтобы строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами; анализировать свою речь с точки зрения её нормативности, уместности и целесообразности; устранять ошибки и недочёты в своей устной и письменной речи; владеть нормами словоупотребления и словообразования применительно к профессиональной лексике; продуцировать разные типы речи, создавать тексты официально-делового стиля, соответствующие требованиям профессиональной подготовки студентов.

В профессиональный учебный цикл за счет вариатива введена дисциплина «Профессиональная эстетика» (114 часов максимальной учебной нагрузки).

Эстетическая активность человека в труде выявляет уровень его развития, образования. Деятельность работников предприятия питания может служить зеркалом их эстетической культуры. Студент, обучающийся по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, должен знать правила служебного этикета работников сферы обслуживания: приветствие, представления, поведение в процессе общения с руководством, с коллегами, с клиентами, в команде профессионалов; уметь применять правила делового этикета в профессиональной деятельности.

Именно этим обусловлено введение в профессиональный цикл дисциплины «Профессиональная эстетика».

Остальной объём времени, отведённый на вариативную часть циклов, используется на увеличение объёма часов учебных дисциплин и профессиональных модулей, что дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

В целом профессиональный цикл увеличен за счет вариативной части на 1161 час максимальной учебной нагрузки. Из них на

общефессиональные дисциплины отведено 318 часов максимальной учебной нагрузки и на профессиональные модули – 843 часа максимальной учебной нагрузки.

Выполнение курсовых работ рассматривается как вид учебной работы по ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания.

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (базовая подготовка) подготовлен раздел основной образовательной программы «Учебная и производственная практики» является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку студентов.

При реализации ППССЗ СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

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

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся с целью освоения студентами профессиональных компетенций, и реализуется концентрированно в несколько периодов.

Учебный план предусматривает следующие периоды практики:

– учебная практика, по результатам освоения ПМ.01 – 5 недель (180 часов); ПМ.02 – 2 недели (72 часа); ПМ.05 – 3 недели (108 часов);

– производственная практика (по профилю специальности): по результатам освоения ПМ.01 – 5 недель (180 часов); ПМ.02 – 4 недели (144 часа); ПМ.03 – 3 недели (108 часов); ПМ.04 – 3 недели (108 часов); ПМ.05 – 1 неделя (36 часов);

– преддипломная практика – 4 недели (144 часа).

Цели и задачи, программы и формы отчетности определены рабочими программами по каждому виду практики.

Учебная практика по специальности направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППССЗ СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Учебная и производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

В период прохождения производственной практики закрепляются знания и умения, приобретаемые студентами в результате освоения теоретических курсов, вырабатываются практические навыки и способствуют комплексному формированию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом

результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

В процессе прохождения практики студенты находятся на рабочих местах и выполняют часть обязанностей штатных работников, как внештатные работники, а при наличии вакансии практикант может быть зачислен на штатную должность с выплатой заработной платы. Зачисление студента на штатные должности не освобождает их от выполнения программы практики.

Базами учебных, производственных практик являются организации, находящиеся в регионе проживания студента, с которыми он самостоятельно заключил договор. Места и условия проведения практик оговариваются в договорах с организациями.

Отчетной документацией по производственной практике являются дневник производственной практики, отчет по производственной практике, характеристика с места производственной практики.

#### **4.3. Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, производственной (преддипломной) практики**

Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебной, производственной (преддипломной) практики составляют содержательную основу ППССЗ. Принципиальной особенностью рабочих программ в составе образовательной программы, реализующей ФГОС СПО, является их компетентностная ориентация.

В рабочих программах сформулированы конечные результаты обучения в органичной связи с осваиваемыми знаниями, умениями и приобретаемыми компетенциями.

Рабочие программы утверждены в установленном порядке, прикреплены к рабочему учебному плану, доступны преподавателям и студентам.

Рабочие программы представлены как в ЭИОС ЧПОУ «СРШ (колледж) Анны Муратовой», так и на бумажных носителях в Приложении 2.

### **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ППССЗ**

Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

#### **5.1. Организация текущего контроля**

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения с целью объективной оценки качества освоения программ дисциплин, междисциплинарных курсов, общих и профессиональных компетенций, а также стимулирования учебной работы студентов, мониторинга результатов

образовательной деятельности, подготовки к промежуточной аттестации.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний отражены в соответствующих рабочих программах.

## **5.2. Организация промежуточной аттестации**

Промежуточная аттестация обучающихся обеспечивает оперативное управление учебной деятельностью студента и ее корректировку и проводится с целью определения соответствия уровня и качества подготовки выпускника требованиям к результатам освоения ППССЗ, наличия умений самостоятельной работы с учебной литературой.

Промежуточная аттестация для всех учебных дисциплин и профессиональных модулей по результатам их освоения проводится в обязательном порядке в форме зачета, дифференцированного зачета или экзамена.

Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации студентов не превышает 8 экзаменов в учебном году, количество зачетов - не больше 10.

В указанное количество не входят зачеты по физической культуре. Обязательная форма промежуточной аттестации по профессиональным модулям – экзамен (квалификационный).

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

- оценка уровня освоения дисциплин и междисциплинарных курсов;
- оценка компетенций обучающихся.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Экзаменационные материалы по учебной дисциплине и междисциплинарному курсу включают в себя:

- теоретические и практические вопросы, позволяющие оценить степень освоения программного материала учебных дисциплин и ПМ;
- проблемные и творческие задания, направленные на оценку и определения уровня сформированности умений, общих и профессиональных компетенций.

Оценочные средства по профессиональному модулю направлены на проверку умений выполнять определенные операции профессиональной деятельности, т.е. носят практический характер и содержат индивидуальные практические задания.

## **5.3. Организация государственной итоговой аттестации**

Государственная итоговая аттестация (далее ГИА) выпускников, завершающих обучение по специальности, является обязательной и

осуществляется после освоения ППССЗ в полном объеме.

ГИА включает подготовку, защиту выпускной квалификационной работы (ВКР), которая выполняется в виде дипломной работы (дипломного проекта). Для проведения ГИА разработана программа, определяющая требования к содержанию, объему и структуре ВКР, процедуре ее защиты.

Темы выпускных квалификационных работ разработаны ведущими преподавателями совместно со специалистами организаций и учреждений (работодателями), заинтересованных в разработке данных тем. Темы ВКР взаимосвязаны с содержанием профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются программой ГИА в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Государственная итоговая аттестация осуществляется государственной экзаменационной комиссией (ГЭК), в составе которой предполагается участие представителей работодателей. Основными функциями ГЭК являются:

- комплексная оценка уровня подготовки выпускника;
- решение вопроса о присвоении квалификации по результатам ГИА и выдаче выпускнику диплома о среднем профессиональном образовании.

Программа государственной итоговой аттестации представлена в Приложении 3.

## **6. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ППССЗ**

### **6.1. Кадровое обеспечение**

Реализация ППССЗ обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профессиональных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися дисциплин профессионального цикла.

К реализации профессионального модуля ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» привлечены сотрудники из числа специалистов – практиков ведущих организаций по профилю подготовки обучающихся.

Состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по ППССЗ, приведен в Приложении 4.

## **6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение**

Программа подготовки специалистов среднего звена обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

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

Реализация программы подготовки специалистов среднего обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда.

Образовательное учреждение предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания.

Электронно-библиотечные системы обеспечивают возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационно-справочным и поисковым системам.

## **6.3. Материально-техническое обеспечение**

Реализация ППССЗ по специальности среднего профессионального образования, обеспечена материально-технической базой, необходимой для

проведения всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ППССЗ направлена на:

- выполнение обучающимся практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

- освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

При использовании электронных изданий каждый обучающийся обеспечен рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

ППССЗ обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Для реализации ППССЗ СПО в колледже имеются:

- компьютерные кабинеты общего пользования с подключением к Интернет для работы всех обучающихся одновременно;

- учебные кабинет для организации учебных занятий с подключенным мультимедийным оборудованием;

- учебные кабинеты, оснащенные наглядными учебными пособиями, нормативными правовыми и иными материалами для преподавания дисциплин профессионального цикла, а также аппаратурой и программным обеспечением для организации практических занятий.

Колледж обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

#### **6.4. Условия реализации профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»**

Реализация профессионального модуля ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» осуществляется в соответствии с рабочей программой, содержащей учебные практики.

Выполнение программы учебного процесса обеспечено материально-технической базой включающей: оснащённость современным оборудованием, наличие квалифицированного персонала.

К реализации программы ПМ привлечены преподаватели, имеющие опыт практической работы в учреждениях и организациях, стаж педагогической работы.

Профессиональный модуль завершается проведением экзамена (квалификационного). К работе в составе комиссии привлечены работодатели, представители организаций. Порядок подготовки и проведения экзамена (квалификационного) определен в рекомендациях по подготовке и проведению экзамена (квалификационного).

### **7. ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ КОЛЛЕДЖА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩАЯ РАЗВИТИЕ ОБЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ**

Воспитательная миссия ЧПОУ «СРШ (колледж) Анны Муратовой» заключается в создании условий для развития профессиональной компетентности студентов, их духовно-нравственного и культурного развития, гражданского становления, обогащения личностного и профессионального опыта, созидательного решения общественных и личных проблем, а также для содействия социальной и творческой самореализации студентов, приобщения их к здоровому образу жизни, формированию у них чувства гордости за выбранную профессию. Воспитательная деятельность в колледже осуществляется согласно нормативно-правовым актам федерального, регионального уровней.

Реализуются следующие принципы воспитательной деятельности: принцип единства обучения и воспитания, принцип субъектности, принцип диалогизма, принцип включения студентов в различные виды деятельности, принцип социального взаимодействия, принцип профессионального самоопределения студента через создание социокультурной, воспитывающей среды.

Определены следующие направления воспитательной деятельности: профессионально-трудовое воспитание, гражданско-правовое воспитание, духовно-нравственное воспитание и формирование здорового образа жизни.

Координирующим и управляющим центром воспитательной работы в колледже является директор. В качестве инструмента управления выступает

административная структура, функционально ответственная за воспитательную работу в колледже.

Организацию воспитательной деятельности осуществляет заместитель директора.

Большое внимание уделяется организации работы, связанной с адаптацией первокурсников. Разработана программа традиционных мероприятий по адаптации первокурсников. Так же особое внимание уделяется студентам-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей; инвалидам; студентам, имеющих детей и другим социальным категориям.

Воспитание в колледже рассматривается как составляющая образовательного процесса. В рабочих программах всех учебных дисциплин выделены задачи, направленные на формирование у студентов профессиональных знаний, повышение уровня общей культуры личности, развитие личностных качеств и способностей.

В колледже разработана и успешно практикуется система по созданию индивидуальных портфолио студентов как инновационной технологии обучения и воспитания.

Оптимизации образовательной среды колледжа способствует система психолого-педагогического сопровождения, использование инновационных форм и методов работы, система социального партнерства, которые позволяют формировать социально-личностные компетенции будущих специалистов.

## **8. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

8.1. Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам среднего профессионального образования ЧПОУ «СРШ (колледж) Анны Муратовой».

8.2. Положение о проведении практики студентов, обучающихся в ЧПОУ «СРШ (колледж) Анны Муратовой» по основным профессиональным образовательным программам среднего профессионального образования.

8.3. Порядок проведения государственной итоговой аттестации выпускников СПО по ППССЗ в ЧПОУ «СРШ (колледж) Анны Муратовой».

8.4. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 14.07.2013 г. N 464

8.5. Нормативно-методические документы Минобрнауки России.

8.6. Устав ЧПОУ «СРШ (колледж) Анны Муратовой» и локальные акты ЧПОУ «СРШ (колледж) Анны Муратовой» в части, касающейся образовательной деятельности.

8.7. РПУД, МУ.

## **9. СООТВЕТСТВИЕ СФОРМУЛИРОВАННЫХ В ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ЕЕ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ СТАНДАРТАМ**

В соответствии с реализацией основных требований законодательства РФ в области внедрения профессиональных стандартов, в ЧПОУ «СРШ (колледж) Анны Муратовой») идет работа по актуализации основных образовательных программ с учетом принимаемых профессиональных стандартов по направлению установления соответствия ФГОС, ППССЗ и ПС и сопряжения их разделов, а также по актуализации ППССЗ в соответствии с требованиями рынка труда.

Выпускающей организацией совместно с организациями – работодателями, на кадровые потребности которых ориентирована программа подготовки специалистов среднего звена, определены наиболее значимые трудовые функции (в соответствии с профессиональными компетенциями ФГОС СПО), которые должен выполнять специалист в организации (Приложение 5).

Перечень формируемых программой профессиональных компетенций, учебный план, календарный график, учебно-методический комплекс согласованы с работодателями (организациями, на кадровые потребности которых ориентирована программа подготовки специалистов среднего звена).

Программа разработана в соответствие с требованиями профессионального стандарта «Официант/бармен»» (Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 01 декабря 2015 г. № 910н).

Для организации, развития и усиления практического обучения обучающихся, педагогическими работниками, участвующими в реализации программы подготовки специалистов среднего звена, в рамках дисциплин ориентированных на формирование профессиональных компетенций формируются фонды оценочных средств на основе реальных профессиональных ситуаций.

## **10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Организационно-педагогическое, психолого-педагогическое, медицинское, оздоровительное сопровождение, материальная и социальная поддержка обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с программой индивидуальной

реабилитации обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, разрабатываемой для конкретного обучающегося.

Обучающимся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются печатные и (или) электронные образовательные ресурсы в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся, оценочные средства для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбираются с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

При необходимости инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на дифференцированном зачете.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривается использование технических средств, необходимых им в связи с их индивидуальными особенностями. Используются собственные технические средства.

Процедура оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по дисциплине предусматривает предоставление информации в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа,

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа,

При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по дисциплине обеспечивается выполнение следующих дополнительных требований в зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся:

а) инструкция по порядку проведения процедуры оценивания предоставляется в доступной форме (устно, в письменной форме, в форме аудиозаписи);

б) доступная форма предоставления заданий оценочных средств (в печатной форме, в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме аудиозаписи, в форме электронного документа, задания зачитываются ассистентом);

в) доступная форма предоставления ответов на задания (письменно на бумаге, набор ответов на компьютере, в форме аудиозаписи, с использованием услуг ассистента, устно).

При необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов процедура оценивания результатов обучения по дисциплине может проводиться в несколько этапов (на основе личного заявления обучающегося).

Проведение процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием дистанционных образовательных технологий.

## **11. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ С ПРИМЕНЕНИЕМ ЭЛЕКТРОННОГО ОБУЧЕНИЯ И ДИСТАНЦИОННЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ**

При реализации программы дисциплины применяется электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При электронном обучении и использования дистанционных образовательных технологий обучающимся обеспечивается доступ к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочей программе, кроме того, при реализации программы с использованием информационно-образовательной среды, дисциплина обеспечивается полнокомплектным ЭУМК.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных для них формах. Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

## 12. ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1. Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам

Приложение 1. Компетентностно-ориентированный учебный план и график учебного процесса

Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, практики

Приложение 3. Программа государственной итоговой аттестации

Приложение 4. Список преподавателей ППССЗ

Приложение 5. Соотнесение профессиональных компетенций трудовым функциям профессиональному стандарту

**Соотнесение профессиональных компетенций трудовым функциям  
профессиональному стандарту «Официант/бармен»  
(Приказ Министерства труда России и социальной защиты РФ  
от 01.12.2015 № 910н)**

Требования ФГОС СПО	Требования работодателей
Профессиональные компетенции, формируемые программой	Трудовые функции
<i>Организация питания в организациях общественного питания</i>	
ПК 1.1 Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.	<b>ТФ 3.2.1</b> Сервировка столов организации питания ТД 2 Составление заявок на пополнение ассортимента столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов <b>ТФ 3.2.4</b> Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы ТД 1 Оформление счета за сделанный заказ потребителем организации питания
ПК 1.2 Организовывать выполнение заказов потребителей.	<b>ТФ 3.2.1</b> Сервировка столов организации питания ТД 4 Сервировка столов с учетом стандартов организации питания ТД 5 Обучение помощников официанта на рабочих местах технологиям сервировки столов <b>ТФ 3.2.2</b> Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них ТД 4 Прием, оформление и уточнение заказа потребителей организации питания <b>ТФ 3.2.3</b> Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания ТД 1 Получение блюд из основного производства организации питания ТД 2 Получение напитков, фруктов и других продуктов в баре, буфете <b>ТФ 3.2.4</b> Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы ТД 1 Оформление счета за сделанный заказ потребителем организации питания ТД 2 Предоставление счета за сделанный заказ потребителю организации питания <b>ТФ 3.2.5</b> Обслуживание массовых мероприятий в организациях питания <b>ТФ 3.2.6</b> Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой
ПК 1.3 Контролировать качество выполнения заказа.	<b>ТФ 3.2.1</b> Сервировка столов организации питания ТД 6 Контроль предварительной сервировки столов <b>ТФ 3.2.2</b> Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них ТД 3 Рекомендация потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков

	<p>ТД 6 Досервировка стола по меню заказа потребителей организации питания</p> <p><b>ТФ 3.2.3</b> Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания</p> <p>ТД 3 Подача холодных закусок</p> <p>ТД 4 Подача горячих закусок</p> <p>ТД 5 Подача первых блюд</p> <p>ТД 6 Подача вторых блюд</p> <p>ТД 7 Подача сладких блюд, десертов и других кондитерских изделий</p> <p>ТД 8 Подача горячих напитков</p> <p>ТД 9 Подача алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков</p> <p>ТД 10 Проведение заключительных операций по подготовке блюда и презентации в присутствии потребителей</p> <p><b>ТФ 3.2.4</b> Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы</p> <p>ТД 3 Получение оплаты от потребителей организации питания за выполненный заказ</p> <p>ТД 4 Проведение кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ</p> <p>ТД 5 Проводы потребителей организации питания</p> <p>ТД 6 Составление текущей отчетности по выполненным заказам</p> <p><b>ТФ 3.2.5</b> Обслуживание массовых мероприятий в организациях питания</p> <p><b>ТФ 3.2.6</b> Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой</p>
<p>ПК 1.4 Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.</p>	<p><b>ТФ 3.2.1</b> Сервировка столов организации питания</p> <p>ТД 1 Оценка наличия запасов столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов</p> <p><b>ТФ 3.2.4</b> Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы</p> <p>ТД 6 Составление текущей отчетности по выполненным заказам</p>
<p><b><i>Организация обслуживания в организациях общественного питания</i></b></p>	
<p>ПК 2.1 Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.</p>	<p><b>ТФ 3.2.1</b> Сервировка столов организации питания</p> <p>ТД 1 Оценка наличия запасов столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов</p> <p>ТД 3 Получение из сервизной столовой посуды, приборов и столового белья</p> <p><b>ТФ 3.2.5</b> Обслуживание массовых мероприятий в организациях питания</p> <p>ТД 1 Подготовка зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания</p> <p>ТД 2 Подготовка помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на выездных мероприятиях</p> <p>ТД 3 Сервировка стола с учетом вида массового мероприятия</p> <p><b>ТФ 3.2.6</b> Обслуживание потребителей организаций питания</p>

	<p>напитками и закусками за барной стойкой  ТД 1 Оформление витрины и барной стойки  ТД 2 Оценка наличия запасов посуды, аксессуаров и инструментов  ТД 3 Составление заявок на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок  <b>ТФ 3.3.2</b> Организация работы бригады официантов/барменов  ТД 1 Разработка текущих и оперативных планов работы бригады официантов/барменов  ТД 3 Распределение заданий между работниками бригады официантов/барменов в зависимости от их умений и компетенции, определение их степени ответственности  ТД 4 Координация и контроль выполнения производственных заданий работниками бригады официантов/барменов</p>
<p>ПК 2.2 Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.</p>	<p><b>ТФ 3.2.2</b> Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них  ТД 3 Рекомендация потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков  <b>ТФ 3.2.3</b> Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания  ТД 3 Подача холодных закусок  ТД 4 Подача горячих закусок  ТД 5 Подача первых блюд  ТД 6 Подача вторых блюд  ТД 7 Подача сладких блюд, десертов и других кондитерских изделий  ТД 8 Подача горячих напитков  ТД 9 Подача алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков  ТД 10 Проведение заключительных операций по подготовке блюда и презентации в присутствии потребителей  <b>ТФ 3.2.6</b> Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой  ТД 4 Проверка наличия маркировки винно-водочных изделий, получаемых со склада, а также наличия сопроводительной документации (товарно-транспортные накладные, сертификаты, декларации)  <b>ТФ 3.3.2</b> Организация работы бригады официантов/барменов  ТД 1 Разработка текущих и оперативных планов работы бригады официантов/барменов  ТД 3 Распределение заданий между работниками бригады официантов/барменов в зависимости от их умений и компетенции, определение их степени ответственности  ТД 4 Координация и контроль выполнения производственных заданий работниками бригады официантов/барменов  ТД 5 Определение необходимости обучения работников бригады официантов/барменов и организация их обучения</p>

<p>ПК 2.3 Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.</p>	<p><b>ТФ 3.2.1</b> Сервировка столов организации питания ТД 3 Получение из сервизной столовой посуды, приборов и столового белья</p> <p><b>ТФ 3.2.2</b> Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них ТД 1 Встреча потребителей организации питания и размещение их в зале</p> <p><b>ТФ 3.2.3</b> Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания ТД 3 Подача холодных закусок ТД 4 Подача горячих закусок ТД 5 Подача первых блюд ТД 6 Подача вторых блюд ТД 7 Подача сладких блюд, десертов и других кондитерских изделий ТД 8 Подача горячих напитков ТД 9 Подача алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков ТД 10 Проведение заключительных операций по подготовке блюда и презентации в присутствии потребителей</p> <p><b>ТФ 3.2.4</b> Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы ТД 6 Составление текущей отчетности по выполненным заказам</p> <p><b>ТФ 3.2.5</b> Обслуживание массовых мероприятий в организациях питания ТД 1 Подготовка зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания ТД 2 Подготовка помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на выездных мероприятиях ТД 3 Сервировка стола с учетом вида массового мероприятия ТД 4 Подача аперитива и закусок на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях ТД 5 Подача блюд на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях ТД 6 Подача напитков на торжественных, официальных приемах и мероприятиях</p> <p><b>Ф 3.2.6</b> Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой ТД 5 Встреча потребителей бара и прием заказа на продукцию бара ТД 7 Приготовление и подача алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и напитков ТД 8 Приготовление и подача свежавыжатых соков и прочих безалкогольных напитков ТД 9 Приготовление холодных и горячих закусок ТД 10 Приготовление заготовок и украшений для приготовления и оформления напитков и закусок</p>
<p>ПК 2.4 Осуществлять информационное обеспечение процесса</p>	<p><b>ТФ 3.2.2</b> Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них ТД 2 Предложение потребителям организации питания</p>

<p>обслуживания в организациях общественного питания.</p>	<p>меню, карты вин, аперитива и других напитков  ТД 3 Рекомендация потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков  <b>ТФ 3.2.6</b> Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой  ТД 16 Творческое приготовление и презентация фирменных напитков и закусок с элементами шоу</p>
<p>ПК 2.5 Анализировать эффективность обслуживания потребителей.</p>	<p><b>ТФ 3.2.1</b> Сервировка столов организации питания  ТД 4 Сервировка столов с учетом стандартов организации питания  <b>ТФ 3.2.2</b> Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них  ТД 1 Встреча потребителей организации питания и размещение их в зале  ТД 2 Предложение потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков  ТД 3 Рекомендация потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков  ТД 4 Прием, оформление и уточнение заказа потребителей организации питания  <b>ТФ 3.2.3</b> Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания  ТД 3 Подача холодных закусок  ТД 4 Подача горячих закусок  ТД 5 Подача первых блюд  ТД 6 Подача вторых блюд  ТД 7 Подача сладких блюд, десертов и других кондитерских изделий  ТД 8 Подача горячих напитков  ТД 9 Подача алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков  ТД 10 Проведение заключительных операций по подготовке блюда и презентации в присутствии потребителей  <b>ТФ 3.2.4</b> Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы  <b>ТФ 3.2.5</b> Обслуживание массовых мероприятий в организациях питания  ТД 3 Сервировка стола с учетом вида массового мероприятия  ТД 4 Подача аперитива и закусок на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях  ТД 5 Подача блюд на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях  ТД 6 Подача напитков на торжественных, официальных приемах и мероприятиях  <b>ТФ 3.2.6</b> Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой  ТД 14 Оформление отчетно-финансовых документов о работе бара</p>
<p>ПК 2.6 Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества</p>	<p><b>ТФ 3.2.4</b> Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы  ТД 3 Получение оплаты от потребителей организации</p>

<p>обслуживания.</p>	<p>питания за выполненный заказ  ТД 6 Составление текущей отчетности по выполненным заказам  <b>ТФ 3.2.6</b> Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой  ТД 14 Оформление отчетно-финансовых документов о работе бара  <b>ТФ 3.3.2</b> Организация работы бригады официантов/барменов  ТД 1 Разработка текущих и оперативных планов работы бригады официантов/барменов  ТД 7 Взаимодействие с основным производством, складом, сервисной и другими структурными подразделениями организации питания для бесперебойной работы бригады официантов/барменов</p>
<p><b>Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания</b></p>	
<p>ПК 3.1 Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.</p>	<p><b>ТФ 3.2.2</b> Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них  ТД 4 Прием, оформление и уточнение заказа потребителей организации питания  ТД 5 Передача заказа потребителей организации питания в основное производство и бар  <b>ТФ 3.2.4</b> Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы  ТД 1 Оформление счета за сделанный заказ потребителем организации питания  ТД 3 Получение оплаты от потребителей организации питания за выполненный заказ  ТД 6 Составление текущей отчетности по выполненным заказам  <b>ТФ 3.2.6</b> Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой  ТД 5 Встреча потребителей бара и прием заказа на продукцию бара</p>
<p>ПК 3.2 Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.</p>	<p><b>ТФ 3.2.1</b> Сервировка столов организации питания  ТД 2 Составление заявок на пополнение ассортимента столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов  ТД 4 Сервировка столов с учетом стандартов организации питания  <b>ТФ 3.2.2</b> Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них  ТД 1 Встреча потребителей организации питания и размещение их в зале  ТД 2 Предложение потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков  ТД 3 Рекомендация потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков  ТД 4 Прием, оформление и уточнение заказа потребителей организации питания  ТД 5 Передача заказа потребителей организации питания в основное производство и бар</p>

	<p><b>ТФ 3.2.4</b> Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы  ТД 1 Оформление счета за сделанный заказ потребителем организации питания  ТД 3 Получение оплаты от потребителей организации питания за выполненный заказ  ТД 6 Составление текущей отчетности по выполненным заказам</p> <p><b>ТФ 3.2.6</b> Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой  ТД 5 Встреча потребителей бара и прием заказа на продукцию бара</p>
<p>ПК 3.3 Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.</p>	<p>ТФ 3.2.1 Сервировка столов организации питания  ТД 6 Контроль предварительной сервировки столов</p> <p><b>ТФ 3.2.2</b> Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них  ТД 4 Прием, оформление и уточнение заказа потребителей организации питания  ТД 5 Передача заказа потребителей организации питания в основное производство и бар  ТД 6 Досервировка стола по меню заказа потребителей организации питания</p> <p><b>ТФ 3.2.4</b> Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы  ТД 1 Оформление счета за сделанный заказ потребителем организации питания  ТД 3 Получение оплаты от потребителей организации питания за выполненный заказ  ТД 6 Составление текущей отчетности по выполненным заказам</p> <p>ТФ 3.2.6 Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой  ТД 14 Оформление отчетно-финансовых документов о работе бара</p>
<p><b>Контроль качества продукции и услуг общественного питания</b></p>	
<p>ПК 4.1 Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.</p>	<p><b>ТФ 3.2.1</b> Сервировка столов организации питания  ТД 1 Оценка наличия запасов столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов  ТД 3 Получение из сервизной столовой посуды, приборов и столового белья</p> <p><b>ТФ 3.2.2</b> Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них  ТД 4 Прием, оформление и уточнение заказа потребителей организации питания  ТД 5 Передача заказа потребителей организации питания в основное производство и бар</p> <p><b>ТФ 3.2.3</b> Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания  ТД 1 Получение блюд из основного производства организации питания  ТД 2 Получение напитков, фруктов и других продуктов в</p>

	<p>баре, буфете</p> <p><b>ТФ 3.2.4</b> Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы</p> <p>ГД 4 Проведение кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ</p> <p><b>ТФ 3.2.6</b> Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой</p> <p>ГД 13 Принятие и оформление платежей за выполненный заказ</p> <p><b>ТФ 3.3.2</b> Организация работы бригады официантов/барменов</p> <p>ГД 1 Разработка текущих и оперативных планов работы бригады официантов/барменов</p> <p>ГД 7 Взаимодействие с основным производством, складом, сервисной и другими структурными подразделениями организации питания для бесперебойной работы бригады официантов/барменов</p>
ПК 4.2 Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.	<p><b>ТФ 3.2.6</b> Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой</p> <p>ГД 11 Контроль хранения и расхода продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок</p>
ПК 4.3 Проводить контроль качества услуг общественного питания	<p><b>ТФ 3.2.1</b> Сервировка столов организации питания</p> <p>ГД 6 Контроль предварительной сервировки столов</p> <p><b>ТФ 3.2.2</b> Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них</p> <p>ГД 3 Рекомендация потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков</p> <p>ГД 6 Досервировка стола по меню заказа потребителей организации питания</p> <p><b>ТФ 3.2.4</b> Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы</p> <p>ГД 6 Составление текущей отчетности по выполненным заказам</p> <p><b>ТФ 3.2.6</b> Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой</p> <p>ГД 11 Контроль хранения и расхода продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок</p> <p><b>ТФ 3.3.3.</b> Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады официантов/барменов</p> <p>ГД 2 Оценка результатов работы бригады официантов/барменов и каждого из ее члена в отдельности</p> <p>ГД 3 Выявление отклонений от плана в работе бригады официантов/барменов и их причин</p>
<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>	
ПК 5.1. Обслуживать потребителей организаций питания блюдами.	<p><u>Обслуживание потребителей организаций питания под руководством официанта / бармена</u></p> <p><b>ТФ</b></p> <p>Сервировка столов организации питания.</p> <p>Приготовление холодных ,горячих блюд и закусок</p>

	<p>Сервировка столов организации питания  Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них.  Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания.</p> <p>Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы  Обслуживание массовых мероприятий в организациях питания.  Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой</p> <p><u>Руководство деятельностью бригады официантов /барменов</u>  <b>ТФ</b> Заказ, получение, организация хранения и использования бригадой официантов / барменов продуктов, сырья, оборудования и инвентаря.  Организация работы бригады официантов/барменов.</p>
<p>ПК 5.2. Обслуживать потребителей организаций питания напитками.</p>	<p>Обслуживание (встреча гостей, приветствие, предложение меню, карты вин и коктейлей, прием заказа, выполнение заказа, расчет с потребителем, сбор посуды, уборка барной стойки), в соответствии с типом предприятия и СанПиНами</p> <p>Приготовление алкогольных и безалкогольных напитков</p>