



## Содержание

1. Общие положения	4
1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена	4
1.2. Нормативные документы для разработки программы подготовки специалистов среднего звена	4
1.3. Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена	5
1.3.1. Цель программы подготовки специалистов среднего звена	5
1.3.2. Срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена	5
1.3.3. Трудоемкость программы подготовки специалистов среднего звена	6
2. Квалификационная характеристика выпускника	6
2.1. Область профессиональной деятельности	6
2.2. Объекты профессиональной деятельности	6
2.3. Виды профессиональной деятельности	6
3. Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена	7
3.1. Общие компетенции	7
3.2. Виды профессиональной деятельности, профессиональные компетенции, результаты освоения программы подготовки специалистов среднего звена	7
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса	8
4.1. Календарный учебный график	8
4.2. Учебный план	9
4.3. Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам и МДК	9
4.4. Аннотации рабочих программ дисциплин, профессиональных модулей, программ практик и государственной итоговой аттестации	10
5. Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена	48
5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности	48
5.2. Государственная итоговая аттестация выпускников	48
6. Ресурсное обеспечение программы подготовки специалистов среднего звена	49
6.1. Кадровое обеспечение	49
6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса	49
6.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса	49
Приложение 1 Календарный учебный график	51
Приложение 2 Учебный план	52
Приложение 3 Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам и МДК по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»	56

## **1. Общие положения**

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

Программа подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) 43.02.01 «**Организация обслуживания в общественном питании**» (на базе основного общего образования) представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную 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 № 465 от «7» мая 2014 года.

ППССЗ включает в себя учебный план, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практики и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ППССЗ ежегодно, пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы учебной и производственной практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

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

Нормативную основу разработки ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании составляют:

— ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «7» мая 2014 года № 465. (зарегистрированный Министерством юстиции Российской Федерации 11 июня 2014 г. №32672);

— Приказ Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. N 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в действующей редакции);

— Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013 г. N 291 г. Москва "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования" (в действующей редакции);

— Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013 г. N 291 г. Москва "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования" (в действующей редакции);

— Другие нормативно-методические документы Министерства образования Российской Федерации;

— Устав ГБОУ ВО НГИЭУ, утвержденный Министерством образования Нижегородской области 29.12.2014 г. (в действующей редакции);

— Локальные нормативные акты.

## 1.3. Общая характеристика ППССЗ

### 1.3.1. Цель ППССЗ

ППССЗ регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя учебный план, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практики и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

Выпускник в результате освоения ППССЗ специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» (квалификация: менеджер) будет профессионально готов 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 профессии 16399 «Официант»;
- организация питания и обслуживания иностранных туристов, согласно особенности питания;
- осуществление информационного обеспечения иностранных туристов в организациях общественного питания.

### 1.3.2. Срок освоения ППССЗ

Нормативные сроки освоения образовательной программы среднего профессионального образования по подготовке специалистов среднего звена базовой подготовки специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1.

Таблица 1- Нормативные сроки освоения программы подготовки специалистов среднего

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения
основное общее образование	<b>Менеджер</b>	3 года 10 месяцев

<1> Независимо от применяемых образовательных технологий.

<2> Образовательные организации, осуществляющие подготовку специалистов среднего звена на базе основного общего образования, реализуют федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования в пределах ППССЗ, в том числе с учетом получаемой специальности СПО.

;

### 1.3.3. Трудоемкость ППССЗ

Нормативный срок освоения ППССЗ при подготовке по очной форме обучения на базе основного общего образования составляет 199 недель, в том числе:

Учебные циклы	Число недель
Обучение по общеобразовательному циклу	39
Обучение по учебным циклам	83
Учебная практика	11
Производственная практика (по профилю специальности)	15
Производственная практика (преддипломная)	4
Промежуточная аттестация	7
Государственная итоговая аттестация	6
Каникулярное время	34
Итого	199

Консультации для обучающихся по очной формы обучения предусматриваются образовательной организацией из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

## 2. Квалификационная характеристика выпускника

### 2.1. Область профессиональной деятельности

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

### 2.2. Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников базовой подготовки 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 профессии 16399 «Официант»;

### 3. Требования к результатам освоения ППСЗ

#### 3.1. Общие компетенции

Менеджер должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

Код компетенции	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

#### 3.2. Виды профессиональной деятельности, профессиональные компетенции, результаты освоения программы подготовки специалистов среднего звена

Менеджер должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

	Код компетен	Наименование профессиональных компетенций

	<b>ции</b>	
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 профессии 16399 «Официант»	ПК 2.1.	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.
Обслуживание иностранных туристов	ПК 6.1.	Организовать питание и обслуживание иностранных туристов, согласно особенностям питания.
	ПК 6.2.	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания иностранных туристов в организациях общественного питания.

#### **4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса**

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

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ППССЗ специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании», включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график служит для организации учебного процесса при освоении ППССЗ для студентов и формируется на учебный год на основе требований ФГОС

СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» к срокам освоения ППССЗ и учебного плана (Приложение 1).

## 4.2. Учебный план

ППССЗ специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» предполагает изучение следующих учебных циклов:

- общий гуманитарный и социально-экономический – ОГСЭ;
- математический и общий естественнонаучный – ЕН;
- профессиональный – П;
- учебная практика – УП;
- производственная практика (по профилю специальности) – ПП;
- производственная практика (преддипломная) – ПДП;
- промежуточная аттестация – ПА;
- государственная итоговая аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы) – ГИА.

Обязательная часть ППССЗ по циклам составляет около 70 % от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (30 %) дает возможность расширения и (или) 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.

Объем времени, отведенный на вариативную часть циклов ППССЗ, - 900 часов использован следующим образом:

12 часов использованы на увеличение объема времени, отведенного на цикл ЕН в обязательной части; 237 часов на увеличение объема времени, отведенного на общепрофессиональные дисциплины ОП 01. - ОП10; 651 час на введение дополнительно профессиональных модулей ПМ.06 «Обслуживание иностранных туристов».

Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный учебные циклы состоят из дисциплин.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей (ПМ) в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого ПМ входят несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимся профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю специальности).

Обязательная часть цикла ОГСЭ базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: "Основы философии", "История", "Иностранный язык", "Физическая культура".

В профессиональном цикле предусматривается обязательное изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину "Безопасность жизнедеятельности" составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 48 часов.

Учебный план представлен в приложении 2.

## 4.3. Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам

Матрица соответствия компетенций и формирующих их составных частей ОПОП представлена в Приложении 3.

#### **4.4. Аннотации рабочих программ дисциплин, профессиональных модулей, программ практик и государственной итоговой аттестации.**

##### **«Русский язык»**

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОДБ.01 «Русский язык» разработана на основе Примерной программы учебной дисциплины «Русский язык» для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования (утверждена ФГАУ ФИРО 10.04. 2008 г.)

**Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:** учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО общеобразовательного цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

**уметь:**

- осуществлять речевой самоконтроль;
- оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;
- проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка;

**знать:**

- связь языка и истории, культуры русского и других народов;
- смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи;
- основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;
- орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка;
- нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения.

**Количество часов на освоение учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 117 часа,  
в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 78 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 39 часа.

**Форма промежуточной аттестации** – экзамен.

##### **«Литература»**

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОДБ.02 «Литература» разработана на основе Примерной программы учебной дисциплины «Литература» для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования (утверждена ФГАУ ФИРО 10.04. 2008 г.)

**Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:** учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО общеобразовательного цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

**уметь:**

- воспроизводить содержание литературного произведения;
- анализировать и интерпретировать художественное произведение, используя сведения по истории и теории литературы (тематика, проблематика, нравственный пафос, система образов, особенности композиции, изобразительно-выразительные средства языка, художественная деталь); анализировать эпизод (сцену) изученного произведения, объяснять его связь с проблематикой произведения;

- соотносить художественную литературу с общественной жизнью и культурой; раскрывать конкретно-историческое и общечеловеческое содержание изученных литературных произведений; выявлять «сквозные» темы и ключевые проблемы русской литературы; соотносить произведение с литературным направлением эпохи;
- определять род и жанр произведения;
- сопоставлять литературные произведения;
- выявлять авторскую позицию;
- выразительно читать изученные произведения (или их фрагменты), соблюдая нормы литературного произношения;
- аргументировано формулировать свое отношение к прочитанному произведению;
- писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров на литературные темы;

**знать:**

- образную природу словесного искусства;
- содержание изученных литературных произведений;
- основные факты жизни и творчества писателей-классиков XIX–XX вв.;
- основные закономерности историко-литературного процесса и черты литературных направлений;
- основные теоретико-литературные понятия;

**Количество часов на освоение учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 176 часа,  
в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 117 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 59 часа.

**Форма промежуточной аттестации** – дифференцированный зачет.

### «Иностранный язык»

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОДБ.03 «Иностранный язык» разработана на основе Примерной программы учебной дисциплины «Иностранный язык» для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования (утверждена ФГАУ ФИРО 10.04.2008 г.).

**Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:** учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО общеобразовательного цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

**уметь:**

- вести диалог (диалог–расспрос, диалог–обмен мнениями/суждениями, диалог–побуждение к действию, этикетный диалог и их комбинации) в ситуациях официального и неофициального общения в бытовой, социокультурной и учебно-трудовой сферах, используя аргументацию, эмоционально-оценочные средства;
- рассказывать, рассуждать в связи с изученной тематикой, проблематикой прочитанных/прослушанных текстов; описывать события, излагать факты, делать сообщения;
- создавать словесный социокультурный портрет своей страны и страны/стран изучаемого языка на основе разнообразной страноведческой и культуроведческой информации;
- понимать относительно полно (общий смысл) высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения;
- понимать основное содержание аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию;

- оценивать важность/новизну информации, определять свое отношение к ней:– читать аутентичные тексты разных стилей (публицистические, художественные, научно-популярные и технические), используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, просмотровое/поисковое) в зависимости от коммуникативной задачи;
- описывать явления, события, излагать факты в письме личного и делового характера;
- заполнять различные виды анкет, сообщать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка;

**знать:**

- значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения;
- языковой материал: идиоматические выражения, оценочную лексику, единицы речевого этикета, перечисленные в разделе «Языковой материал» и обслуживающие ситуации общения в рамках изучаемых тем;
- новые значения изученных глагольных форм (видо-временных, неличных), средства и способы выражения модальности; условия, предположения, причины, следствия, побуждения к действию;
- лингвострановедческую, страноведческую и социокультурную информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения;
- тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по специальностям СПО;

**Количество часов на освоение учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 117 часа,  
в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 78 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 39 часа.

**Форма промежуточной аттестации** – дифференцированный зачет.

**«История»**

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОДБ.04 «История» разработана на основе Примерной программы учебной дисциплины «История» специальностей среднего профессионального образования (утверждена ФГАУ ФИРО 10.04.2008 г.)

**Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:** учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО общеобразовательного цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

**уметь:**

- проводить поиск исторической информации в источниках разного типа;
- критически анализировать источник исторической информации (характеризовать авторство источника, время, обстоятельства и цели его создания);
- анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд);
- различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;
- структурировать и систематизировать материал, вычленять его основное содержательное ядро;
- дать краткую характеристику деятелям прошлого, внесшим весомый вклад в мировую и отечественную историю;
- устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений;
- определять историческое значение явлений и событий прошлого;

- устанавливать связи между явлениями, понятиями, фактами, делать обобщения, выводы;
- участвовать в дискуссиях по историческим проблемам, формулировать собственную позицию по обсуждаемым вопросам, используя для аргументации исторические сведения;
- представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии;

**знать:**

- основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории;
- основные исторические термины и даты;
- периодизацию всемирной и отечественной истории;
- современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории;
- историческую обусловленность современных общественных процессов;
- особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе;

**Количество часов на освоение учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 176 часов,  
в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 117 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 59 часов.

**Форма промежуточной аттестации** – дифференцированный зачет.

**«Обществознание»**

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОДБ.05 «Обществознание» на основе Примерной программы учебной дисциплины «Обществознание» специальностей среднего профессионального образования (утверждена ФГАУ ФИРО 10.04.2008 г.)

**Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:** учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО общеобразовательного цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

**уметь:**

- характеризовать основные социальные объекты, выделяя их существенные признаки, закономерности развития;
- анализировать актуальную информацию о социальных объектах, выявляя их общие черты и различия; устанавливать соответствия между существенными чертами и признаками изученных социальных явлений, и обществоведческими терминами, и понятиями;
- объяснять причинно-следственные и функциональные связи изученных социальных объектов (включая взаимодействия человека и общества, важнейших социальных институтов, общества и природной среды, общества и культуры, взаимосвязи подсистем и элементов общества);
- раскрывать на примерах изученные теоретические положения и понятия социально-экономических и гуманитарных наук;
- осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах (текст, схема, таблица, диаграмма, аудиовизуальный ряд); извлекать из неадаптированных оригинальных текстов (правовых, научно-популярных, публицистических и др.) знания по заданным темам; систематизировать, анализировать и обобщать неупорядоченную социальную информацию; различать в ней факты и мнения, аргументы и выводы;

- оценивать действия субъектов социальной жизни, включая личность, группы, организации, с точки зрения социальных норм, экономической рациональности;
- формулировать на основе приобретенных обществоведческих знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам;
- подготавливать устное выступление, творческую работу по социальной проблематике;
- применять социально-экономические и гуманитарные знания в процессе решения познавательных задач по актуальным социальным проблемам;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
  - успешного выполнения типичных социальных ролей; сознательного взаимодействия с различными социальными институтами;
  - совершенствования собственной познавательной деятельности;
  - критического восприятия информации, получаемой в межличностном общении и массовой коммуникации; осуществления самостоятельного поиска, анализа и использования собранной социальной информации;
  - решения практических жизненных проблем, возникающих в социальной деятельности;
  - ориентировки в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции;
  - предвидения возможных последствий определенных социальных действий;
  - оценки происходящих событий и поведения людей с точки зрения морали и права;
  - реализации и защиты прав человека и гражданина, осознанного выполнения гражданских обязанностей;
  - осуществления конструктивного взаимодействия людей с разными убеждениями, культурными ценностями и социальным положением.

**знать:**

- биосоциальную сущность человека, основные этапы и факторы социализации личности, место и роль человека в системе общественных отношений;
- тенденции развития общества в целом как сложной динамичной системы, а также важнейших социальных институтов;
- необходимость регулирования общественных отношений, сущность социальных норм, механизмы правового регулирования;
- особенности социально-гуманитарного познания;

**Количество часов на освоение учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 117 часов,

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 78 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 39 часов.

**Форма промежуточной аттестации** – дифференцированный зачет.

### **«География»**

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОДБ.10 «География» разработан на основе Примерной программы учебной дисциплины «Обществознание» специальностей среднего профессионального образования (утверждена ФГАУ ФИРО 10.04.2008 г.)

**Место учебной дисциплины** в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО общеобразовательного цикла.

**В результате освоения дисциплины** обучающийся должен достичь следующих результатов:

**знать/понимать:**

- основные географические понятия и термины; традиционные и новые методы географических исследований;

- особенности размещения основных видов природных ресурсов, их главные месторождения и территориальные сочетания; численность и динамику населения мира, отдельных регионов и стран, их этногеографическую специфику; различия в уровне и качестве жизни населения, основные направления миграций; проблемы современной урбанизации;
- географические аспекты отраслевой и территориальной структуры мирового хозяйства, размещения его основных отраслей; географическую специфику отдельных стран и регионов, их различия по уровню социально-экономического развития, специализации в системе международного географического разделения труда; географические аспекты глобальных проблем человечества;
- особенности современного геополитического и геоэкономического положения России, ее роль в международном географическом разделении труда;

**уметь:**

- определять и сравнивать по разным источникам информации географические тенденции развития природных, социально-экономических и геоэкологических объектов, процессов и явлений;
- оценивать и объяснять ресурсообеспеченность отдельных стран и регионов мира, их демографическую ситуацию, уровни урбанизации и территориальной концентрации населения и производства, степень природных, антропогенных и техногенных изменений отдельных территорий;
- применять разнообразные источники географической информации для проведения наблюдений за природными, социально-экономическими и геоэкологическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями под влиянием разнообразных факторов;
- составлять комплексную географическую характеристику регионов и стран мира; таблицы, картосхемы, диаграммы, простейшие карты, модели, отражающие географические закономерности различных явлений и процессов, их территориальные взаимодействия;
- • сопоставлять географические карты различной тематики;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:
- для выявления и объяснения географических аспектов различных текущих событий и ситуаций;
- нахождения и применения географической информации, включая карты, статистические материалы, геоинформационные системы и ресурсы Интернета; правильной оценки важнейших социально-экономических событий международной жизни, геополитической и геоэкономической ситуации в России, других странах и регионах мира, тенденций их возможного развития;
- понимания географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях глобализации, стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, различных видов человеческого общения.

**Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося- 58 часов,  
в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка-39 часов,
- самостоятельная работа обучающегося- 19 часов.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

**«Естествознание»**

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОДБ.11«Естествознание» разработана основе Примерной программы учебной дисциплины «Обществознание» специальностей среднего профессионального образования (утверждена ФГАУ ФИРО 10.04.2008 г.)

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина является частью ППСЗ по специальности СПО общеобразовательного цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:** достичь следующих результатов:

— метод познания, электромагнитное поле, электромагнитные волны, квант, эволюция Вселенной, большой взрыв, Солнечная система, галактика, химическая реакция, показатель кислотности, индикатор, жесткость воды, макромолекула, белок, углевод, катализатор, фермент, клетка, ДНК, вирус, иммунитет, биологическая эволюция, движущие силы эволюции, биоразнообразие, организм, биогеоценоз, популяция, экосистема, биосфера, экологический фактор, озоновая дыра, кислотный дождь;

— вклад великих ученых в формирование современной естественнонаучной картины мира. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

— приводить примеры экспериментов и(или) наблюдений, обосновывающих: атомно-молекулярное строение вещества, существование электромагнитного поля и взаимосвязь электрического и магнитного полей, волновые и корпускулярные свойства света, необратимость тепловых процессов, разбегание галактик, способы очистки воды от загрязнителей, устранение жесткости воды, определение кислотности растворов, содержание химических элементов и веществ в продуктах питания, клеточное строение живых организмов, роль ДНК как носителя наследственной информации, эволюцию живой природы, превращения энергии и веществ в природе, вероятностный характер процессов в живой и неживой природе, взаимосвязь компонентов экосистемы, влияние деятельности человека на экосистемы;

— объяснять прикладное значение важнейших достижений в области естественных наук для: развития энергетики, науки, средств связи, создания биотехнологий, профилактики и лечения инфекционных заболеваний, охраны окружающей среды и рационального природопользования;

— выдвигать гипотезы и предлагать пути их проверки, делать выводы на основе экспериментальных данных, представленных в виде графика, таблицы или диаграммы;

— работать с естественнонаучной информацией, содержащейся в сообщениях СМИ, Интернет-ресурсах, научно-популярной литературе: владеть методами поиска, выделять смысловую основу и оценивать достоверность информации.

— использовать приобретенные знания и умения в практической (профессиональной) деятельности и повседневной жизни для:

— оценки влияния на организм человека электромагнитных волн и радиоактивных излучений;

— энергосбережения; безопасного использования материалов и химических веществ в быту;

— оказания первой медицинской помощи себе и окружающим; сбалансированного питания;

— поддержания принципов здорового образа жизни;

— профилактики инфекционных заболеваний, травматизма и стрессов, вредных привычек, никотиновой, алкогольной и наркотической зависимостей;

— осознанных личных действий по охране окружающей среды;

— осознанного влияния на окружающую среду с профессиональной точки зрения.

**Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося- 176 часов,

в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка-117 часов,

- самостоятельная работа обучающегося-59 часов.

**Форма промежуточной аттестации** – дифференцированный зачет.

### **«Физическая культура»**

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОДБ.13 «Физическая культура» на основе Примерной программы учебной дисциплины «Физическая культура» специальностей среднего профессионального образования (утверждена ФГАУ ФИРО 10.04.2008 г.)

**Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:** учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО общеобразовательного цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

**уметь:**

- выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;
- выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;
- проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;
- преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;
- выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки;
- осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;
- выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике, гимнастике, плаванию и лыжам при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма;

**знать:**

- влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;
- способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;
- правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности;

**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**

- повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья;
- подготовки к профессиональной деятельности и службе в Вооруженных Силах Российской Федерации;
- организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха, участия в массовых спортивных соревнованиях;
- активной творческой деятельности, выбора и формирования здорового образа жизни.

**Количество часов на освоение учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 176 часов,  
в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 117 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 59 часов.

**Форма промежуточной аттестации** – зачет, дифференцированный зачет.

### **«Основы безопасности жизнедеятельности»**

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОДБ.14 «Основы безопасности жизнедеятельности» на основе Примерной программы учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» специальностей среднего профессионального образования (утверждена ФГАУ ФИРО 10.04.2008 г.)

**Место учебной дисциплины в структуре ППСЗ:** учебная дисциплина является частью ППСЗ по специальности СПО общеобразовательного цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

**уметь:**

- владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
- пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты;
- оценивать уровень своей подготовленности и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к военной службе

**знать:**

- основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности; репродуктивное здоровье и факторы, влияющие на него;
- потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания;
- основные задачи государственных служб по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
- основы российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан;
- порядок первоначальной постановки на воинский учет, медицинского освидетельствования, призыва на военную службу;
- состав и предназначение Вооруженных Сил Российской Федерации;
- основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу, во время прохождения военной службы и пребывания в запасе;
- основные виды военно-профессиональной деятельности; особенности прохождения военной службы по призыву и контракту, альтернативной гражданской службы;
- требования, предъявляемые военной службой к уровню подготовленности призывника;
- предназначение, структуру и задачи РСЧС;
- предназначение, структуру и задачи гражданской обороны;

**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:**

- для ведения здорового образа жизни;
- оказания первой медицинской помощи;
- развития в себе духовных и физических качеств, необходимых для военной службы;
- вызова (обращения за помощью) в случае необходимости соответствующей службы экстренной помощи.

**Количество часов на освоение учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 105 часов,  
в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 70 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 35 часов.

**Форма промежуточной аттестации** – дифференцированный зачет.

### **«Математика»**

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОДП.15«Математика» на основе Примерной программы учебной дисциплины «Математика» специальностей среднего профессионального образования (утверждена ФГАУ ФИРО 10.04.2008 г.)

**Место учебной дисциплины в структуре ППСЗ:** учебная дисциплина является частью ППСЗ по специальности СПО общеобразовательного цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

**Алгебра**

**уметь:**

- выполнять арифметические действия над числами, сочетая устные и письменные приемы; находить приближенные значения величин и погрешности вычислений (абсолютная и относительная); сравнивать числовые выражения;
- находить значения корня, степени, логарифма, тригонометрических выражений на основе определения, используя при необходимости инструментальные средства; пользоваться приближенной оценкой при практических расчетах;
- выполнять преобразования выражений, применяя формулы, связанные со свойствами степеней, логарифмов, тригонометрических функций;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:
- для практических расчетов по формулам, включая формулы, содержащие степени, радикалы, логарифмы и тригонометрические функции, используя при необходимости справочные материалы и простейшие вычислительные устройства.

### **Функции и графики**

#### ***уметь:***

- вычислять значение функции по заданному значению аргумента при различных способах задания функции;
- определять основные свойства числовых функций, иллюстрировать их на графиках;
- строить графики изученных функций, иллюстрировать по графику свойства элементарных функций;
- использовать понятие функции для описания и анализа зависимостей величин;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:**
- для описания с помощью функций различных зависимостей, представления их графически, интерпретации графиков.

### **Начала математического анализа**

#### ***уметь:***

- находить производные элементарных функций;
- использовать производную для изучения свойств функций и построения графиков;
- применять производную для проведения приближенных вычислений, решать задачи прикладного характера на нахождение наибольшего и наименьшего значения;
- вычислять в простейших случаях площади и объемы с использованием определенного интеграла;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**
- решения прикладных задач, в том числе социально-экономических и физических, на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение скорости и ускорения.

### **Уравнения и неравенства**

#### ***уметь:***

- решать рациональные, показательные, логарифмические, тригонометрические уравнения, сводящиеся к линейным и квадратным, а также аналогичные неравенства и системы;
- использовать графический метод решения уравнений и неравенств;
- изображать на координатной плоскости решения уравнений, неравенств и систем с двумя неизвестными;
- составлять и решать уравнения и неравенства, связывающие неизвестные величины в текстовых (в том числе прикладных) задачах.
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:**
- для построения и исследования простейших математических моделей.

### **Комбинаторика, статистика и теория вероятностей**

**уметь:**

- решать простейшие комбинаторные задачи методом перебора, а также с использованием известных формул;
- вычислять в простейших случаях вероятности событий на основе подсчета числа исходов;

**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:**

- для анализа реальных числовых данных, представленных в виде диаграмм, графиков;
- анализа информации статистического характера.

**Геометрия**

**уметь:**

- распознавать на чертежах и моделях пространственные формы; соотносить трехмерные объекты с их описаниями, изображениями;
- описывать взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве, аргументировать свои суждения об этом расположении;
- анализировать в простейших случаях взаимное расположение объектов в пространстве;
- изображать основные многогранники и круглые тела; выполнять чертежи по условиям задач;
- строить простейшие сечения куба, призмы, пирамиды;
- решать планиметрические и простейшие стереометрические задачи на нахождение геометрических величин (длин, углов, площадей, объемов);
- использовать при решении стереометрических задач планиметрические факты и методы;
- проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;

**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:**

- для исследования (моделирования) несложных практических ситуаций на основе изученных формул и свойств фигур;
- вычисления объемов и площадей поверхностей пространственных тел при решении практических задач, используя при необходимости справочники и вычислительные устройства.

**знать:**

- значение математической науки для решения задач, возникающих в теории и практике; широту и в то же время ограниченность применения математических методов к анализу и исследованию процессов и явлений в природе и обществе;
- значение практики и вопросов, возникающих в самой математике для формирования и развития математической науки; историю развития понятия числа, создания математического анализа, возникновения и развития геометрии;
- универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности;
- вероятностный характер различных процессов окружающего мира.

**Количество часов на освоение учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 435 часов,  
в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 290 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 145 часов.

**Форма промежуточной аттестации** – экзамен.

**«Информатика и ИКТ»**

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОДП.16«Информатика и ИКТ» на основе Примерной программы учебной дисциплины

«Информатика и ИКТ» специальностей среднего профессионального образования (утверждена ФГАУ ФИРО 10.04.2008 г.)

**Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:** учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО общеобразовательного цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

**уметь:**

- оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники;
- распознавать информационные процессы в различных системах;
- использовать готовые информационные модели, оценивать их соответствие реальному объекту и целям моделирования;
- осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с поставленной задачей;
- иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;
- создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые;
- просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных;
- осуществлять поиск информации в базах данных, компьютерных сетях и пр.;
- представлять числовую информацию различными способами (таблица, массив, график, диаграмма и пр.);
- соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ;

**знать:**

- различные подходы к определению понятия «информация»;
- методы измерения количества информации: вероятностный и алфавитный. Знать единицы измерения информации;
- назначение наиболее распространенных средств автоматизации информационной деятельности (текстовых редакторов, текстовых процессоров, графических редакторов, электронных таблиц, баз данных, компьютерных сетей);
- назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты или процессы;
- использование алгоритма как способа автоматизации деятельности;
- назначение и функции операционных систем;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
- эффективной организации индивидуального информационного пространства;
- автоматизации коммуникационной деятельности;
- эффективного применения информационных образовательных ресурсов в учебной деятельности.

**Количество часов на освоение учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 143 часа,  
в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 95 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 48 часов.

**Форма промежуточной аттестации** – дифференцированный зачет.

### **«Экономика»**

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОДП 20«Экономика»разработана на основе Примерной программы учебной дисциплины «Обществознание» специальностей среднего профессионального образования (утверждена ФГАУ ФИРО 10.04.2008 г.)

**Место учебной дисциплины в структуре ППСЗ:** учебная дисциплина является частью ППСЗ по специальности СПО общеобразовательного цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:** достичь следующих результатов:

***личностных:***

- развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность обучаемого для определения жизненно важных интересов личности в условиях кризисного развития экономики, сокращения природных ресурсов;
- формирование системы знаний об экономической жизни общества, определение своего места и роли в экономическом пространстве;
- воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью как к индивидуальной и общественной ценности;

***метапредметных:***

- овладение умениями формулировать представления об экономической науке как системе теоретических и прикладных наук, изучение особенности применения экономического анализа для других социальных наук, понимание сущности основных направлений современной экономической мысли;
- овладение обучающимися навыками самостоятельно определять свою жизненную позицию по реализации поставленных целей, используя правовые знания, подбирать соответствующие правовые документы и на их основе проводить экономический анализ в конкретной жизненной ситуации с целью разрешения имеющихся проблем;
- формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, полученную в процессе изучения общественных наук, вырабатывать в себе
- качества гражданина Российской Федерации, воспитанного на ценностях, закрепленных в Конституции Российской Федерации;
- генерирование знаний о многообразии взглядов различных ученых по вопросам как экономического развития Российской Федерации, так и мирового
- сообщества; умение применять исторический, социологический, юридический подходы для всестороннего анализа общественных явлений;

***предметных:***

- сформированность системы знаний об экономической сфере в жизни общества как пространстве, в котором осуществляется экономическая деятельность индивидов, семей, отдельных предприятий и государства;
- понимание сущности экономических институтов, их роли в социально-экономическом развитии общества; понимание значения этических норм и нравственных ценностей в экономической деятельности отдельных людей и общества, сформированность уважительного отношения к чужой собственности;
- сформированность экономического мышления: умения принимать рациональные решения в условиях относительной ограниченности доступных ресурсов,
- оценивать и принимать ответственность за их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом;
- владение навыками поиска актуальной экономической информации в различных источниках, включая Интернет; умение различать факты, аргументы и оценочные суждения; анализировать, преобразовывать и использовать экономическую информацию для решения практических задач в учебной деятельности и реальной жизни;
- сформированность навыков проектной деятельности: умение разрабатывать и реализовывать проекты экономической и междисциплинарной направленности на основе базовых экономических знаний и ценностных ориентиров;
- умение применять полученные знания и сформированные навыки для эффективного исполнения основных социально-экономических ролей (потребителя, производителя,

покупателя, продавца, заемщика, акционера, наемного работника, работодателя, налогоплательщика);

- способность к личностному самоопределению и самореализации в экономической деятельности, в том числе в области предпринимательства; знание особенностей современного рынка труда, владение этикой трудовых отношений;
- понимание места и роли России в современной мировой экономике; умение ориентироваться в текущих экономических событиях, происходящих в России и мире.

**уметь:**

- определять организационно-правовые формы организаций;
- находить и использовать необходимую экономическую информацию;
- заполнять первичные документы по экономической деятельности организации;
- рассчитывать по принятой методологии основные технико-экономические показатели деятельности организации.

**знать:**

- сущность организации как основного звена национальной экономики;
- основные принципы построения экономической системы организации;
- принципы и методы управления основными и оборотными средствами;
- организацию производственного и технологического процессов;
- состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации, показатели их эффективного использования;
- формы оплаты труда;
- основные технико-экономические показатели деятельности организации и методику их расчета.

**Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося: 148 часов,

в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка - 100 часов,
- самостоятельная работа обучающегося - 48 часов.

**Форма промежуточной аттестации** – экзамен

**«Право»**

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОДП.21 «Право» разработан на основе на основе Примерной программы учебной дисциплины «Обществознание» специальностей среднего профессионального образования (утверждена ФГАУ ФИРО 10.04.2008 г.)

**Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:** учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО общеобразовательного цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:** достичь следующих результатов:

**личностных:**

- воспитание высокого уровня правовой культуры, правового сознания, уважение государственных символов (герба, флага, гимна);
- формирование гражданской позиции активного и ответственного гражданина, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие, гуманистические и демократические ценности;
- сформированность правового осмысления окружающей жизни, соответствующего современному уровню развития правовой науки и практики, а также правового сознания;
- готовность и способность к самостоятельной ответственной деятельности в сфере права;

- готовность и способность вести коммуникацию с другими людьми, сотрудничать для достижения поставленных целей;
- нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;
- готовность и способность к самообразованию на протяжении всей жизни;

**метапредметных:**

- выбор успешных стратегий поведения в различных правовых ситуациях;
- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, предотвращать и эффективно разрешать возможные правовые конфликты;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности в сфере права, способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности в сфере права, включая умение ориентироваться в различных источниках правовой информации;
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию правового поведения с учетом гражданских и нравственных ценностей;
- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;
- владение навыками познавательной рефлексии в сфере права как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения;

**предметных:**

- сформированность представлений о понятии государства, его функциях, механизме и формах;
- владение знаниями о понятии права, источниках и нормах права, законности, правоотношениях;
- владение знаниями о правонарушениях и юридической ответственности;
- сформированность представлений о Конституции РФ как основном законе государства, владение знаниями об основах правового статуса личности в Российской Федерации;
- сформированность общих представлений о разных видах судопроизводства, правилах применения права, разрешения конфликтов правовыми способами;
- сформированность основ правового мышления;
- сформированность знаний об основах административного, гражданского, трудового, уголовного права;
- понимание юридической деятельности; ознакомление со спецификой основных юридических профессий;
- сформированность умений применять правовые знания для оценивания конкретных правовых норм с точки зрения их соответствия законодательству Российской Федерации;
- сформированность навыков самостоятельного поиска правовой информации.

**Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося-162 часа,  
в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка - 108 часов,
- самостоятельная работа обучающегося – 54 часа.

**Форма промежуточной аттестации** – дифференцированный зачет.

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.01 «Основы философии» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место учебной дисциплины в структуре ППСЗ:** учебная дисциплина является частью ППСЗ по специальности СПО общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

**уметь:**

- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста;

**знать:**

- основные категории и понятия философии;
- роль философии в жизни человека и общества;
- основы философского учения о бытии;
- сущность процесса познания;
- основы научной, философской и религиозной картин мира;
- об условиях формирования личности, ее свободы и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;
- о социальные и этические проблемы, связанных с развитием использованием достижений науки, техники и технологий.

**Количество часов на освоение учебной дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 54 часа,  
в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 6 часов.

**Форма промежуточной аттестации** – дифференцированный зачет.

### **«История»**

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.02 «История» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место учебной дисциплины в структуре ППСЗ:** учебная дисциплина является частью ППСЗ по специальности СПО общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

**уметь:**

- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;
- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.

**знать:**

- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков(XX и XXI вв.);
- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI в.;
- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;
- назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;
- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;
- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

**Количество часов на освоение учебной дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 54 часа,  
в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 6 часов.

**Форма промежуточной аттестации** – дифференцированный зачет.

**«Иностранный язык»**

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 «Иностранный язык» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место учебной дисциплины в структуре ППСЗ:** учебная дисциплина является частью ППСЗ по специальности СПО общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

**уметь:**

- 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.

**знать:**

- лексический (1200–1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.

**Количество часов на освоение учебной дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 207 часов,  
в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 166 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 41 час.

**Форма промежуточной аттестации** – зачет, дифференцированный зачет.

**«Физическая культура»**

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.04 «Физическая культура» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место учебной дисциплины в структуре ППСЗ:** учебная дисциплина является частью ППСЗ по специальности СПО общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

**уметь:**

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;

**знать:**

- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни.

**Количество часов на освоение учебной дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 332 часа,  
в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 166 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 166 часов.

**Форма промежуточной аттестации** – зачет, дифференцированный зачет.

### «Математика»

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ЕН.01 «Математика» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:** учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО математического и общего естественнонаучного учебного цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

**уметь:**

- решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности.

**знать:**

- значение математики в профессиональной деятельности и при освоении основной 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.

**Количество часов на освоение учебной дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 90 часов,  
в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 60 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 30 часов.

**Форма промежуточной аттестации** – экзамен.

### «Экономика организации»

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОП.01. «Экономика организации» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:** дисциплина входит в состав общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

**Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**уметь:**

- рассчитывать основные экономические показатели деятельности организации;
- оценивать эффективность деятельности организации;
- определять материально-технические, сырьевые, трудовые и финансовые ресурсы организации, показатели их эффективного использования

**знать:**

- 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

**Количество часов на освоение учебной дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 192 часа,  
в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 128 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 64 часа.

**Форма промежуточной аттестации** – дифференцированный зачет.

**«Правовое обеспечение профессиональной деятельности»**

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОП.02. «Правовое обеспечение профессиональной деятельности» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:** учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО учебного общепрофессионального цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

**уметь:**

- использовать необходимые нормативно-правовые документы;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;
- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;

**знать:**

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;
- правила оплаты труда;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- право социальной защиты граждан;
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося -117 часов,  
в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 78 часа;
- самостоятельной работы обучающегося - 39 часов.

**Форма промежуточной аттестации** – дифференцированный зачет.

**«Бухгалтерский учет»**

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 «Бухгалтерский учет» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:** учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО учебного общепрофессионального цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

**уметь:**

– использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности

**знать:**

– основы бухгалтерского учета, структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций, бухгалтерскую отчетность;

– особенности ценообразования в общественном питании;

– нормативно-правовую базу бухгалтерского учета

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося -162 часа,

в том числе:

-обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –108 часов;

-самостоятельной работы обучающегося –54 часа.

**Форма промежуточной аттестации** – дифференцированный зачет.

**«Документационное обеспечение управления»**

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 «Документационное обеспечение управления» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:** учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО учебного общепрофессионального цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

**уметь:**

– оформлять документацию в соответствии с нормативной базой, в т.ч. с использованием современных информационных технологий;

– осваивать технологии автоматизированной обработки документации;

– использовать унифицированные формы документов;

– осуществлять хранение и поиск документов;

– использовать телекоммуникационные технологии в электронном документообороте;

**знать:**

– понятие, цели, задачи и принципы делопроизводства;

– основные понятия документационного обеспечения управления;

– системы документационного обеспечения управления и их автоматизацию;

– классификацию документов;

– требования к составлению и оформлению документов;

– организацию документооборота: приём, обработку, регистрацию, контроль, хранение документов, номенклатуру дел.

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 108 часов,

в том числе:

-обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –72 часа;

-самостоятельной работы обучающегося - 36 часов.

**Форма промежуточной аттестации** – дифференцированный зачет.

**«Финансы и валютно-финансовые операции организации»**

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 «Финансы и валютно-финансовые операции организации» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:** учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО учебного общепрофессионального цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

**уметь:**

- составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям;
- распознавать виды валют;
- оформлять и использовать платежные документы при расчетах с потребителем

**знать:**

- 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

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося -117 часов,  
в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 78 часа;  
самостоятельной работы обучающегося –39 часов.

**Форма промежуточной аттестации – экзамен**

**«Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности»**

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:** учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО учебного общепрофессионального цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

**уметь:**

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;
- применять компьютерными и телекоммуникационные средства;
- осуществлять поиск необходимой информации;

**знать:**

- 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.

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося -138 часов,  
в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –92 часа;  
самостоятельной работы обучающегося - 38 часов.

**Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет, экзамен.**

**«Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда»**

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место учебной дисциплины в структуре ППСЗ:** учебная дисциплина является частью ППСЗ по специальности СПО учебного общепрофессионального цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

**уметь:**

- распознавать разные виды технологического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований;
- соблюдать правила охраны труда;
- предупреждать производственный травматизм и профзаболевания;
- использовать противопожарную технику;

**знать:**

- классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации;
- нормативно-правовое регулирование охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания;
- принципы возникновения и профилактики производственного травматизма и профзаболеваний.

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 131 ч., в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 87 часов;  
самостоятельной работы обучающегося – 44 часа.

**Формы контроля** - дифференцированный зачет

### **«Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации»**

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место учебной дисциплины в структуре ППСЗ:** учебная дисциплина является частью ППСЗ по специальности СПО учебного общепрофессионального цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

**уметь:**

- вести беседу (диалог, переговоры) профессиональной направленности на иностранном языке;
- работать с источниками профессиональной информации на иностранном языке;

**знать:**

- лексико-грамматический материал по специальности, необходимый для профессионального общения;
- различные виды речевой деятельности и формы речи;
- источники профессиональной информации на иностранном языке;
- технику перевода профессионально ориентированных текстов.

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 249 ч.,  
в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 166 ч.;  
самостоятельной работы обучающегося – 83 ч.

**Формы контроля** –зачет, дифференцированный зачет, экзамен.

### **«Безопасность жизнедеятельности»**

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:** учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО учебного общепрофессионального цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

**уметь:**

- 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;

**знать:**

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 102 часа,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов;

самостоятельной работы обучающегося -34 часа.

**Формы контроля** - дифференцированный зачет.

## **«Микробиология»**

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОП 10 «Микробиология» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:** учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО учебного общепрофессионального цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

**уметь:**

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;

**знать:**

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- схему микробиологического контроля;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часа,  
в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 68 часов;
- самостоятельной работы обучающегося - 34 часа.

**Форма промежуточной аттестации** – дифференцированный зачет.

### **ПМ. 01 «Организация питания в организациях общественного питания»**

**Область применения программы:** рабочая программа профессионального модуля ПМ01. «Организация питания в организациях общественного питания» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место профессионального модуля в структуре ППССЗ:** профессиональный модуль является частью ППССЗ по специальности СПО профессионального модуля.

**В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:**

**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, 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;

***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.

***иметь практический опыт:***

- распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов,
- определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности; оперативного планирования работы питания, санитария и гигиена 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;

**Количество часов на освоение профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 504 часа,  
в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 384 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 120 часов.

**Форма промежуточной аттестации** –квалификационный экзамен.

## **ПМ. 02 «Организация обслуживания в организациях общественного питания»**

**Область применения программы:** рабочая программа профессионального модуля ПМ. 02 «Организация обслуживания в организациях общественного питания» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место профессионального модуля в структуре ППССЗ:** профессиональный модуль является частью ППССЗ по специальности СПО профессионального модуля.

**В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:**

**уметь:**

- 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;

**знать:**

- 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;
- 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; характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями;
- цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива;

- психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;
- требования к обслуживающему персоналу, особенности
- показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение;
- критерии и показатели качества обслуживания

***иметь практический опыт:***

- 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;

**Количество часов на освоение профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 1316 часов,  
в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 997 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 319 часов.

**Форма промежуточной аттестации** – квалификационный экзамен.

**ПМ. 03 «Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания»**

**Область применения программы:** рабочая программа профессионального модуля ПМ. 03 «Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания»

является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место профессионального модуля в структуре ППССЗ:** профессиональный модуль является частью ППССЗ по специальности СПО профессионального модуля.

**В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:**

***уметь:***

- выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания;
- проводить сегментацию рынка;
- участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию;
- разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания;
- определять направления сбытовой и ценовой политики, обосновывать целесообразность их выбора;
- выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта;
- собирать и анализировать информацию о ценах;
- осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации;
- разрабатывать анкеты опросные листы;
- составлять отчет по результатам исследования и интерпретировать результаты
- обосновывать целесообразность применения средств и методов маркетинга, выбирать и использовать наиболее рациональные из них, давать свои предложения при разработке маркетинговых мероприятий, направленных на совершенствование работы организации в области сбыта и ценообразования;
- выбирать, определять и анализировать показатели конкурентоспособности организации маркетинга, понятие и структуру маркетинговой среды организации

**знать:**

- цели, задачи, принципы, функции, концепции, объекты, средства, методы маркетинга, понятие и структуру маркетинговой деятельности;
- особенности жизненного цикла продукции и услуг общественного питания: этапы, маркетинговые мероприятия;
- особенности маркетинга услуг общественного питания;
- средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания;
- комплекс маркетинга, средства и методы маркетинговой деятельности, стратегии маркетинга;
- маркетинговые исследования: понятие, значение, виды, объекты, методы, этапы и правила проведения;
- источники и критерии отбора маркетинговой информации;
- критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, методики оценки

**иметь практический опыт:**

- выявления и анализа потребностей в продукции и услугах общественного питания;
- участия в разработке комплекса маркетинга;
- определения подкрепления продукции и услуг;
- анализа сбытовой и ценовой политики;
- консультирование потребителей;
- разработки предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности;
- выявления конкурентов организации общественного питания и определения конкурентоспособности ее продукции и услуг;
- участия в маркетинговых исследованиях

**Количество часов на освоение профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 654 часа,

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 472 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 182 часа.

**Форма промежуточной аттестации** –квалификационный экзамен.

**ПМ. 04 «Контроль качества продукции и услуг общественного питания»**

**Область применения программы:** рабочая программа профессионального модуля ПМ. 04«Контроль качества продукции и услуг общественного питания»

является частью программа подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место профессионального модуля в структуре ППССЗ:** профессиональный модуль является частью ППССЗ по специальности СПО профессионального модуля.

**В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:**

**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.

**иметь практический опыт:**

– выявления и анализа потребностей в продукции и услугах общественного питания;

– участия в разработке комплекса маркетинга;

– определения подкрепления продукции и услуг;

– анализа сбытовой и ценовой политики;

– консультирования потребителей;

– разработки предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности;

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

– участия в маркетинговых исследованиях.

**Количество часов на освоение профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 381 час,

в том числе:

– обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 290 часов;

– самостоятельной работы обучающегося – 91 час.

**Форма промежуточной аттестации** – квалификационный экзамен.

### **ПМ. 05 «Выполнение работ по профессии 16399 «Официант»»**

**Область применения программы:** рабочая программа профессионального модуля ПМ 05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОСс учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место профессионального модуля в структуре ППССЗ:** профессиональный модуль является частью ППССЗ по специальности СПО профессионального модуля.

**В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:**

**уметь:**

– подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;

– осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;

– осуществлять приём заказа на блюда и напитки;

– обслуживать потребителей организаций – общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;

– консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;

– осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;

– соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;

– предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем;

– соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;

– соблюдать личную гигиену;

**знать:**

- виды, типы и классы организаций общественного питания;
- основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;
- материально-техническую и информационную базу обслуживания;
- правила личной подготовки официанта к обслуживанию;
- виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;
- способы расстановки мебели в торговом зале;
- правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;
- методы организации труда официантов;
- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
- способы подачи блюд;
- правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;
- правила и технику уборки использованной посуды;
- порядок оформления счетов и расчёта с потребителем;
- кулинарную характеристику блюд; – правила сочетаемости напитков и блюд;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями

**иметь практический опыт:**

- выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;
- встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;
- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;
- подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;
- расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей;
- подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;
- обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;
- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;
- применения передовых, инновационных методов и форм организации труда;

**Количество часов на освоение профессионального модуля:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 180 часа,

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 156 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 24 часа.

**Форма промежуточной аттестации** – квалификационный экзамен.

### **ПМ.06 «Обслуживание иностранных туристов»**

**Область применения программы:** рабочая программа профессионального модуля ПМ 06 «Обслуживание иностранных туристов» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место профессионального модуля в структуре ППССЗ:** профессиональный модуль является частью ППССЗ по специальности СПО профессионального модуля.

**В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:**

**уметь:**

- подбирать ассортимент блюда и напитков туристов из разных стран мира;
- организовывать процесс обслуживания иностранных туристов;
- уметь обслужить гостей из разных стран;
- организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию иностранных туристов;
- подбирать посуду, приборы для блюд кухонь народов мира;
- организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания иностранных туристов с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;
- выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания иностранных туристов в организациях общественного питания;
- составлять и оформлять меню, карты вин, осуществлять консультирование иностранных туристов;

**знать:**

- виды иностранного туризма;
- классы туристических документов;
- классы обслуживания иностранных туристов;
- особенности организации обслуживания и питания иностранных туристов;
- требования, предъявляемые к предприятиям питания обслуживающих иностранных туристов;
- особенности питания и обслуживания иностранных гостей в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями;
- принципы составления рационов питания иностранных туристов;
- особенности питания туристов, проживающих в гостиницах, условия питания и методы обслуживания;
- особенности приготовления и подачи блюд и напитков для иностранных туристов.

**иметь практический опыт:**

- о характерных особенностях кухонь разных стран;
- об обычаях, формировавшихся под влиянием природных, исторических и социально-экономических условий, культурного обмена с соседями;
- о взаимовлиянии культур;
- о наборе исходных продуктов, на которые влияют географическое положение страны, ее климат, материальное производство, религиозные обычаи и способах их обработки;
- об особенностях технологии приготовления блюд разных кухонь мира;
- об особенностях обслуживания иностранных туристов;
- управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию иностранных туристов;
- определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания иностранных туристов;
- выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания иностранных туристов;
- анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания иностранных туристов подготовки - предложений по его повышению.

**Количество часов на освоение профессионального модуля:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 228 часов,

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 192 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 36 часов.

**Форма промежуточной аттестации** – квалификационный экзамен.

## Аннотация программ учебных практик

**Область применения программ:** программы учебных практик являются частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОСс учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место учебных практик в структуре ППССЗ:** профессиональный модуль является частью ППССЗ по специальности СПО профессионального модуля.

**В результате освоения учебных практик обучающийся должен:**

*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 сохраняемости продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;
- использовать нормативные и технологические документы;
- готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;
- производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;
- составлять и заключать договора на поставку товаров;
- проводить приемку продукции;
- контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;
- определять вид, тип и класс организации общественного питания;
- организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;
- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
- организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;
- осуществлять расчет с посетителями;
- принимать рациональные управленческие решения;
- применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;
- регулировать конфликтные ситуации в организации;
- определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;
- выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;
- составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;
- определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);
- выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;
- выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания;

- проводить сегментацию рынка;
- участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию;
- разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания;
- определять направления сбытовой и ценовой политики, обосновывать целесообразность их выбора;
- выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта;
- собирать и анализировать информацию о ценах;
- осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации;
- разрабатывать анкеты опросные листы;
- составлять отчет по результатам исследования и интерпретировать результаты
- обосновывать целесообразность применения средств и методов маркетинга, выбирать и использовать наиболее рациональные из них, давать свои предложения при разработке маркетинговых мероприятий, направленных на совершенствование работы организации в области сбыта и ценообразования;
- выбирать, определять и анализировать показатели конкурентоспособности организации маркетинга, понятие и структуру маркетинговой среды организации
- анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества;
- работать с нормативно-правовой базой;
- пользоваться измерительными приборами и приспособлениями;
- проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия;
- контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;
- идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации;
- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;
- осуществлять приём заказа на блюда и напитки;
- обслуживать потребителей организаций – общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
- консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;
- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
- соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;
- предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем;
- соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;
- соблюдать личную гигиену;
- подбирать ассортимент блюда и напитков туристов из разных стран мира;
- организовывать процесс обслуживания иностранных туристов;
- уметь обслужить гостей из разных стран;
- организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию иностранных туристов;
- подбирать посуду, приборы для блюд кухонь народов мира;

- организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания иностранных туристов с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;
- выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания иностранных туристов в организациях общественного питания;
- составлять и оформлять меню, карты вин, осуществлять консультирование иностранных туристов;

**Количество часов на освоение программ учебных практик:**

Общий объем учебной нагрузки обучающегося – 11 недель.

**Форма промежуточной аттестации** – зачет.

### **Аннотация программ производственных практик**

**Область применения программ:** программы производственных практик являются частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОСс учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место производственных практик в структуре ППССЗ:** профессиональный модуль является частью ППССЗ по специальности СПО профессионального модуля.

**В результате освоения производственных практик обучающийся должен:**

**иметь практический опыт:**

- распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов,
- определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности; оперативного планирования работы питания, санитария и гигиена производства;
- получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;
- участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;
- проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов;
- участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров;
- проведения приемки продукции по количеству и качеству;
- контроля осуществления технологического процесса производства;
- контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства,
- оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания;
- организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей;
- управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;
- определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;
- выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;
- анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;
- выявления и анализа потребностей в продукции и услугах общественного питания;
- участия в разработке комплекса маркетинга;
- определения подкрепления продукции и услуг;
- анализа сбытовой и ценовой политики;

- консультирование потребителей;
- разработки предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности;
- выявления конкурентов организации общественного питания и определения конкурентоспособности ее продукции и услуг;
- участия в маркетинговых исследованиях;
- выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;
- встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;
- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;
- подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;
- расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей;
- подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;
- обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;
- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;
- применения передовых, инновационных методов и форм организации труда;
- о характерных особенностях кухонь разных стран;
- об обычаях, сформировавшихся под влиянием природных, исторических и социально-экономических условий, культурного обмена с соседями;
- о взаимовлиянии культур;
- о наборе исходных продуктов, на которые влияют географическое положение страны, ее климат, материальное производство, религиозные обычаи и способах их обработки;
- об особенностях технологии приготовления блюд разных кухонь мира;
- об особенностях обслуживания иностранных туристов;
- управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию иностранных туристов;
- определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания иностранных туристов;
- выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания иностранных туристов;
- анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания иностранных туристов подготовки - предложений по его повышению.

**Количество часов на освоение программ производственных практик:**

Общий объем учебной нагрузки обучающегося – 15 недель.

**Форма промежуточной аттестации –зачет.**

**Аннотация программы преддипломной практики**

**Область применения программы**

Программа преддипломной практики является частью основной профессиональной образовательной программой в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «7» мая 2014 года № 465. (зарегистрированный Министерством юстиции Российской Федерации 11 июня 2014 г. №32672).

Программа преддипломной практики направлена на углубление студентами первоначального профессионального опыта, развития общих и профессиональных

компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой функции, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

Преддипломная практика студентов является завершающим этапом и проводится после освоения ППССЗ и сдачи студентами всех видов промежуточной аттестации, предусмотренных ФГОС.

### **Цели и задачи преддипломной практики**

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями:

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.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности согласно получаемой квалификации специалиста среднего звена:

- 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 профессии 16399 «Официант»;
- организация питания и обслуживания иностранных туристов, согласно особенности питания;
- осуществление информационного обеспечения иностранных туристов в организациях общественного питания.

### **Количество часов на освоение преддипломной практики:**

Общий объем учебной нагрузки обучающегося – 4 недели.

**Форма промежуточной аттестации** – дифференцированный зачет.

## **Аннотация программы государственной итоговой аттестации**

### **1. Область применения программы государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА)**

Программа государственной итоговой аттестации – является частью основной профессиональной образовательной программой в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» в части реализации Государственных требований к уровню подготовки выпускников, степень достижения которых подлежит оценке в ходе ГИА по специальности. Выпускник, освоивший программу подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» в соответствии с требованиями ФГОС СПО:

#### **Должен знать:**

- 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;
- 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; характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями;
- цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива;
- психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;
- требования к обслуживающему персоналу, особенности
- показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение;
- критерии и показатели качества обслуживания

#### **Должен уметь:**

- 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;
- иметь практический опыт:**
- 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;

10

:

1 –

	<b>Код компетенции</b>	<b>Наименование профессиональных компетенций</b>
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.

## **2 Цели и задачи государственной итоговой аттестации (ГИА)**

Целью ГИА является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровня образования обучающихся в соответствии с ФГОС СПО. ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

**3. Количество часов**, отводимое на государственную итоговую аттестацию: всего – 6 недель, в том числе: - выполнение выпускной квалификационной работы – 4 недели, - защита выпускной квалификационной работы - 2 недели.

## **5. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

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

Оценка качества освоения основной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю отражены в рабочих программах и программах практик и государственной итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППСЗ (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся. Для юношей предусмотрена оценка результатов освоения основ военной службы.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен по отдельной дисциплине и междисциплинарному курсу;
- дифференцированный зачет;
- зачет;
- курсовая работа (проект);
- экзамен квалификационный по профессиональному модулю.

Для аттестации по учебной и производственной практике студентами представляются отчеты по выполнению заданий по практике, дневники о прохождении практики и характеристики с места прохождения практики.

### **5.2 Государственная итоговая аттестация выпускников**

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся, Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования. Государственная итоговая аттестация призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа).

Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Программой государственной итоговой аттестации выпускников Программа государственной итоговой аттестации, содержащая формы, условия проведения и защиты выпускной квалификационной работы, разрабатывается преподавателями института, утверждается директором и доводится до сведения обучающихся не позднее шести месяцев до начала ГИА.

Сроки проведения государственной итоговой аттестации определяются институтом в соответствии с его учебным планом.

## **6. Ресурсное обеспечение ППССЗ**

### **6.1. Кадровое обеспечение**

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

ППССЗ должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППССЗ. Внеаудиторная работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение. Реализация ППССЗ должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся должны быть обеспечены доступом к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет). Каждый обучающийся должен быть обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий). Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет. Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждые 100 обучающихся. Каждому обучающемуся должен быть обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований российских журналов.

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

Образовательная организация, реализующая ППССЗ, должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации. Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

1. гуманитарных и социально-экономических дисциплин;
2. математики;
3. иностранного языка;
4. правового обеспечения профессиональной деятельности;
5. технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда;
6. физиологии питания и санитарии;
7. товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания;
8. экономики и финансов;

9. организации и технологии отрасли;
10. организации обслуживания в организациях общественного питания;
11. организации и технологии обслуживания в барах;
12. менеджмента и управления персоналом;
13. маркетинга;
14. психологии и этики профессиональной деятельности;
15. бухгалтерского учета;
16. документационного обеспечения управления;
17. безопасности жизнедеятельности;
18. стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия.

**Лаборатории:**

1. информационно-коммуникационных технологий;
  2. технологии приготовления пищи;
- Спортивный комплекс:  
спортивный зал;  
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;  
стрелковый тир (электронный )

**Залы:**

1. Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2. Актный зал.
3. Банкетный зал



## Учебный план

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Учебная нагрузка обучающихся (час.)							Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
						максимальная	самостоятельная работа	Обязательная аудиторная				1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
		всего занятий	лекций	в т.ч.				1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.					
				лаб. и практ. занятий, вкл. семинары	курсовых работ (пректов)															
3	ДЗ	Э	Эк	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20			
0.00	Общеобразовательный цикл					2106	702	1404	1141	263	0	387	588	311	118	0	0	0	0	
ОДБ.01.	Русский язык			2		117	39	78	78			42	36							
ОДБ.02.	Литература		2			176	59	117	117			45	72							
ОДБ.03.	Иностранный язык		2			117	39	78		78		36	42							
ОДБ.04.	История		2			176	59	117	117			38	40	39						
ОДБ.05.	Обществознание		4			117	39	78	78					32	46					
ОДБ.10.	География		3			58	19	39	39					39						
ОДБ.11.	Естествознание		2			176	59	117	89	28		60	57							
ОДБ.13.	Физическая культура	1	2			176	59	117	8	109		64	53							
ОДБ.14.	ОБЖ		2			105	35	70	70				70							
ОДП.15.	Математика			2,3		435	145	290	290			102	118	70						
ОДП.16.	Информатика и ИКТ		3			143	48	95	47	48				95						
ОДП.20.	Экономика			2		148	48	100	100				100							
ОДП.21.	Право		4			162	54	108	108					36	72					

Страница 1

ОГСЭ.00	Общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины				647	219	428	96	332	0	0	0	68	112	104	52	52	40
ОГСЭ.01	Основы философии		5		54	6	48	48							48			
ОГСЭ.02	История		4		54	6	48	48						48				
ОГСЭ.03	Иностранный язык	7	4,6*,8		207	41	166		166				34	32	28	26	26	20
ОГСЭ.04	Физическая культура	3,5,7	4,6,8		332	166	166		166				34	32	28	26	26	20
ЕН.00	Математические и общестественнонаучные дисциплины				90	30	60	40	20	0	0	0	0	60	0	0	0	0
ЕН.01	Математика			4	90	30	60	40	20					60				
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины				1418	473	945	527	418	0	87	0	32	102	208	228	208	80
ОП.01	Экономика организации		6*		192	64	128	80	48						56	72		
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности		6		117	39	78	66	12							78		
ОП.03	Бухгалтерский учет		6*		162	54	108	68	40					56	52			
ОП.04	Документационное обеспечение управления		8		108	36	72	52	20								52	20
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации			7	117	39	78	58	20								78	
ОП.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности		7	8	138	46	92	12	80								52	40
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда		1		131	44	87	67	20		87							
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	3,7	4,6*	8	249	83	166		166				32	34	28	26	26	20
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		5		102	34	68	68							68			
ОП.10	Микробиология		4		102	34	68	56	12					68				

ПМ.00	Профессиональные модули				3263	772	2491	945	550	60	138	246	183	424	294	542	322	342
ПМ.01	Организация питания в организациях общественного питания			2	504	120	384	150	90	0	138	246	0	0	0	0	0	0
МДК 01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания		2		114	38	76	48	28		36	40						
МДК 01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания		2		156	52	104	64	40		42	62						
МДК 01.03	Физиология питания, санитария и гигиена		1		90	30	60	38	22		60							
УП.01	Учебная практика	2			144		144					144						
ПМ.02	Организация обслуживания в организациях общественного питания			6	1316	319	997	381	236	20	0	0	183	424	138	252	0	0
МДК 02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания			4*	567	189	378	214	144	20			160	218				
МДК 02.02	Психология и этика профессиональной деятельности			4*	182	61	121	81	40				23	98				
МДК 02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания			5	207	69	138	86	52						138			
УП.02	Учебная практика	4*,6*			72		72							36		36		
ПП.02	Производственная практика	4*,6*			288		288							72		216		
ПМ.03	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания			8	654	182	472	220	124	20	0	0	0	0	0	0	130	342
МДК 03.01	Маркетинг в организациях общественного питания			7	546	182	364	220	124	20							130	234
ПП.03	Производственная практика	8			108		108											108
ПМ.04	Контроль качества продукции и услуг общественного питания			6	381	91	290	94	68	20	0	0	0	0	0	290	0	0
МДК 04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия			6*	126	42	84	52	32							84		
МДК 04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания			6*	147	49	98	42	36	20						98		
УП.04	Учебная практика	6*			36		36									36		

ПП.04	Производственная практика	6*			72		72									72			
ПМ.05	Выполнение работ по профессии 16399 "Официант"			5	180	24	156	36	12	0	0	0	0	0	0	156	0	0	0
МДК 05.01	Выполнение работ по профессии 16399" Официант"				72	24	48	36	12							48			
УП.05	Учебная практика	5			108		108									108			
ПМ.06	Обслуживание иностранных туристов			7	228	36	192	64	20	0	0	0	0	0	0	0	0	192	0
МДК.06.01	Обслуживание иностранных туристов		7		120	36	84	64	20									84	
УП.06	Учебная практика	7			36		36											36	
ПП.06	Производственная практика	7			72		72											72	
	<b>ИТОГО МДК</b>				<b>2327</b>	<b>772</b>	<b>1555</b>	<b>945</b>	<b>550</b>	<b>60</b>	<b>138</b>	<b>102</b>	<b>183</b>	<b>316</b>	<b>186</b>	<b>182</b>	<b>214</b>	<b>234</b>	
	<b>Всего</b>				<b>7524</b>	<b>2196</b>	<b>5328</b>	<b>2749</b>	<b>1583</b>	<b>60</b>	<b>612</b>	<b>834</b>	<b>594</b>	<b>816</b>	<b>606</b>	<b>822</b>	<b>582</b>	<b>462</b>	
	ИТОГО Учебная практика						396	0	0	0	0	144	0	36	108	72	36	0	
	ИТОГО Производственная практика						540	0	0	0	0	0	0	72	0	288	72	108	

**Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам и МДК по специальности  
43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»**

Цикл	Индексы дисциплин	Наименование дисциплины, МДК	Компетенции																											
			Общие										Профессиональные																	
			ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1.	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 6.1	ПК 6.2
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Общий гуманитарный и социально-экономический	ОГСЭ.01	Основы философии	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+																		
	ОГСЭ.02	История	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+																		
	ОГСЭ.03	Иностранный язык	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+																		
	ОГСЭ.04	Физическая культура		+	+				+																					
Математический и общий естественнонаучный	ЕН.01.	Математика		+																										
Профессиональный учебный цикл	ОП.01.	Экономика организации	+	+	+	+										+														
	ОП.02.	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	+	+	+	+						+															+			
	ОП.03.	Бухгалтерский учет	+		+					+			+				+													
	ОП.04.	Документационное обеспечение управления	+										+							+										

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
Профессиональный учебный цикл	ОП.05.	Финансы и валютно-финансовые операции организации	+	+	+	+			+			+				+					+										
	ОП.06.	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	+			+	+														+										+
	ОП.07.	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда		+	+							+	+	+			+						+								
	ОП.08.	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	+														+		+		+	+		+	+	+			+	+	
	ОП.09.	Безопасность жизнедеятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				+	+	+								+	+	+		
	ОП.10	Микробиология	+	+	+	+																						+			
Профессиональные модули	ПМ 01	Организация питания в организациях общественного питания	+	+	+	+		+	+			+																			
	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	+	+	+	+		+	+			+	+	+	+	+															
	ПМ 02	Организация обслуживания в организациях общественного питания	+	+	+			+	+			+					+	+	+	+	+	+	+								

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31		
Профессиональные модули	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	+	+	+			+	+			+					+	+	+	+	+	+										
	ПМ 03	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	+	+	+	+				+														+	+	+						
	МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания	+	+	+	+				+														+	+	+						
	ПМ 04	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	+	+	+								+														+	+	+			
	МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	+	+	+								+															+	+	+		
	МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	+	+	+								+															+	+	+		
	ПМ.05	Выполнение работ по профессии 16399 «Официант»	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+					+														
	ПМ 06	Обслуживание иностранных туристов	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+						+		+										+	+

