

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН

### 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

#### ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ

Рабочие программы учебных дисциплин общеобразовательного цикла разработаны в соответствии с требованиями:

Федеральный компонент государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 5 марта 2004 г. № 1089 Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования (список изменяющих документов (в ред. приказов Минобрнауки России от 03.06.2008 № 164, от 31.08.2009 № 320, от 19.10.2009 № 427, от 10.11.2011 № 2643, от 24.01.2012 № 39, от 31.01.2012 № 69, от 23.06.2015 № 609).

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании», утвержденного приказом Минобрнауки России от 5 мая 2014 года № 465;
- Основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»,
- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности: 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»,

#### ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

##### ПМ. 01. «ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

**Область применения рабочей программы профессионального модуля**  
Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании»** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация питания в организациях общественного питания.

Рабочая программа предназначена для использования в учебном процессе очной и заочной формам обучения.

##### **Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности – Организация питания в организациях общественного питания и соответствующие ему профессиональные и дополнительные компетенции.

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование профессиональных компетенций	знать	уметь	иметь практический опыт
ПК 1.1	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.	основные понятия и нормативную базу товароведения; ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения; этапы	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 сохранемости 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;	распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранемости; оперативного планирования работы производства; получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования; участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания; проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов; участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров; проведения приемки продукции по количеству и качеству; контроля
ПК 1.2	Организовывать выполнение заказов потребителей	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;	оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества; контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранемости 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;	оперативного планирования работы производства; получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования; участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания; проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов; участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров; проведения приемки продукции по количеству и качеству; контроля
ПК 1.3	Контролировать качество выполнения заказа.	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;	оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества; контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранемости 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;	оперативного планирования работы производства; получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования; участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания; проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов; участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров; проведения приемки продукции по количеству и качеству; контроля
ПК 1.4	Участвовать в оценке эффективности деятельности организации 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	оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества; контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранемости 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;	оперативного планирования работы производства; получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования; участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания; проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов; участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров; проведения приемки продукции по количеству и качеству; контроля

		рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу.	проводить приемку продукции; контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства; определять вид, тип и класс организации общественного питания.	осуществления технологического процесса производства; контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания.
--	--	--	--	--

Перечень общих компетенций

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
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	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

# ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ. 01. «ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

### Область применения программы учебной практики

Программа практики является составной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании»** в рамках модуля и предназначена для использования в учебном процессе по очной форме обучения.

### Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Программа практики является частью программы профессионального модуля 01 «Организация питания в организациях общественного питания» предназначена для использования в учебном процессе по очной форме обучения.

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Учебная практика по профессиональному модулю ПМ 01 «Организация питания в организациях общественного питания» реализуется после изучения общепрофессиональных дисциплин:

Код дисциплин по учебному плану	Название дисциплины по учебному плану
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

### Цели, задачи и планируемые результаты освоения учебной практики

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися вида профессиональной деятельности: Организация питания в организациях общественного питания и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции с учетом профессионального стандарта по профессии «Менеджер» необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций, приобретение необходимых умений по специальности,

Учебная практика направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций.

В результате учебной практики по профессиональному модулю «Организация питания в организациях общественного питания» обучающийся должен освоить общие и профессиональные компетенции.

## Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций	Уметь
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;</li> <li>Контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;</li> <li>Использовать нормативные и технологические документы;</li> <li>Готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;</li> <li>Производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;</li> <li>Составлять и заключать договора на поставку товаров;</li> <li>Проводить приемку продукции;</li> <li>Контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;</li> <li>Определять вид, тип и класс организации общественного питания.</li> </ul>
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	
ОК 03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	
ОК 04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
ОК 06	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	
ОК 07	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	
ОК 09	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	

## Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование профессиональных компетенций	Иметь практический опыт
ПК 1.1	Анализировать возможность возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Распознавания продовольственных однородных групп и видов, определения</li> </ul>

ПК 1.2	Организовывать выполнение заказов потребителей.	<p>ассортиментной принадлежн</p> <p>качества, обеспечения сохраняемости;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Оперативного планир работы производства;</li> <li>• Получения и подгото работе необходимых выполнения</li> </ul> <p>заказов ресурсов: сырья, г продукции, посуды, приборов, оборудования, а эффективного их использован</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Участия в пригото ограниченного ассортимента продукции обществ питания;</li> <li>• Проведения необходим выполнения заказов</li> </ul> <p>технологических расчетов</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Участия в составлени заключении договоров поставку товаров;</li> <li>• Проведения приемки прод по количеству и качеству;</li> <li>• Контроля осущест технологического пр производства;</li> <li>• Контроля соблюдения сани эпидемиологических требований к усл производства, оборудовани производственному перс упаковке, транспортирован хранению, реал продукции обществ питания.</li> </ul>
ПК 1.3	Контролировать качество выполнения заказа.	
ПК 1.4	Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.	

## ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ 02. «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

#### Область применения рабочей программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.01.**

**«Организация обслуживания в общественном питании»** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация обслуживания в организациях общественного питания.

Рабочая программа предназначена для использования в учебном процессе очной и заочной формам обучения.

#### Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности – Организация обслуживания в организациях общественного питания и соответствующие ему профессиональные и дополнительные компетенции.

#### Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК.03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК.04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК.05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.06	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК.07	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК.08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК.09	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.

## Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<b>Иметь практически й опыт</b>	<p>организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей; управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;</p> <p>определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;</p> <p>выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания; анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению.</p>
<b>уметь</b>	<p>организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;</p> <p>подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <p>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;</p> <p>применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;</p> <p>регулировать конфликтные ситуации в организации;</p> <p>определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;</p> <p>выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;</p>



	<p>составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;</p> <p>определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);</p> <p>выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.</p>
<p><b>знания</b></p>	<p>цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания;</p> <p>этапы процесса обслуживания;</p> <p>особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;</p> <p>специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;</p> <p>требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; специальные виды услуг и формы обслуживания; информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;</p> <p>показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение;</p> <p>критерии и показатели качества обслуживания</p>

## ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ 02. «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

#### Область применения программы учебной практики

Программа практики является составной частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании» и предназначена для использования в учебном процессе по очной/заочной форме обучения.

#### Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Программа практики является частью программы профессионального модуля **Организация обслуживания в организациях общественного питания**, предназначена для использования в учебном процессе по очной форме обучения.

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Учебная практика по профессиональному модулю **Организация обслуживания в организациях общественного питания**, реализуется после изучения общепрофессиональных дисциплин:

Код дисциплин по учебному плану	Название дисциплины по учебному плану
ОП 01	Экономика организации
ОП 02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности
ОП 05	Финансы и валютно-финансовые операции

#### Цели, задачи и планируемые результаты освоения учебной практики

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися вида профессиональной деятельности: **Организация обслуживания в организациях общественного питания**, формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение необходимых умений по специальности.

В результате учебной практики по профессиональному модулю **Организация обслуживания в организациях общественного питания**, обучающийся должен освоить общие и профессиональные компетенции.

## Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций	Уметь
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<p>Определение социальной значимости профессиональной деятельности.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определение положительных и отрицательных сторон профессии.</li> <li>- демонстрация интереса к будущей профессии.</li> <li>- участие в мероприятиях, способствующих профессиональному развитию.</li> <li>- определение перспектив трудоустройства</li> </ul>
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	<p>прогнозирование результатов выполнения деятельности в соответствии с задачей.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нахождение способов и методов выполнения задачи.</li> <li>- выстраивание плана (программы) деятельности</li> <li>- подбор ресурсов (инструмента, информации и т.п.) необходимых для решения задачи.</li> <li>- анализ действия на соответствие эталону (нормам) оценки результатов деятельности.</li> <li>- анализ результата выполняемых действий и выявление причины отклонений от норм (эталона).</li> <li>- определение пути устранения выявленных отклонений.</li> <li>- оценивание результатов своей деятельности, их эффективность и качество</li> </ul>
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<p>выделение профессионально-значимой информации (в рамках своей профессии)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение пользоваться разнообразной справочной литературой, электронными ресурсами</li> <li>- умение находить в тексте запрашиваемую информацию (определение, данные и т.п.)</li> <li>- сопоставление информации из различных источников.</li> <li>- классификация и обобщение</li> </ul>

		информации - оценивание полноты и достоверности информации
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	конструктивность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения и при решении профессиональных задач; - четкое выполнение обязанностей при работе в команде и/или выполнении задания в группе;
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	умение проявлять лидерские качества, создавать рабочую атмосферу в команде, нести ответственность за результат

### Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование профессиональных компетенций	Иметь практический опыт
ПК 2.1	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителя	организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей;
ПК 2.2	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.	управления 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	определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;
ПК 2.4	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания	выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания

ПК 2.5	Анализировать эффективность обслуживания потребителей.	- анализа производственных ситуаций,
ПК 2.6	Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.	оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению

## ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ 03. «МАРКЕТИНГОВАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

#### Область применения рабочей программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании»** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.

Рабочая программа предназначена для использования в учебном процессе очной и заочной формам обучения.

#### цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности – Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания и соответствующие ему профессиональные и дополнительные компетенции.

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование результата обучения
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.
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 02	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 06	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 07	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 09	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.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<b>Иметь практический опыт</b>	-выявления и анализа потребностей в продукции и услугах общественного питания; - участия в разработке комплекса маркетинга;
--------------------------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определения подкрепления продукции и услуг;</li> <li>- анализа сбытовой и ценовой политики;</li> <li>- консультирования потребителей;</li> <li>- разработки предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности;</li> <li>- выявления конкурентов организации общественного питания и определения конкурентоспособности ее продукции и услуг,</li> <li>- участия в маркетинговых исследованиях;</li> </ul>
<b>уметь</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания;</li> <li>- проводить сегментацию рынка;</li> <li>- участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию;</li> <li>- разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания;</li> <li>- определять направления сбытовой и ценовой политики, обосновывать целесообразность их выбора;</li> <li>- выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта;</li> <li>- собирать и анализировать информацию о ценах; - осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации; - разрабатывать анкеты и опросные листы;</li> <li>- составлять отчет по результатам исследования и интерпретировать результаты;</li> <li>- обосновывать целесообразность применения средств и методов маркетинга, выбирать и использовать наиболее рациональные из них, давать свои предложения при разработке маркетинговых мероприятий, направленных на совершенствование работы организации в области сбыта и ценообразования; выбирать, определять и анализировать показатели конкурентоспособности (качество, цену), учитывать их при анализе конкурентных преимуществ, делать выводы о конкурентоспособности организации;</li> </ul>
<b>знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- цели, задачи, принципы, функции, концепции, объекты, средства, методы маркетинга, понятие и структуру маркетинговой среды организации;</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>- особенности жизненного цикла продукции и услуг общественного питания: этапы, маркетинговые мероприятия;</li><li>- особенности маркетинга услуг общественного питания;</li><li>- средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания; - комплекс маркетинга, средства и методы маркетинговой деятельности, стратегии маркетинга;</li><li>- маркетинговые исследования: понятие, значение, виды, объекты, методы, этапы и правила проведения;</li><li>- источники и критерии отбора маркетинговой информации;</li><li>- критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, методики оценки.</li></ul>
--	--

## ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ 03. «МАРКЕТИНГОВАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

#### **Область применения программы учебной практики**

Программа практики является составной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании»** в рамках модуля и предназначена для использования в учебном процессе по очной форме обучения.

#### **Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Программа практики является частью программы профессионального модуля 03 «Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания» предназначена для использования в учебном процессе по очной форме обучения.

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Учебная практика по профессиональному модулю ПМ 04 «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» реализуется после изучения общепрофессиональных дисциплин:

Код дисциплин по учебному плану	Название дисциплины по учебному плану
МДК 03.01	Маркетинг в организациях общественного питания

#### **Цели, задачи и планируемые результаты освоения учебной практики**

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися вида профессиональной деятельности: Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции с учетом профессионального стандарта по профессии «Менеджер» необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций, приобретение необходимых умений по специальности,

Учебная практика направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций.

В результате учебной практики по профессиональному модулю «Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания» обучающийся должен освоить общие и профессиональные компетенции.



### 1.3.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций	Уметь
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания;</li> <li>• проводить сегментацию рынка;</li> <li>• участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию;</li> <li>• разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания:</li> <li>• определять направления сбытовой и ценовой политики, обосновывать целесообразность их выбора;</li> <li>• выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта;</li> <li>• собирать и анализировать информацию о ценах;</li> <li>• осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации;</li> <li>• разрабатывать анкеты и опросные листы;</li> <li>• составлять отчет по результатам исследования и интерпретировать результаты;</li> <li>• 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;</li> <li>• выбирать, определять и анализировать показатели конкурентоспособности (качество, цену), учитывать их при анализе конкурентных преимуществ, делать выводы о конкурентоспособности организации;</li> </ul>
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	
ОК 03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	
ОК 04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 06	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	
ОК 07	Брать на себя	

	ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	
ОК 08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	
ОК 09	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.	

### 1.3.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование профессиональных компетенций	Иметь практический опыт
ПК 3.1	Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выявления и анализа потребностей в продукции и услуг общественного питания;</li> <li>• участия в разработке комплекса маркетинга; определение подкрепления</li> <li>• продукции и услуг;</li> <li>• анализа сбытовой и ценовой политики; консультации потребителей;</li> </ul>
ПК 3.2	Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.	
ПК 3.3	Оценивать конкурентоспособность	

	<p>продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• разработки предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности;</li> <li>• выявления конкурентов организации общественного питания и определения конкурентоспособности ее продукции и услуг;</li> <li>• участия в маркетинговых исследованиях;</li> </ul>
--	---	--

## ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ 04. «КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

#### Область применения рабочей программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.01.**

«**Организация обслуживания в общественном питании**» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

Рабочая программа предназначена для использования в учебном процессе очной и заочной формам обучения.

#### Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности – Контроль качества продукции и услуг общественного питания и соответствующие ему профессиональные и дополнительные компетенции.

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование результата обучения
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.
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК 06	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 10	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<b>Иметь практический опыт</b>	<p>-контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг;</p> <p>участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания;</p> <p>контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие;</p>
<b>уметь</b>	<p>анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества;</p> <p>работать с нормативно-правовой базой;</p> <p>пользоваться измерительными приборами и приспособлениями;</p> <p>проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия;</p> <p>контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;</p> <p>идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации;</p>
<b>знания</b>	<p>цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации,</p>



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

# ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ 04. «КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

### Область применения программы учебной практики

Программа практики является составной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании»** в рамках модуля и предназначена для использования в учебном процессе по очной форме обучения.

### Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Программа практики является частью программы профессионального модуля 04 «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» предназначена для использования в учебном процессе по очной форме обучения.

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Учебная практика по профессиональному модулю ПМ 04 «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» реализуется после изучения общепрофессиональных дисциплин:

Код дисциплин по учебному плану	Название дисциплины по учебному плану
МДК 04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия
МДК 04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания

### Цели, задачи и планируемые результаты освоения учебной практики

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися вида профессиональной деятельности: **Контроль качества продукции и услуг общественного питания** и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции с учетом профессионального стандарта по профессии «Менеджер» необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций, приобретение необходимых умений по специальности, Учебная практика направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций.

В результате учебной практики по профессиональному модулю «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» обучающийся должен освоить общие и профессиональные компетенции.

## Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций	Уметь
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	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.
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	
ОК 03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	
ОК 04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.	
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 06	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	
ОК 07	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	
ОК 08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	
ОК 09	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.	

## Перечень профессиональных компетенций

<b>Код</b>	<b>Наименование профессиональных компетенций</b>	<b>Иметь практический опыт</b>
ПК 4.1	Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг	контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств
ПК 4.2	Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания	измерения и правильности проведения измерений
ПК 4.3	Проводить контроль качества услуг общественного питания	при производстве продукции и оказании услуг; участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания; контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие.

## ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ 05. «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО РАБОЧИМ ПРОФЕССИЯМ «ОФИЦИАНТ», «БАРМЕН», «БУФЕТЧИК»»

#### Область применения рабочей программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.01.**

«**Организация обслуживания в общественном питании**» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по рабочим профессиям «официант», «бармен», «буфетчик».

Рабочая программа предназначена для использования в учебном процессе очной и заочной формам обучения.

#### Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности – Выполнение работ по рабочим профессиям «официант», «бармен», «буфетчик» и соответствующие ему профессиональные и дополнительные компетенции.

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1	Выполнение подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характеристикой, типом и классом организации обслуживания питания.
ПК 5.2	Обслуживать потребителей организации общественного питания всех сфер собственности, различных видов, типов и классов.
ПК 5.3	Обслуживать массовые банкетные мероприятия.
ПК 5.4	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.
ПК 5.5	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.
ПК 5.6	Обслуживать потребителей бара, буфета.
ПК 5.7	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое

	оборудование в процессе обслуживания.
ПК 5.8	Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.
ПК 5.9	Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.
ПК 5.10	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.
ПК 5.11	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 06	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 07	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 09	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.
-------	--

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<b>Иметь практический опыт</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;</li> <li>– встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;</li> <li>– приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</li> <li>– рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;</li> <li>– подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;</li> <li>– расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей;</li> <li>– подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;</li> <li>– обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;</li> <li>– обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</li> <li>– применения передовых, инновационных методов и форм организации труда;</li> <li>– подготовки бара, буфета к обслуживанию;</li> <li>– встречи гостей бара и приема заказа;</li> <li>– обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;</li> <li>– приготовления и подачи горячих напитков;</li> <li>– приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;</li> <li>– приготовления и подачи простых закусок;</li> <li>– принятия и оформления платежей;</li> </ul>
--------------------------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оформления отчетно-финансовых документов;</li> <li>– подготовки бара, буфета к закрытию;</li> <li>– подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;</li> </ul>
<p><b>уметь</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос; -осуществлять прием заказа на блюда и напитки;</li> <li>– обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;</li> <li>– консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;</li> <li>– осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</li> <li>– соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;</li> <li>– предоставлять счет и производить расчет с потребителем;</li> <li>– соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями; -соблюдать личную гигиену;</li> <li>– подготавливать бар, буфет к обслуживанию;</li> <li>– обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;</li> <li>– принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;</li> <li>– готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления; эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;</li> <li>– готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления; соблюдать необходимые условия и сроки хранения</li> </ul>



	<p>продуктов и напитков в баре, буфете;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;</li> <li>– осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;</li> <li>– оформлять необходимую отчетно-учетную документацию;</li> <li>– соблюдать правила профессионального этикета;</li> <li>– соблюдать правила личной гигиены; хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов</li> </ul>
<p><b>знать</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-виды, типы и классы организаций общественного питания;</li> <li>– основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;</li> <li>– материально-техническую и информационную базу обслуживания;</li> <li>– правила личной подготовки официанта к обслуживанию;</li> <li>– виды, правила, последовательность и технику сервировки столов; способы расстановки мебели в торговом зале;</li> <li>– правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;</li> <li>– методы организации труда официантов;</li> <li>– правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</li> <li>– правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>– способы подачи блюд;</li> <li>– правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>– правила и технику уборки использованной посуды;</li> <li>– порядок оформления счетов и расчета с потребителем;</li> <li>– кулинарную характеристику блюд;</li> <li>– правила сочетаемости напитков и блюд;</li> <li>– требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>– правила культуры обслуживания, протокола и этикета при</li> </ul>

<p>взаимодействии официантов с гостями;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– виды и классификации баров;</li><li>– планировочные решения баров, буфетов;</li><li>– материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;</li><li>– правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;</li><li>– характеристику алкогольных и безалкогольных напитков;</li><li>– правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;</li><li>– виды и методы обслуживания в баре, буфете;</li><li>– технологию приготовления смешанных и горячих напитков;</li><li>– технологию приготовления простых закусок;</li><li>– правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации;</li><li>– сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;</li><li>-правила личной подготовки бармена к обслуживанию;</li><li>– правила охраны труда;</li><li>– правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями</li></ul>
--

## ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ 05. «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО РАБОЧИМ ПРОФЕССИЯМ «ОФИЦИАНТ», «БАРМЕН», «БУФЕТЧИК»»

#### Область применения программы производственной практики

Программа практики является составной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании»** в рамках модуля и предназначена для использования в учебном процессе по очной форме обучения.

#### Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Программа практики является частью программы профессионального модуля 05 «Выполнение работ по рабочим профессиям «официант», «бармен», «буфетчик»» предназначена для использования в учебном процессе по очной форме обучения.

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Производственная практика по профессиональному модулю ПМ 05 «Выполнение работ по рабочим профессиям «официант», «бармен», «буфетчик»» реализуется после изучения общепрофессиональных дисциплин:

Код дисциплин по учебному плану	Название дисциплины по учебному плану
МДК 05.01	Выполнение работ по рабочей профессии «официант»
МДК 05.02	Выполнение работ по рабочей профессии «бармен»
МДК 05.03	Выполнение работ по рабочей профессии «буфетчик»

#### Цели, задачи и планируемые результаты освоения производственной практики

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися вида профессиональной деятельности: «Выполнение работ по рабочим профессиям «официант», «бармен», «буфетчик»» и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции с учетом профессионального стандарта по профессии «Менеджер» необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций, приобретение необходимых умений по специальности,

Производственная практика направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций.

В результате практики по профессиональному модулю «Выполнение работ по рабочим профессиям «официант», «бармен», «буфетчик»» обучающийся должен освоить общие и профессиональные компетенции.

## Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций	Уметь
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества;
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	работать с нормативно-правовой базой; пользоваться измерительными приборами и приспособлениями;
ОК 03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	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;
ОК 04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации.
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 06	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	
ОК 07	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	
ОК 08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	
ОК 09	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.	

## Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование профессиональных компетенций	Иметь практический опыт
<b>ВПД</b>	<b>Выполнение работ по рабочей профессии «Официант»</b>	
ПК 1.1	Выполнять подготовку зала к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания	Выполнение всех видов работ по подготовке залов организации общественного питания по обслуживанию в об-режиме; встреча, приветствие, размещение организации общественного питания за столом, подача меню; прием, оформление и выполнение на продукцию и услуги организаций общественного питания рекомендации блюд и напитков при оформлении заказов; подача к столу заказных блюд на гостям разными способами; расчет с потребителями согласно с проводов гостей; подготовка залов и инвентарю обслуживанию массовых бан мероприятий; обслуживание массовых бан мероприятий официального и неофициального хар обслуживания потребителей использовании специальных форм организации пи Применение передовых, инновационных методов и форм организации труда.
ПК 1.2	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов	
ПК 1.3	Обслуживать массовые банкетные мероприятий	
ПК 1.4	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания	
<b>ВПД</b>	<b>Выполнение работ по профессии «Бармен»</b>	
ПК 2.1	Выполнять подготовку бара к обслуживанию	Выполнение всех видов работ по подготовке бара к обслуживанию; Встреча, приветствие, подача меню; Прием, оформление и выполнение заказа; Рекомендация напитков гостям при оформлении заказа; Расчет с гостями;
ПК 2.2	Обслуживать посетителей бара	
ПК 2.3	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания	
ПК 2.4	Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями	
ПК 2.5	Производить расчет с потребителями, используя различные формы расчета	
ПК 2.6	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли различными методами и горячие напитки	

ПК 2.7	Производить расчет с потребителями используя различные формы расчета	Применение передовых, инновационных методов и форм организации труда.
ПК 2.8	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейлей различными методами и горячие напитки	
<b>ВПД</b>	<b>Выполнение работ по рабочей профессии «буфетчик»</b>	
ПК 3.1	Выполнять подготовку и обслуживать в соответствии с типом буфета	Выполнение всех видов работ по подготовке буфета к обслуживанию; Встреча, приветствие, подача меню; Прием, оформление и выполнение заказа; Рекомендация гостям при выборе и оформлении заказа; Расчет с гостями; Применение передовых, инновационных методов и форм организации труда.
ПК 3.2	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в соответствии с типом буфета	
ПК 3.3	Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями	
ПК 3.4	Изготавливать определенный ассортимент буфетной продукции	
ПК 3.4	Производить расчет с потребителями, используя различные формы расчета	

## ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ)

### ПМ. 06. «ОГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В СФЕРЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

#### Область применения рабочей программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.01**

«**Организация обслуживания в общественном питании**» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): организация и ведение предпринимательской деятельности в сфере общественного питания

Рабочая программа предназначена для использования в учебном процессе очной/заочной формам обучения.

#### Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля – требования к результатам освоения модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности: организация и ведение предпринимательской деятельности в сфере общественного питания и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование профессиональных компетенций	знать:	уметь:	иметь практический опыт
ПК 1	Участие в организации и ведении предпринимательской деятельности	<p>организационно-правовые формы предпринимательства</p> <p>- порядок организации и ликвидации субъектов предпринимательства</p> <p>- методы государственного контроля за осуществлением</p>	<p>- составить документы правового характера, необходимые для государственной регистрации субъектов предпринимательского права.</p> <p>- ориентироваться в действующем законодательст</p>	<p>владения методами обоснования предпринимательских идей и решений,;</p>

		<p>предпринимательской деятельности</p> <p>– виды и формы, объекты и субъекты предпринимательской деятельности, её информационное обеспечение;</p> <p>– технологию принятия предпринимательских решений;</p>	<p>ве РФ в сфере предпринимательской деятельности.</p> <p>- оценивать предпринимательские способности;</p> <p>-использовать все доступные методы поиска и хранения необходимой информации в справочно-правовой системе;</p>	
ПК 2	Участие в проведении экономических расчётов при осуществлении и бизнес-планирования предпринимательской деятельности.	– оценку степени риска и эффективности предпринимательской деятельности;	<p>исследовать потенциал рынка, целевую аудиторию потребителей, окружающую среду;</p> <p>- рассчитывать степень риска и эффективность предпринимательской деятельности;</p>	выбора стратегии предпринимательской деятельности в условиях риска и неопределённости рыночной сферы
ПК 3	Ориентироваться в действующем налоговом законодательстве, определять сущность и порядок расчетов по налогам.	<p>нормативные акты, регулирующие отношения организации и государства в области налогообложения, Налоговый кодекс Российской Федерации;</p> <p>– экономическую сущность</p>	<p>– ориентироваться в действующем налоговом законодательстве Российской Федерации;</p> <p>– понимать сущность и порядок расчетов налогов;</p>	ведения налогового учета и осуществления налоговой отчетности;



		налогов; – принципы построения и элементы налоговых систем; – виды налогов в Российской Федерации и порядок их расчетов;		
--	--	--	--	--

Перечень дополнительных компетенций

Код	Наименование дополнительных компетенций	знать:	уметь:
ДК 1	Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявление к ней устойчивого интереса.	Основы профессиональной деятельности и роль предпринимательства	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Определение социальной значимости профессиональной деятельности.</li> <li>- определение положительных и отрицательных сторон профессии.</li> <li>- демонстрация интереса к будущей профессии.</li> <li>- участие в мероприятиях, способствующих профессиональному развитию.</li> <li>- определение перспектив трудоустройства</li> </ul>
ДК 2	Организация собственной деятельности, выбор типовых методов и способов выполнения профессиональных задач, оценка их	знание основ законодательной базы в целях организации и ведения предпринимательской деятельности в сфере	<ul style="list-style-type: none"> <li>определение социальной значимости профессиональной деятельности</li> <li>- определение основных видов деятельности на рабочем месте и необходимые орудия труда</li> </ul>

	эффективности и качества.	и торговли	- организация рабочего места
ДК 3	Принятие решения в стандартных и нестандартных ситуациях и несение за них ответственности.	Содержание актуальной нормативно-правовой, технологической документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования.	<p>прогнозирование результатов выполнения деятельности в соответствии с задачей.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нахождение способов и методов выполнения задачи.</li> <li>- выстраивание плана (программы) деятельности</li> <li>- подбор ресурсов (инструмента, информации и т.п.) необходимых для решения задачи.</li> <li>- анализ действия на соответствие эталону (нормам) оценки результатов деятельности.</li> <li>- анализ результата выполняемых действий и выявление причины отклонений от норм (эталона).</li> <li>- определение пути устранения выявленных отклонений.</li> <li>- оценивание результатов своей деятельности, их эффективность и качество</li> </ul>
ДК 4	Осуществление поиска и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации.	<p>выделение профессионально-значимой информации (в рамках своей профессии)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение пользоваться разнообразной справочной литературой, электронными ресурсами</li> <li>- умение находить в тексте запрашиваемую информацию (определение, данные и т.п.)</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- сопоставление информации из различных источников.</li> <li>- классификация и обобщение информации</li> <li>- оценивание полноты и достоверности информации</li> </ul>
ДК 5	Владение информационной культурой, анализ и оценка информации с использованием информационно-коммуникационных технологий.	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
ДК 6	Работа в коллективе и команде, эффективное общение с коллегами, руководством, потребителями.	Значимость коллективных решений, работать в группе для решения ситуационных заданий	<p>конструктивность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения и при решении профессиональных задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- четкое выполнение обязанностей при работе в команде и/или выполнении задания в группе;</li> </ul>
ДК 7	Взятие на себя ответственности за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	знание психологических основ работы в коллективе	умение проявлять лидерские качества, создавать рабочую атмосферу в команде, нести ответственность за результат
ДК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение	знание требований профессиональных стандартов для специалистов среднего звена, оценка собственного профессионального уровня, определение личной потребности	<p>умение самостоятельно решать профессиональные задачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- повышение своего уровня теоретических знаний;</li> <li>- планирование личностной траектории</li> </ul>

	квалификации	профессионального роста	самообразования и повышения квалификации; - участие в олимпиадах и конкурсах
ДК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	владение понятийным аппаратом экономических знаний при изменении технологий в профессиональной деятельности предприятий торговли	умение ориентироваться в большом объеме постоянно изменяющейся правовой базы; - умение работать с законодательной и нормативно-правовой информацией; - оперативно реагировать на изменения внешней и внутренней среды организации
ДК 10	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	Знание действующего законодательства РФ в сфере организации и ведения предпринимательской деятельности.	Умение использовать в практической деятельности требования стандартов

**Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Профессиональный модуль «Организация и ведение предпринимательской деятельности в сфере общественного питания» является частью профессионального цикла образовательной программы.

-МДК06.01. «Организация предпринимательской деятельности в сфере общественного питания»-84 часа;

-МДК06.02. «Осуществление бизнес-планирования предпринимательской деятельности»- 102 часа;

МДК06. 03 «Ведение налогового учета и осуществление налоговой отчетности в предпринимательской деятельности»- 93;

## **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ)**

### **ПМ. 06. «ОГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В СФЕРЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

#### **Область применения программы учебной практики**

Программа практики является составной частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании» и предназначена для использования в учебном процессе по очной форме обучения.

#### **Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Программа практики является частью программы профессионального модуля **ПМ 06 «Организация и ведение предпринимательской деятельности в сфере общественного питания»** и предназначена для использования в учебном процессе по очной форме обучения.

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Учебная практика по профессиональному модулю **ПМ 06 «Организация и ведение предпринимательской деятельности в сфере общественного питания»** реализуется после изучения общепрофессиональных дисциплин

#### **Цели, задачи и планируемые результаты освоения учебной практики**

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися вида профессиональной деятельности: Ведение предпринимательской деятельности в сфере общественного питания формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение необходимых умений по специальности.

Учебная практика направлена на формирование у обучающегося общих и дополнительных (профессиональных) компетенций.

В результате учебной практики по профессиональному модулю **06 «Организация и ведение предпринимательской деятельности в сфере общественного питания»** обучающийся должен освоить общие и профессиональные компетенции.

#### **Перечень общих компетенций**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности: организация и ведение предпринимательской деятельности в сфере общественного питания и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

#### **Перечень профессиональных (дополнительных) компетенций**

Код	Наименование профессиональных компетенций	знать:	уметь:	иметь практический опыт
ДК 1	Участие в организации и ведении предпринимательской деятельности	<p>организационно-правовые формы предпринимательства</p> <p>- порядок организации и ликвидации субъектов предпринимательства</p> <p>- методы государственного контроля за осуществлением предпринимательской деятельности</p> <p>– виды и формы, объекты и субъекты предпринимательской деятельности, её информационное обеспечение;</p> <p>– технологию принятия предпринимательских решений;</p>	<p>- составить документы правового характера, необходимые для государственной регистрации субъектов предпринимательского права.</p> <p>- ориентироваться в действующем законодательстве РФ в сфере предпринимательской деятельности.</p> <p>- оценивать предпринимательские способности;</p> <p>-использовать все доступные методы поиска и хранения необходимой информации в справочно-правовой системе;</p>	<p>владения методами обоснования предпринимательских идей и решений,;</p>
ДК 2	Участие в проведении экономических расчётов при осуществлении бизнес-планирования	<p>– оценку степени риска и эффективности предпринимательской деятельности;</p>	<p>исследовать потенциал рынка, целевую аудиторию потребителей, окружающую</p>	<p>выбора стратегии предпринимательской деятельности в условиях риска и неопределённости рыночной сферы</p>

	предпринимательской деятельности.		среду; - рассчитывать степень риска и эффективность предпринимательской деятельности;	
ДК 3	Ориентироваться в действующем налоговом законодательстве, определять сущность и порядок расчетов по налогам.	нормативные акты, регулирующие отношения организации и государства в области налогообложения, Налоговый кодекс Российской Федерации; – экономическую сущность налогов; – принципы построения и элементы налоговых систем; – виды налогов в Российской Федерации и их порядок расчетов;	– ориентироваться в действующем налоговом законодательстве Российской Федерации; – понимать сущность и порядок расчетов налогов;	ведения налогового учета и осуществления налоговой отчетности;

Перечень общих компетенций

Код	Наименование дополнительных компетенций	знать:	уметь:
ОК 1	Понимание сущности и социальной значимости своей будущей	Основы профессиональной деятельности и роль предпринимательства	- Определение социальной значимости профессиональной

	профессии, проявление к ней устойчивого интереса.		<p>деятельности.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определение положительных и отрицательных сторон профессии.</li> <li>- демонстрация интереса к будущей профессии.</li> <li>- участие в мероприятиях, способствующих профессиональному развитию.</li> <li>- определение перспектив трудоустройства</li> </ul>
ОК 2	Организация собственной деятельности, выбор типовых методов и способов выполнения профессиональных задач, оценка их эффективности и качества.	<p>знание основ законодательной базы в целях организации и ведения предпринимательской деятельности в сфере торговли</p>	<p>определение социальной значимости профессиональной деятельности</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определение основных видов деятельности на рабочем месте и необходимые орудия труда</li> <li>- организация рабочего места</li> </ul>
ОК 3	Принятие решения в стандартных и нестандартных ситуациях и несение за них ответственности.	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой, технологической документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования.</p>	<p>прогнозирование результатов выполнения деятельности в соответствии с задачей.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нахождение способов и методов выполнения задачи.</li> <li>- выстраивание плана (программы) деятельности</li> <li>- подбор ресурсов (инструмента, информации и т.п.) необходимых для</li> </ul>



			<p>решения задачи.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ действия на соответствие эталону (нормам) оценки результатов деятельности.</li> <li>- анализ результата выполняемых действий и выявление причины отклонений от норм (эталона).</li> <li>- определение пути устранения выявленных отклонений.</li> <li>- оценивание результатов своей деятельности, их эффективность и качество</li> </ul>
ОК 4	<p>Осуществление поиска и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации.</p>	<p>выделение профессионально-значимой информации (в рамках своей профессии)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение пользоваться разнообразной справочной литературой, электронными ресурсами</li> <li>- умение находить в тексте запрашиваемую информацию (определение, данные и т.п.)</li> <li>- сопоставление информации из различных источников.</li> <li>- классификация и обобщение информации</li> <li>- оценивание полноты и достоверности информации</li> </ul>
ОК 5	<p>Владение информационной</p>	<p>современные средства и устройства</p>	<p>применять средства информационных</p>

	культурой, анализ и оценка информации с использованием информационно-коммуникационных технологий.	информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
ОК 6	Работа в коллективе и команде, эффективное общение с коллегами, руководством, потребителями.	Значимость коллективных решений, работать в группе для решения ситуационных заданий	конструктивность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения и при решении профессиональных задач;  - четкое выполнение обязанностей при работе в команде и/или выполнении задания в группе;
ОК 7	Взятие на себя ответственности за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	знание психологических основ работы в коллективе	умение проявлять лидерские качества, создавать рабочую атмосферу в команде, нести ответственность за результат
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	знание требований профессиональных стандартов для специалистов среднего звена, оценка собственного профессионального уровня, определение личной потребности профессионального роста	умение самостоятельно решать профессиональные задачи;  - повышение своего уровня теоретических знаний;  - планирование личностной траектории самообразования и повышения квалификации;  - участие в олимпиадах и конкурсах
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены	владение понятийным аппаратом экономических	умение ориентироваться в большом объеме постоянно

	технологий в профессиональной деятельности.	знаний при изменении технологий в профессиональной деятельности предприятий торговли	изменяющейся правовой базы; - умение работать с законодательной и нормативно-правовой информацией; - оперативно реагировать на изменения внешней и внутренней среды организации
ОК 10	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	Знание действующего законодательства РФ в сфере организации и ведения предпринимательской деятельности.	Умение использовать в практической деятельности требования стандартов

**ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ 07. «ОСВОЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ПРОФЕССИИ  
«ПОВАР»»**

**Область применения рабочей программы профессионального модуля**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании»** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Освоение профессиональной деятельности по профессии «повар».

Рабочая программа предназначена для использования в учебном процессе очной и заочной формам обучения.

**Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности – Освоение профессиональной деятельности по профессии «повар» и соответствующие ему профессиональные и дополнительные компетенции.

**Перечень профессиональных компетенций**

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 7.1.	Приготовление холодных блюд и закусок.
ПК 7.1.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 7.1.2.	Готовить и оформлять салаты.
ПК 7.1.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 7.1.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ПК 7.2.	Приготовление супов.
ПК 7.2.1.	Готовить бульоны и отвары.
ПК 7.2.2.	Готовить простые супы.
ПК 7.2.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 7.2.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 7.3.	Приготовление блюд из овощей и грибов.
ПК 7.3.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 7.3.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
ПК 7.4.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.
ПК 7.4.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 7.4.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 7.4.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 7.4.4.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ПК 7.5.	Приготовление блюд из рыбы и мяса. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ПК 7.5.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом
ПК 7.5.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 7.5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК 7.5.4.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 7.5.5.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 7.5.6.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ПК 7.6.	Приготовление блюд из молока и яиц и приготовление молочных блюд, блюд из яиц.
ПК 7.6.1.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц, творога и молока.

Перечень общих профессиональных компетенций:

Код	Наименование результата обучения
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), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<p><b>Иметь практический опыт</b></p>	<p>Подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы с костным скелетом четвертины говядины, баранины, свинины и птицы для приготовления простых и основных блюд;</p> <p>-Приготовление простой и основной холодной кулинарной продукции: бутиербродов, салатов, винегретов, холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд;</p> <p>-Приготовление простой и основной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и круп, бобовых, макаронных изделий, рыбы, мяса птицы, яиц и творога;</p> <p>-Приготовление простой и основной горячей и холодной кулинарной продукции используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-Сервировка и оформление простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>Хранения полученных полуфабрикатов и готовой простой и основной кулинарной продукции в охлажденном и мороженом виде с учетом требований безопасности.</p>
<p><b>уметь</b></p>	<p>- Органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса и птицы для приготовления простых и основных блюд;</p> <p>-выбирать различные способы и приемы подготовки овощей, мяса, рыбы и птицы для простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим;</p> <p>-оборудованием при приготовлении простой и основной кулинарной продукции: супов, соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из рыбы, мяса, птицы, яиц, творога, холодных блюд и закусок, десертов, мучных блюд и хлебобулочных изделий из дрожжевого теста;</p> <p>-выбирать температурный режим при подаче и хранении простой и основной</p>

	<p>кулинарной продукции;</p> <p>-оценивать качество и безопасность готовой продукции;</p> <p>-обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении подготовленных полуфабрикатов и готовой простой и основной кулинарной продукции в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.</p>
<p><b>знать</b></p>	<p>- ассортимент полуфабрикатов из традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы, для простых и основных блюд;</p> <p>-виды традиционных овощей и требования к их качеству для приготовления простых и основных блюд;</p> <p>-виды рыб и требования к их качеству для приготовления простых и основных блюд;</p> <p>-основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству четвертин говядины, баранины, свинины, тушек домашней птицы;</p> <p>-основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы;</p> <p>-методы обработки и подготовки традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы для простых и основных блюд;</p> <p>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке овощей, рыбы, мяса, домашней птицы;</p> <p>-способы минимизации отходов при подготовке традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы для простых и основных блюд;</p> <p>-правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы, мяса, домашней птицы;</p> <p>-требования к безопасности хранения полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы в охлажденном и замороженном виде;</p> <p>-ассортимент простой и основной кулинарной продукции: супов, соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из рыбы, мяса, птицы, яиц, творога, холодных блюд и закусок.</p>



**ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ 07. «ОСВОЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ПРОФЕССИИ  
«ПОВАР»»**

**Область применения программы производственной практики**

Программа практики является составной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании»** в рамках модуля и предназначена для использования в учебном процессе по очной форме обучения.

**Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Программа практики является частью программы профессионального модуля 07 «Освоение профессиональной деятельности по профессии «повар»» предназначена для использования в учебном процессе по очной и заочной форме обучения.

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Производственная практика по профессиональному модулю ПМ 07 «Освоение профессиональной деятельности по профессии «повар»» реализуется после изучения общепрофессиональных дисциплин:

Код дисциплин по учебному плану	Название дисциплины по учебному плану
МДК 07.01	Технология приготовления холодных блюд и закусок
МДК 07.02	Технология приготовления супов
МДК 07.03	Технология приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов
МДК 07.04	Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, и макаронных изделий
МДК 07.05	Технология обработки и приготовления блюд из рыбы и мяса
МДК 07.06	Технология обработки молока и яиц и приготовление молочных блюд, блюд из яиц

**Цели, задачи и планируемые результаты освоения производственной практики**

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися вида профессиональной деятельности: «Освоение профессиональной деятельности по профессии «повар»» и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции с учетом профессионального стандарта по профессии «Менеджер» необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций, приобретение необходимых умений по специальности,

Производственная практика направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций.

В результате практики по профессиональному модулю «Освоение профессиональной деятельности по профессии «повар»» обучающийся должен освоить общие и профессиональные компетенции.

## Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций	Уметь
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса и птицы для приготовления простых и основных блюд;</li> <li>• выбирать различные способы и приемы подготовки овощей, мяса, рыбы и птицы для простой и основной кулинарной продукции;</li> <li>• выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простой и основной кулинарной продукции: супов, соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из рыбы, мяса, птицы, яиц, творога, холодных блюд и закусок, десертов, мучных блюд и хлебобулочных изделий из дрожжевого теста;</li> <li>• выбирать температурный режим при подаче и хранении простой и основной кулинарной продукции;</li> <li>• оценивать качество и безопасность готовой продукции;</li> <li>• обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении подготовленных полуфабрикатов и готовой простой и основной кулинарной продукции в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.</li> </ul>
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	
ОК 03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	
ОК 04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 06	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	
ОК 07	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	
ОК 08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	
ОК 09	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.	

## Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование профессиональных компетенций	Иметь практический опыт
<b>ВПД</b>	<b>Технология приготовления холодных блюд и закусок</b>	
ПК 7.1.	Приготовление холодных блюд и закусок.	
ПК 7.1.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.	Приготовление простой и основной холодной кулинарной продукции: бутербродов, салатов, винегретов, холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд
ПК 7.1.2	Готовить и оформлять салаты.	
ПК 7.1.3	Готовить и оформлять простые холодные закуски.	
ПК 7.1.4	Готовить и оформлять простые холодные блюда.	
<b>ВПД</b>	<b>Технология приготовления супов</b>	
ПК 7.2	Приготовление супов.	
ПК 7.2.1	Готовить бульоны и отвары.	Подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы с костным скелетом, четвертины говядины, баранины, свинины и птицы для приготовления бульонов и отваров; Приготовление супов, используя различные методы, оборудование и инвентарь; Сервировка и оформление супов и бульонов; Хранения полученных полуфабрикатов и готовой простой и основной кулинарной продукции в охлажденном и мороженом виде с учетом требований безопасности.
ПК 7.2.2	Готовить простые супы.	
ПК 7.2.3	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.	
ПК 7.2.4	Готовить простые холодные и горячие соусы.	
<b>ВПД</b>	<b>Технология приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов</b>	
ПК 7.3	Приготовление блюд из овощей и грибов.	
ПК 7.3.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	Подготовки традиционных видов овощей, грибов для приготовления простых и основных блюд; использовать оборудование и инвентарь; Сервировка и оформление блюд и гарниров из овощей и грибов; Хранения полученных полуфабрикатов и готовой простой и основной кулинарной продукции в охлажденном и мороженом
ПК 7.3.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов	

		виде с учетом требований безопасности.
<b>ВПД</b>	<b>Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий</b>	
ПК 7.4	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	
ПК 7.4.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	Приготовление простой и основной горячей кулинарной продукции: круп, бобовых макаронных изделий; Приготовление простой и основной горячей и холодной кулинарной продукции используя различные методы, оборудование и инвентарь; Сервировка и оформление простой и основной кулинарной продукции из круп, бобовых макаронных изделий; Хранения полученных полуфабрикатов и готовой простой и основной кулинарной продукции с учетом требований безопасности.
ПК 7.4.2	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и , простые блюда из бобовых и кукурузы.	
ПК 7.4.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.	
ПК 7.4.4	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем	
<b>ВПД</b>	<b>Технология обработки и приготовления блюд из рыбы и мяса</b>	
ПК 7.5	Приготовление блюд из рыбы и мяса. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.	
ПК 7.5.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом	Подготовка рыбы с костным скелетом четвертины говядины, баранины, свинины и птицы для приготовления простых и основных блюд; Приготовление простой и основной горячей кулинарной продукции: рыбы, мяса; Приготовление простой и основной горячей и холодной кулинарной продукции используя различные методы, оборудование и инвентарь; Сервировка и оформление простой и основной кулинарной продукции; Хранения полученных полуфабрикатов и готовой простой и основной кулинарной продукции в охлажденном и мороженом
ПК 7.5.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	
ПК 7.5.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	
ПК 7.5.4	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	
ПК 7.5.5	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.	
ПК 7.5.6	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.	

		виде с учетом требований безопасности.
<b>ВПД</b>	<b>Технология обработки молока и яиц и приготовление молочных блюд, блюд из яиц</b>	
ПК 7.6	Приготовление блюд из молока и яиц и приготовление молочных блюд, блюд из яиц.	
ПК 7.6.1	Готовить и оформлять простые блюда из яиц, творога и молока.	<p>Приготовление простой и основной горячей кулинарной</p> <p>Продукции из яиц и творога;</p> <p>Приготовление простой и основной горячей и холодной</p> <p>кулинарной продукции используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>Сервировка и оформление простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>Хранения полученных полуфабрикатов и готовой простой и основной кулинарной продукции в охлажденном и мороженом виде с учетом требований безопасности.</p>