

Специальность 43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании»

№ п/п	Шифр	Наименование циклов, дисциплин/модулей/ рабочих программ	Аннотация к рабочей программе
	ОГСЭ. 00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл.	
1	ОГСЭ01	Основы философии	<p align="center">Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее СПО). 43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании».</p> <p>Организация-разработчик: КОГПОБУ «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж</p> <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 как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста; <p>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; - об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; - о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий. <p>Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов; самостоятельной работы обучающегося 24 часов.</p> <p>Итоговая аттестация: дифференцированный зачёт</p>
2	ОГСЭ02	История	<p align="center">Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее СПО). 43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании».</p> <p>Организация-разработчик: КОГПОБУ «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;

			<p>знать:</p> <p>основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);</p> <p>сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI в.;</p> <p>основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;</p> <p>назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;</p> <p>о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</p> <p>содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения</p> <p>Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:</p> <p>максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часов, в том числе:</p> <p>обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;</p> <p>самостоятельной работы обучающегося 24 часов.</p> <p>Итоговая аттестация: дифференцированный зачёт</p>
3	ОГСЭ03	Иностранный язык	<p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее СПО). 43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании».</p> <p>Организация-разработчик: КОГПОБУ «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <p>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> <p>знать:</p> <p>лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматически минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем иностранных: текстов профессиональной направленности</p> <p>Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:</p> <p>максимальной учебной нагрузки обучающегося 249 часов, в том числе:</p> <p>обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 166 часов;</p> <p>самостоятельной работы обучающегося 83 часа.</p> <p>Итоговая аттестация: дифференцированный зачёт</p>
4	ОГСЭ04	Физическая культура	<p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее СПО). 43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании».</p>

			<p>Организация-разработчик: КОГПОБУ «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж»</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>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни <p>Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 249 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 166 часов; самостоятельной работы обучающегося 83 часов.</p> <p>Итоговая аттестация: дифференцированный зачёт</p>
	ЕН.00.	Математический и общий естественнонаучный цикл.	
5	ЕН.01	Математика	<p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее СПО). 43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании»</p> <p>Организация-разработчик: КОГПОБУ «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж»</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Значение математики в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы; • Основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности. • Основные понятия и методы математического анализа, дискретной математики, линейной алгебры, теории комплексных чисел, теории вероятностей и математической статистики; • Основы интегрального и дифференциального исчисления <p>Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов; самостоятельной работы обучающегося 24 часов.</p> <p>Итоговая аттестация: дифференцированный зачёт</p>
	ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	
6	ОП.01	Экономика организации	<p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального</p>

			<p>образования (далее СПО). 43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании».</p> <p>Организация-разработчик: КОГПОБУ «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж</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; • 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 ее эффективности; • механизмы ценообразования на продукцию (услуги); • формы оплаты труда <p>Количество часов на освоение программы дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> • максимальной учебной нагрузки обучающегося 138 часов, в том числе: • обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 92 часа; • самостоятельной работы обучающегося 46 часов. <p>Итоговая аттестация в форме зачёта</p>
7	ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	<p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее СПО). 43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании».</p> <p>Организация-разработчик: КОГПОБУ «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж</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>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; • основные положения законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих правоотношения в области профессиональной деятельности;

			<ul style="list-style-type: none"> • права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; • организационно-правовые формы юридических лиц; • правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; • порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; правила оплаты труда; роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; • основы права социальной защиты граждан; понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; • виды административных правонарушений и административной ответственности; • нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров. <p>Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 123 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 82 часа; самостоятельной работы обучающегося 41 час.</p> <p>Итоговая аттестация в форме зачёта</p>
8	ОП.03	Бухгалтерский учет	<p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее СПО). 43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании».</p> <p>Организация-разработчик: КОГПОБУ «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы бухгалтерского учета; - структуру и виды бухгалтерского баланса; - документы хозяйственных операций; - бухгалтерскую отчетность; - особенности ценообразования в общественном питании; - нормативно-правовую базу бухгалтерского учета. <p>Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося – 150 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 100 часов; самостоятельной работы обучающегося – 50 часов.</p> <p>Итоговая аттестация в форме зачёта</p>
9	ОП.04	Финансы и валютно-финансовые операции организаций	<p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее СПО). 43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании».</p> <p>Организация-разработчик: КОГПОБУ «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины</p>

			<p>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>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>Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося – 129 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 86 часов; самостоятельной работы обучающегося – 43 часов. Итоговая аттестация в форме зачёта</p>
10	ОП.05	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее СПО). 43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании».</p> <p>Организация-разработчик: КОГПОБУ «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж</p> <p>В результате освоения 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>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; ▪ базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности; ▪ основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности <p>Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 120 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 80 часов; самостоятельной работы обучающегося 40 часов. Итоговая аттестация в форме зачёта</p>
11	ОП.06	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда	<p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного</p>

			<p>стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее СПО). 43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании».</p> <p>Организация-разработчик: КОГПОБУ «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж</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 оборудование по назначению с учетом установленных требований; • соблюдать правила охраны труда; • предупреждать производственный травматизм и профзаболевания; • использовать противопожарную технику; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • классификацию оборудования; • характеристику отдельных его групп оборудования, 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; <p>принципы возникновения и профилактики производственного травматизма и профзаболеваний.</p> <p>Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 162 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 108 часов; самостоятельной работы обучающегося 54 часов.</p> <p>Итоговая аттестация в форме зачёта</p>
12	ОП.07	Иностранный язык в сфере профессиональной деятельности	<p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее СПО). 43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании».</p> <p>Организация-разработчик: КОГПОБУ «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - вести беседу (диалог, переговоры) профессиональной направленности на английском языке; - работать с источниками профессиональной информации на английском языке; <p>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 английском языке; - технику перевода профессионально ориентированных текстов. <p>Количество часов на освоение программы дисциплины: Всего – 138 часов, в том числе: максимальной учебной нагрузки обучающегося - 138 часов,</p>

			<p>включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 92 часа; самостоятельной работы обучающегося – 46 часов. Итоговая аттестация в форме зачёта</p>
13	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	<p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее СПО). 43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании».</p> <p>Организация-разработчик: КОГПОБУ «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж</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; – владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; – оказывать первую помощь пострадавшим; <p>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

			<p>пострадавшим.</p> <p>Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов; самостоятельной работы обучающегося 34 часов.</p> <p>Итоговая аттестация в форме зачёта</p>
	ПМ.00	Профессиональные модули	
17	ПМ.01.	Организация питания в организациях общественного питания	<p>Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее СПО). 43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании».</p> <p>Организация-разработчик: КОГПОБУ «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж</p> <p>Профессиональный модуль состоит: МДК.01.01. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания МДК.01.02. Организация и технология производства продукции общественного питания МДК.01.03 Физиология питания, санитария и гигиена УП.01. Учебная практика</p> <p>Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:</p> <p>иметь практический опыт: распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности; оперативного планирования работы производства; получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования; участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания; проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов; участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров; проведения приемки продукции по количеству и качеству; контроля осуществления технологического процесса производства; контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания;</p> <p>уметь: идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества; контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери; использовать нормативные и технологические документы; готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания; производить технологические расчеты,</p>

			<p>необходимые для выполнения заказа; составлять и заключать договора на поставку товаров; проводить приемку продукции; контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства; определять вид, тип и класс организации общественного питания;</p> <p>знать: основные понятия и нормативную базу товароведения; ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения; этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции; классификацию организаций общественного питания, их структуру; порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству; правила оперативного планирования работы организации; организацию и нормирование труда персонала; показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу.</p> <p>Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля: всего – 616 часов, в том числе: максимальной учебной нагрузки обучающегося – 400 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 266 часов; самостоятельной работы обучающегося – 134 часов; учебной и производственной практики – 216 часов.</p> <p>Промежуточная аттестация по: МДК.01.01. Дифференцированный зачет МДК.01.02. Дифференцированный зачет МДК.01.03 Дифференцированный зачет УП.01. Защита практики Итоговая аттестация по ПМ в форме экзамена квалификационного</p>
18	ПМ.02.	Организация обслуживания в организациях общественного питания	<p>Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее СПО). 43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании».</p> <p>Организация-разработчик: КОГПОБУ «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж</p> <p>Профессиональный модуль состоит: МДК.02.01. Организация обслуживания в организациях общественного питания МДК.02.02. Психология и этика профессиональной деятельности МДК.02.03 Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания УП.02. Учебная практика</p> <p>В ходе освоения профессионального модуля обучающийся</p>

		<p>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; 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
--	--	--

			<p>профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;</p> <p>требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; специальные виды услуг и формы обслуживания; информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;</p> <p>показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение;</p> <p>критерии и показатели качества обслуживания</p> <p>Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля: всего – 456 часов, в том числе: максимальной учебной нагрузки обучающегося – 348 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 232 часа; самостоятельной работы обучающегося – 116 часов; учебной практики – 108 часов.</p> <p>Промежуточная аттестация по: МДК.02.01. Дифференцированный зачет МДК.02.02. Дифференцированный зачет МДК.02.03 Дифференцированный зачет УП.02. Защита практики Итоговая аттестация по ПМ в форме экзамена квалификационного</p>
19	ПМ.03.	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	<p>Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее СПО). 43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании».</p> <p>Организация-разработчик: КОГПОБУ «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж</p> <p>Профессиональный модуль состоит: МДК.03.01. Маркетинг в организациях общественного питания УП.03. Учебная практика</p> <p>В ходе освоения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт: выявления и анализа потребностей в продукции и 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;</p> <p>выявления конкурентов организации общественного питания определения конкурентоспособности ее продукции и услуг; участия в маркетинговых исследованиях;</p> <p>уметь: выявлять, анализировать и формировать спрос на общественного питания; проводить сегментацию рынка; участвовать в проведении маркетинговых исследований собирать и анализировать маркетинговую информацию;</p>

			<p>разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания;</p> <p>определять направления сбытовой и ценовой политики, обосновывать целесообразность их выбора;</p> <p>выбирать и применять маркетинговые коммуникационные формы формирования спроса на услуги общественного питания, стимулирующие их сбыта;</p> <p>собирать и анализировать информацию о ценах;</p> <p>осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации;</p> <p>разрабатывать анкеты и опросные листы;</p> <p>составлять отчет по результатам исследования и интерпретировать результаты;</p> <p>обосновывать целесообразность применения средств и методов маркетинга, выбирать и использовать наиболее рациональные, давать свои предложения при разработке маркетинговых мероприятий направленных на совершенствование работы организации в области ценообразования;</p> <p>выбирать, определять и анализировать показатели конкурентоспособности (качество, цену), учитывать их при анализе конкурентных преимуществ, делать выводы о конкурентоспособности организации;</p> <p>знать:</p> <p>цели, задачи, принципы, функции, концепции, объекты, средства и методы маркетинга, понятие и структуру маркетинговой стратегии организации;</p> <p>особенности жизненного цикла продукции и услуг общественного питания: этапы, маркетинговые мероприятия;</p> <p>особенности маркетинга услуг общественного питания;</p> <p>средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания;</p> <p>комплекс маркетинга, средства и методы маркетинговой деятельности, стратегии маркетинга;</p> <p>маркетинговые исследования: понятие, значение, виды, средства, методы, этапы и правила проведения;</p> <p>источники и критерии отбора маркетинговой информации;</p> <p>критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции общественного питания, методики оценки</p> <p>Рекомендуемое количество часов на освоение профессионального модуля:</p> <p>всего – 147 часов, в том числе:</p> <p>максимальной учебной нагрузки обучающегося – 75 часов, включая:</p> <ul style="list-style-type: none"> обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 50 часов; самостоятельной работы обучающегося – 25 часов; <p>учебной практики – 72 часа.</p> <p>Промежуточная аттестация по:</p> <p>МДК.03.01. Дифференцированный зачет</p> <p>УП.03. Защита практики</p> <p>Итоговая аттестация по ПМ в форме экзамена квалификационного</p>
20	ПМ.04	Контроль качества продукции и услуг	<p>Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее СПО). 43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании».</p> <p>Организация-разработчик: КОГПОБУ «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж</p> <p>Профессиональный модуль состоит:</p> <p>МДК.04.01. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия</p>

			<p>МДК.04.02. Контроль качества продукции и услуг общественного питания УП.04. Учебная практика В ходе освоения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт: 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; уметь: анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества; работать с нормативно-правовой базой; пользоваться измерительными приборами и приспособлениями; проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия; контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания; идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации; знать: цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия; основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации; способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля: Всего- 306 часов, в том числе: максимальной учебной нагрузки обучающегося 234 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 156 часов; самостоятельной работы обучающегося – 78 часов; учебной и производственной практики – 72 часов. Промежуточная аттестация по: МДК.04.01. Дифференцированный зачет МДК.04.02. Дифференцированный зачет УП.04. Защита практики Итоговая аттестация по ПМ в форме экзамена квалификационного</p>
21	ПМ.05	Выполнение работ по рабочим профессиям «официант», «бармен», «буфетчик».	<p>Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее СПО). 43.02.01.</p>

		<p>«Организация обслуживания в общественном питании».</p> <p>Организация-разработчик: КОГПОБУ «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж»</p> <p>Профессиональный модуль состоит:</p> <p>МДК.05.01. Выполнение работ по рабочей профессии «официант»</p> <p>МДК.05.02 Выполнение работ по рабочей профессии «бармен»</p> <p>МДК 05.03. Выполнение работ по рабочей профессии «буфетчик»</p> <p>УП.05. Производственная практика</p> <p>В ходе освоения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -подготовки буфета к обслуживанию; -встречи потребителя и отпуск заказа; - обслуживания потребителей; -приготовления горячих напитков; -приготовления простых закусок; -принятия и оформления платежей; -оформление отчетно-финансовых документов; -подготовка буфета к закрытию. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -производить отпуск готовой для потребления кулинарной продукции: холодных блюд и закусок, вторых горячих блюд, сладких блюд, горячих напитков, хлебобулочных, мучных кулинарных и кондитерских изделий, молочных и других продуктов по чекам или за наличные деньги; -делать нарезку, взвешивание, порционирование, укладку пищи на тарелки, в салатницы и другую посуду, разлив в стаканы; -осуществлять подсчет стоимости покупки, расчет с покупателями; -подготавливать продукцию и товары к продаже, осуществлять выкладку на буфетном прилавке, устанавливать ценники. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -правила обслуживания посетителей и сервировки стола; -ассортимент и кулинарную характеристику, рецептуру и технологию приготовления реализуемых блюд и напитков; -основы кулинарии; - температурный режим и сроки хранения отпускаемых товаров; -сроки поверки весов, клеймения; -наименование и назначение используемой столовой посуды и инвентаря; -технику ценообразования и розничные цены на отпускаемый товар; -порядок расчета с потребителями за наличный расчет и по чеку; -правила сдачи наличных денег; -сроки и правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации; - условия хранения различных групп товаров и готовой продукции; -правила личной подготовки буфетчика к обслуживанию; -правила охраны труда; -правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии буфетчика с гостями. <p>Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:</p> <p>Всего: - 299 часов, в том числе:</p> <p>Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 299 часов, включая:</p> <ul style="list-style-type: none"> Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 200 часов; Самостоятельной работы обучающегося - 99 часов;
--	--	---

			<p>Производственной практики – 108 часов. Промежуточная аттестация по: МДК.05.01. Дифференцированный зачет МДК.05.02. Дифференцированный зачет МДК.05.03. Дифференцированный зачет УП.05. Защита практики Итоговая аттестация по ПМ в форме экзамена квалификационного</p>
<p>Программы учебных дисциплин вариативной части дают возможность расширения и (или) 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</p> <p>Учебные дисциплины Правовое обеспечение предпринимательской деятельности Введение в специальность Информационные системы в профессиональной деятельности Обеспечение прав потребителей в сфере общественного питания</p> <p>Профессиональные модули: Организация и ведение предпринимательской деятельности в сфере общественного питания Освоение профессиональной деятельности по профессии «повар»</p>			