

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ
РЕСПУБЛИКИ**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Аргунский государственный механико - технологический техникум»

Рассмотрена и одобрена на заседании
педагогического совета

Протокол № 7
от 14 06 2016г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ «АГМТТ»

_____ М.-Р.Р. Абдулхаджиев

Приказ № 18

«14» 06 2016 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ
СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

по специальности

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Программа подготовки - базовая

Уровень образования

Среднее профессиональное образование

Квалификация

Менеджер

Форма обучения

очная

Аргун, 2016

Организация – разработчик: ГБПОУ « Аргунский государственный механико -
технологический техникум» (ГБПОУ «АГМТТ»).

Разработчики:

Зам. директора по УПР _____ Межиев Р.А.

Председатель П(Ц)К _____ Шахидова Л.Ш.

Преподаватель _____ Тазуркаева Л.Ш.

Одобрено на заседании педагогического совета

«14» 06 2016г. Протокол № 7

Зам. директора по УПР _____ Межиев Р.А.

Эксперт от работодателя

Заведующая производством

ресторана «Олимп»

_____ Хаджимуратова Э.А.

Содержание

I. Общие положения.	4
1.1. Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП), реализуемая по подготовке специалистов среднего звена 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.....	4
1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП ППССЗ 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании	5
1.3. Общая характеристика ОПОП ППССЗ.....	5-6
1.4 Требования к абитуриенту.....	7
II. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП СПО .	7
2.1 Область профессиональной деятельности выпускника.....	7
2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника	7
2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника	8
III. Компетенции выпускника как совокупный ожидаемый результата образования по завершении освоения данной ОПОП СПО.....	9-87

IV. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании	88-91
4.1. Программные документы интегрирующего, междисциплинарного и сквозного характера, обеспечивающие целостность компетентностно-ориентированной ОПОП СПО	88-90
4.2. Дисциплинарно-модульные программные документы компетентностно-ориентированной ОПОП	90-91
V. Ресурсное обеспечение ОПОП СПО по специальности 43.02.01 Организация в общественном питании	91-95
5.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОПОП СПО	92
5.2 Кадровое обеспечение реализации ОПОП СПО.....	92-94
5.3 Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в вузе в соответствии с ОПОП СПО.....	94-95
VI. Характеристики социально-культурной среды вуза, обеспечивающие развитие общих компетенций обучающихся.....	95-96
VII. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения студентами ОПОП.....	97-101
7.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.....	99-100
7.2. Государственная итоговая аттестация обучающихся - выпускников.....	100-101
VIII. Учебно-методическое и информационное обеспечение.....	101-102
9. Приложение 1.....	103-104
10. Приложение 2.....	105-106

I. Общие положения

1. 1.1 Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования (ОПОП СПО), реализуемая при подготовке специалистов среднего профессионального звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании представляет собой систему документов разработанную и утвержденную ГБПОУ «Аргунский государственный механико - технологический техникум» с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки среднего профессионального образования (ФГОС СПО).

ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин, (модулей), и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а так же программы практик, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон Российской Федерации «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в части изменения понятия и структуры государственного образовательного стандарта» (от 01.12.2007 №309-ФЗ);
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утв. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2014 г. № 464;
- Приказ Минобрнауки России от 09 ноября 2015 г. №1309 «Об утверждении порядка обеспечения условий доступности для инвалидов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания при этом необходимой помощи»;
- ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 465 от 7 мая 2014 г., зарегистрированный в Минюсте России 11 июня 2014 г. 32672.

-Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных

образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса, утв. Минобрнауки России 26.12.2013 № 06-2412вн;

- Устав техникума ГБПОУ «Аргунский государственный механико - технологический техникум».

1.3. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

ОПОП СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании имеет своей целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, подготовка обучающихся к профессиональной деятельности на основе формирования указанных компетенций.

Срок освоения ОПОП программы среднего профессионального образования, реализуемой при подготовке специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании составляет - 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования.

Трудоемкость ОПОП ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в соответствии с ФГОС СПО составляет 5940 часов.

Общая трудоемкость - максимальная учебная нагрузка включает часы: обязательных учебных занятий, самостоятельной работы, дополнительной работы над завершением программного задания под руководством преподавателя, в том числе часы, необходимые для реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования с учетом профиля получаемого профессионального образования, а так же часы, отведенные на учебную и

производственную практики и время, отводимое на контроль качества освоения обучающимися ОПОП.

В целях адаптации ОПОП для обучающихся с ОВЗ определена миссия и цель ОПОП.

Миссия АОПОП: обеспечение качественной системной профессиональной подготовки специалиста гуманитарного профиля, конкурентоспособного в условиях динамично меняющегося рынка труда, способного обеспечивать собственный профессиональный прогресс на протяжении всей жизни.

Цель АОПОП: АОПОП имеет своей целью развитие у обучающихся личностных качеств и формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

1.4. Требования к абитуриенту.

Для освоения ОПОП ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании абитуриент должен иметь документ государственного образца об основном общем образовании.

Инвалид при поступлении на адаптированную образовательную программу по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании предъявляет индивидуальную программу реабилитации или абилитации инвалида с рекомендацией об обучении по данному направлению подготовки (или специальности), содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий труда. Лицо с ограниченными возможностями здоровья при поступлении на

адаптированную образовательную программу предъявляет заключение психолого- медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данному направлению подготовки (или специальности), содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения. Зачисление на обучение по АОПОП осуществляется по личному заявлению поступающего инвалида или поступающего с ограниченными возможностями здоровья на основании рекомендаций, данных по результатам медико-социальной экспертизы или психолого -медико-педагогической комиссии.

II. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

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

2.2. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

2.3. Менеджер (базовой подготовки) готовится к следующим видам деятельности:

2.3.1. Организация питания в организациях общественного питания.

2.3.2. Организация обслуживания в организациях общественного питания.

2.3.3. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.

2.3.4. Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

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

III. Компетенции выпускника как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения данной ОПОП ППССЗ

В результате освоения данной ОПОП специалист среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании должен обладать следующими компетенциями:

Общие компетенции:

Код компетенции	Ожидаемые результаты освоения (уметь, знать, иметь практический опыт)
ОК 1	Уметь: - ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста; знать: - основные категории понятия философии; роль философии в жизни человека и общества; - основы философского учения о бытии; - сущность процесса познания; - основы научной, философской и религиозной картин мира; - об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; - о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.
ОК 2	Уметь: - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; знать: - основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.); - сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.; - основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; - назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности; - о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения;
ОК 3	Уметь: - направлять деятельность структурного подразделения организации на достижение общих целей; - принимать решения по организации выполнения организационных задач, стоящих перед структурным подразделением; мотивировать членов структурного подразделения на эффективное выполнение работ в соответствии с делегированными им полномочиями; - применять приемы делового общения в профессиональной деятельности;

	знать: - основы организации работы коллектива исполнителей; - принципы делового общения в коллективе; особенности организации в сфере профессиональной деятельности; - информационные технологии в сфере управления;
ОК 4	Уметь: - собирать и обрабатывать информацию, необходимую для ориентации в своей профессиональной деятельности; - оформлять в виде таблиц, графиков и диаграмм статистическую информацию; - проводить анализ данной информации и делать соответствующие выводы; знать: - законодательную базу об организации государственной статистической отчетности, ответственности за нарушение порядка ее представления; - современную структуру органов государственной статистики; - источники учета статистической информации; - экономико-статистические методы обработки учетно-статистической информации; статистические закономерности и динамику социально-экономических процессов, происходящих в стране.
ОК 5	Уметь: - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального; - применять компьютерные и телекоммуникационные средства; - осуществлять поиск необходимой информации; знать: - состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности;
ОК 6	Уметь: -направлять деятельность структурного подразделения организации на достижение общих целей; - принимать решения по организации выполнения организационных задач, стоящих перед структурным подразделением; -мотивировать членов структурного подразделения на эффективное выполнение работ в соответствии с делегированными им полномочиями; -применять приемы делового общения в профессиональной деятельности; знать: -основы организации работы коллектива исполнителей; - принципы делового общения в коллективе;

	-особенности организации менеджмента в сфере профессиональной деятельности; -информационные технологии в сфере управления.
ОК 7	Уметь: -планировать цели и устанавливать приоритеты при выборе способов принятия решений с учетом условий, средств, личностных возможностей и временной перспективы достижения; -осуществления деятельности. знать: -содержание процессов самоорганизации, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 8	Уметь: -планировать цели и устанавливать приоритеты при выборе способов принятия решений с учетом условий, средств, личностных возможностей и временной перспективы достижения; -осуществления деятельности знать: содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 9	уметь: -применять на практике нормы трудового законодательства; -анализировать и готовить предложения по урегулированию трудовых споров; - анализировать и решать юридические проблемы в сфере трудовых отношений; - анализировать и готовить предложения по совершенствованию правовой деятельности организации; знать: -нормативные правовые акты, регулирующие общественные отношения в трудовом праве; содержание российского трудового права; - права и обязанности работников и работодателей; - порядок заключения, прекращения и изменения трудовых договоров; -виды трудовых договоров; -содержание трудовой дисциплины; -порядок разрешения трудовых споров; -виды рабочего времени и времени отдыха; -формы и системы оплаты труда работников; - основы охраны труда; - порядок и условия материальной ответственности сторон трудового договора.
ОК 10	Уметь: - оформлять документы и/или проверять правильность оформления, хранения и учета их в соответствии с требованиями системы документационного обеспечения; знать: цели, задачи, назначение, системы документационного обеспечения управления; способы создания, функции и классификацию документов; унифицированные системы документов, правила их составления; организацию работ с документами, компьютеризацию документационного обеспечения оформления;
ПК 1.1.	иметь практический опыт:

	распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности; оперативного планирования работы производства; получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования; участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания; проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов; участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров; проведения приемки продукции по количеству и качеству; контроля осуществления технологического процесса производства; контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания; уметь: идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества; контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери; использовать нормативные и технологические документы; готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания; производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа; составлять и заключать договора на поставку товаров; проводить приемку продукции; контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства; определять вид, тип и класс организации общественного питания; знать: основные понятия и нормативную базу товароведения; ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения; этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции; классификацию организаций общественного питания, их структуру; порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству; правила оперативного планирования работы организации; организацию и нормирование труда персонала; показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу.
ПК 1.2.	иметь практический опыт: распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности; оперативного планирования работы производства; получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов:

	сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования; участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания; проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов; участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров; проведения приемки продукции по количеству и качеству; контроля осуществления технологического процесса производства; контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания; уметь: идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества; контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери; использовать нормативные и технологические документы; готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания; производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа; составлять и заключать договора на поставку товаров; проводить приемку продукции; контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства; определять вид, тип и класс организации общественного питания; знать: основные понятия и нормативную базу товароведения; ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения; этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции; классификацию организаций общественного питания, их структуру; порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству; правила оперативного планирования работы организации; организацию и нормирование труда персонала; показатели использования рабочего времени, основные
ПК 1.3.	иметь практический опыт: распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности; оперативного планирования работы производства; получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования; участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания; проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов; участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров; проведения приемки продукции по количеству и качеству;

	контроля осуществления технологического процесса производства; контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания; <u>уметь:</u> идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества; контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери; использовать нормативные и технологические документы; готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания; производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа; составлять и заключать договора на поставку товаров; проводить приемку продукции; контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства; определять вид, тип и класс организации общественного питания; <u>знать:</u> основные понятия и нормативную базу товароведения; ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения; этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции; классификацию организаций общественного питания, их структуру; порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству; правила оперативного планирования работы организации; организацию и нормирование труда персонала; показатели использования рабочего времени, основные
ПК 1.4.	иметь практический опыт: распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности; оперативного планирования работы производства; получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования; участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания; проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов; участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров; проведения приемки продукции по количеству и качеству; контроля осуществления технологического процесса производства; контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания; <u>уметь:</u>

	идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества; контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери; использовать нормативные и технологические документы; готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания; производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа; составлять и заключать договора на поставку товаров; проводить приемку продукции; контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства; определять вид, тип и класс организации общественного питания; знать: основные понятия и нормативную базу товароведения; ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения; этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции; классификацию организаций общественного питания, их структуру; порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству; правила оперативного планирования работы организации; организацию и нормирование труда персонала; показатели использования рабочего времени, основные
ПК 2.1	иметь практический опыт: организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей; управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей; определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания; выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания; анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению; уметь: организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания; организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов; осуществлять расчет с посетителями; принимать рациональные управленческие решения; применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности; регулировать конфликтные ситуации в организации; определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными

	требованиями; выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания; составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей; определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость); выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания; знать: цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания; этапы процесса обслуживания; особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания; характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями; цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива; психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением; требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; специальные виды услуг и формы обслуживания; информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование; показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение; критерии и показатели качества обслуживания.
ПК 2.2.	иметь практический опыт: организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей; управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей; определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания; выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания; анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению; уметь: организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в

	соответствии с типом и классом организации общественного питания; организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов; осуществлять расчет с посетителями; принимать рациональные управленческие решения; применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности; регулировать конфликтные ситуации в организации; определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями; выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания; составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей; определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость); выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания; знать: цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания; этапы процесса обслуживания; особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания; характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями; цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива; психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением; требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; специальные виды услуг и формы обслуживания; информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование; показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение; критерии и показатели качества обслуживания.
ПК 2.3.	иметь практический опыт: организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей;

	управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей; определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания; выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания; анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению; уметь: организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания; организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов; осуществлять расчет с посетителями; принимать рациональные управленческие решения; применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности; регулировать конфликтные ситуации в организации; определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями; выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания; составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей; определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость); выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания; знать: цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания; этапы процесса обслуживания; особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания; характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями; цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива; психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением; требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания
--	---

	разных типов и классов; специальные виды услуг и формы обслуживания; информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование; показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение; критерии и показатели качества обслуживания.
ПК 2.4.	иметь практический опыт: организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей; управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей; определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания; выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания; анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению; уметь: организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания; организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов; осуществлять расчет с посетителями; принимать рациональные управленческие решения; применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности; регулировать конфликтные ситуации в организации; определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями; выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания; составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей; определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость); выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания; знать: цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания; этапы процесса обслуживания; особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;

	характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями; цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива; психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением; требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; специальные виды услуг и формы обслуживания; информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование; показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение; критерии и показатели качества обслуживания.
ПК 2.5.	иметь практический опыт: организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей; управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей; определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания; выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания; анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению; уметь: организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания; организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов; осуществлять расчет с посетителями; принимать рациональные управленческие решения; применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности; регулировать конфликтные ситуации в организации; определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями; выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания; составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей; определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);

	выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания; знать: цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания; этапы процесса обслуживания; особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания; характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями; цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива; психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением; требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; специальные виды услуг и формы обслуживания; информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование; показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение; критерии и показатели качества обслуживания.
ПК.2.6	иметь практический опыт: организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей; управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей; определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания; выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания; анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению; уметь: организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания; организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов; осуществлять расчет с посетителями; принимать рациональные управленческие решения;

	применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности; регулировать конфликтные ситуации в организации; определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями; выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания; составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей; определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость); выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания; знать: цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания; этапы процесса обслуживания; особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания; характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями; цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива; психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением; требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; специальные виды услуг и формы обслуживания; информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование; показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение; критерии и показатели качества обслуживания.
ПК.3.1	иметь практический опыт: выявления и анализа потребностей в продукции и услугах общественного питания; участия в разработке комплекса маркетинга; определения подкрепления продукции и услуг; анализа сбытовой и ценовой политики; консультирования потребителей; разработки предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности; выявления конкурентов организации общественного питания и определения конкурентоспособности ее

	продукции и услуг; участия в маркетинговых исследованиях; уметь: выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания; проводить сегментацию рынка; участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию; разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания; определять направления сбытовой и ценовой политики, обосновывать целесообразность их выбора; выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта; собирать и анализировать информацию о ценах; осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации; разрабатывать анкеты и опросные листы; составлять отчет по результатам исследования и интерпретировать результаты; обосновывать целесообразность применения средств и методов маркетинга, выбирать и использовать наиболее рациональные из них, давать свои предложения при разработке маркетинговых мероприятий, направленных на совершенствование работы организации в области сбыта и ценообразования; выбирать, определять и анализировать показатели конкурентоспособности (качество, цену), учитывать их при анализе конкурентных преимуществ, делать выводы о конкурентоспособности организации; знать: цели, задачи, принципы, функции, концепции, объекты, средства, методы маркетинга, понятие и структуру маркетинговой среды организации; особенности жизненного цикла продукции и услуг общественного питания: этапы, маркетинговые мероприятия; особенности маркетинга услуг общественного питания; средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания; комплекс маркетинга, средства и методы маркетинговой деятельности, стратегии маркетинга; маркетинговые исследования: понятие, значение, виды, объекты, методы, этапы и правила проведения; источники и критерии отбора маркетинговой информации; критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, методики оценки.
ПК.3.2	иметь практический опыт: выявления и анализа потребностей в продукции и услугах общественного питания; участия в разработке комплекса маркетинга; определения подкрепления продукции и услуг; анализа сбытовой и ценовой политики; консультирования потребителей; разработки предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности; выявления конкурентов организации общественного питания и определения конкурентоспособности ее продукции и услуг;

	участия в маркетинговых исследованиях; уметь: выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания; проводить сегментацию рынка; участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию; разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания; определять направления сбытовой и ценовой политики, обосновывать целесообразность их выбора; выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта; собирать и анализировать информацию о ценах; осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации; разрабатывать анкеты и опросные листы; составлять отчет по результатам исследования и интерпретировать результаты; обосновывать целесообразность применения средств и методов маркетинга, выбирать и использовать наиболее рациональные из них, давать свои предложения при разработке маркетинговых мероприятий, направленных на совершенствование работы организации в области сбыта и ценообразования; выбирать, определять и анализировать показатели конкурентоспособности (качество, цену), учитывать их при анализе конкурентных преимуществ, делать выводы о конкурентоспособности организации; знать: цели, задачи, принципы, функции, концепции, объекты, средства, методы маркетинга, понятие и структуру маркетинговой среды организации; особенности жизненного цикла продукции и услуг общественного питания: этапы, маркетинговые мероприятия; особенности маркетинга услуг общественного питания; средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания; комплекс маркетинга, средства и методы маркетинговой деятельности, стратегии маркетинга; маркетинговые исследования: понятие, значение, виды, объекты, методы, этапы и правила проведения; источники и критерии отбора маркетинговой информации; критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, методики оценки.
ПК.3.3	иметь практический опыт: выявления и анализа потребностей в продукции и услугах общественного питания; участия в разработке комплекса маркетинга; определения подкрепления продукции и услуг; анализа сбытовой и ценовой политики; консультирования потребителей; разработки предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности; выявления конкурентов организации общественного питания и определения конкурентоспособности ее продукции и услуг; участия в маркетинговых исследованиях;

	уметь: выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания; проводить сегментацию рынка; участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию; разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания; определять направления сбытовой и ценовой политики, обосновывать целесообразность их выбора; выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта; собирать и анализировать информацию о ценах; осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации; разрабатывать анкеты и опросные листы; составлять отчет по результатам исследования и интерпретировать результаты; обосновывать целесообразность применения средств и методов маркетинга, выбирать и использовать наиболее рациональные из них, давать свои предложения при разработке маркетинговых мероприятий, направленных на совершенствование работы организации в области сбыта и ценообразования; выбирать, определять и анализировать показатели конкурентоспособности (качество, цену), учитывать их при анализе конкурентных преимуществ, делать выводы о конкурентоспособности организации; знать: цели, задачи, принципы, функции, концепции, объекты, средства, методы маркетинга, понятие и структуру маркетинговой среды организации; особенности жизненного цикла продукции и услуг общественного питания: этапы, маркетинговые мероприятия; особенности маркетинга услуг общественного питания; средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания; комплекс маркетинга, средства и методы маркетинговой деятельности, стратегии маркетинга; маркетинговые исследования: понятие, значение, виды, объекты, методы, этапы и правила проведения; источники и критерии отбора маркетинговой информации; критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, методики оценки.
ПК. 4.1	иметь практический опыт: контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг; участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания; контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие; уметь: анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества; работать с нормативно-правовой базой; пользоваться измерительными приборами и приспособлениями; проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия;

	контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания; идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации; знать: цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия; основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации; способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.
ПК.4.2	иметь практический опыт: контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг; участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания; контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие; уметь: анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества; работать с нормативно-правовой базой; пользоваться измерительными приборами и приспособлениями; проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия; контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания; идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации; знать: цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия; основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации; способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.
ПК.4.3	иметь практический опыт: контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг; участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания; контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие; уметь: анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества; работать с нормативно-правовой базой;

	пользоваться измерительными приборами и приспособлениями; проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия; контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания; идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации; знать: цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия; основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации; способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.
--	---

**Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам
и профессиональным модулям**

**Матрица соответствия компетенций и формирующих их составных частей ОПОП ППСЗ представлена в
таблице 3.**

Таблица 3. Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам и профессиональным модулям

Цикл	Компетенции				
	Общие				

	OK 01.	OK 04.	OK 05. .	OK 07.	OK 08. .	OK 10.	ПК.1.1	ПК.1.3	ПК.1.4	ПК.2.1	ПК.2.2	ПК.2.3	ПК.2.4	ПК.2.5	ПК.2.6	ПК.3.1	ПК.3.2	ПК.3.3	ПК.4.1	ПК.4.2	ПК.4.3
Общий гуманитарный и социально-экономический	+		+	+	+	+	+														
	+		+	+	+	+	+														

	+		+	+	+	+	+														
Математический и общий естественнонаучный																					

[illegible]

[illegible]

[illegible]

	+	+	+	+	+		+						+										

				+	+									+									

					+	+			+					+							

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания	+		+	+	+	+		+	+													

[illegible]

[illegible]

	+	+	+	+	+	+	+	+	+														

[illegible]

ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания	+			+	+					+	+	+	+	+	+						

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	+		+	+												+	+	+		

[illegible]

[illegible]

ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания	+					+													+	+	+

[illegible]

ПМ.05 Выполнение работ по профессии "Официант"																				

	+		+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	+		+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

[illegible]

КАРТА КОМПЕТЕНЦИЙ			
1. Общая характеристика			
Код компетенции	Содержание компетенции	Связь с другими компетенциями	Актуализация с профессиональным стандартом («Менеджер по персоналу»)
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	ОК 2-ОК 10	
ОК 2	Организовывать собственную	ОК 1,3 – ОК 10	

	деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.		
ОК 3	Принимать решения в стандартных и не стандартных ситуациях и нести за них ответственность	ОК 1, 2, 4 – ОК 10	
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	ОК 1,2,3,5 - ОК 10	
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	ОК 1 – 4, ОК 6 - 10	D/03.8 Внедрение инновационных технологий и изменений в управлении деятельностью сети предприятий питания
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	ОК 1- 5, ОК 7 - 10	В/01.6. Применять способы и методы разрешения конфликтов
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	ОК 1- 6, ОК 8 - 10	
ОК 8	Самостоятельно определять	ОК 1 - 7, ОК 9 - 10	

	задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.		
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	ОК 1 - 8, ОК 10	А/01.5. Адаптироваться к новым условиям, применять новые подходы к решению возникающих проблем.
ОК 10	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	ОК 1 - 9	
ПК 1.1.	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.	ПК. 1.2-1.4	
ПК 1.2.	Организовывать выполнение заказов потребителей.	ПК. 1.1, 1.3,1.4	
ПК 1.3.	Контролировать качество выполнения заказа.	ПК. 1.1, 1.2,1.4 ПК 2.1 – 2.3	
ПК 1.4.	Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.	ПК 1.1; 1.3 ПК 2.1 – 2.3	С/03.7 Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания
ПК 2.1	Организовывать и контролировать подготовку	ПК 1.1; 1.2; 1.3 ,1.4 ПК 2.1 – 2.3	

	организаций общественного питания к приему потребителей.		
ПК 2.2.	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.	ПК 1.1-1.3; 1.5; 1.6 ПК 2.1 – 2.3	
ПК 2.3.	Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.	ПК 1.1-1.4; 1.6 ПК 2.1 – 2.3	
ПК 2.4.	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1 – 2.3	В/02.6 Поиск во внутренних и внешних источниках информации о кандидатах, соответствующей требованиям вакантной должности (профессии, специальности)
ПК 2.5.	Анализировать эффективность обслуживания потребителей.	ПК 1.1 - 1.6 ПК 2.2; 2.3	
ПК.2.6	Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.	ПК 1.1 - 1.6 ПК 2.1; 2.3	D/01.8 Основы стратегического менеджмента и маркетинга на предприятиях питания
ПК.3.1	Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.	ПК 1.1 - 1.6 ПК 2.1; 2.2	СА/01.7 Сбор, обработка и анализ информации о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимой для принятия стратегических и оперативных управленческих решений
ПК.3.2	Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.	ПК 2.1- 2.6 ПК 4.1-4.3	D/03.8 Владеть методиками анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике сети предприятий питания

ПК.3.3	Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.	ПК 21.-2.6	D/03.8 Разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности сети предприятий питания		
ПК. 4.1	Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.	ПК 1.4, ПК.2.6, ПК.3.2	B/03.6 Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания		
ПК.4.2	Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.	ПК 1.4, ПК.2.6, ПК.3.2	D/03.8 Выявление потребности в изменениях деятельности сети предприятий питания		
ПК.4.3	Проводить контроль качества услуг общественного питания.	ПК 1.1 - 1.6 ПК 2.1; 2.2	CA/01.7 Технологии маркетинговых исследований на предприятиях питания		
2.Планируемые результаты обучения, характеризующие этапы формирования компетенции, и критерии их оценивания					
Характеристика планируемых результатов обучения для каждого уровня освоения компетенции – иметь практический опыт, умений, знаний	Шкала оценивания результатов обучения с описанием критериев оценивания				
Код компетенции	Планируемые результаты(знать,	«2»	«3»	«4»	«5»

	уметь, иметь практический опыт)				
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Уметь: - ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста; знать: - основные категории понятия философии; роль философии в жизни человека и общества; - основы философского учения о бытии; - сущность процесса познания; - основы научной, философской и религиозной картин мира; - об условиях формирования личности, свободе и ответственности за	Низкий уровень демонстрации понимания сущности и социальной значимости своей будущей профессии; частично освоенные навыки и умения	Общие, но не структурированные знания; в целом успешно применяемые навыки и умения	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания; успешно применяемые навыки и умения; ясность определения своей будущей профессии в обществе, роли знаний и умений в профессиональной деятельности	Сформированные системные знания; сформированные навыки и умения; их успешная актуализация; результативность участия в профессиональных конкурсах, олимпиадах

	сохранение жизни, культуры, окружающей среды; - о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.				
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Уметь: ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; знать: основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.); сущность и причины локальных,	Фрагментарные знания, при выборе и применении методов и способов решения профессиональных задач в области права.	Общие, но не структурированные знания; в целом успешно применяемые навыки и умения при решении профессиональных задач в области права.	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания; Успешно применяемые навыки и умения при решении профессиональных задач в области права.	Сформированные системные знания; Сформированные навыки и умения; их успешная актуализация при решении профессиональных задач в области права.

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

ОК 3 Принимать решения в стандартных и не стандартных ситуациях и нести за них ответственность	Уметь: - направлять деятельность структурного подразделения организации на достижение общих целей; - принимать решения по организации выполнения организационных задач, стоящих перед структурным подразделением; - мотивировать членов структурного подразделения на эффективное выполнение работ в соответствии с делегированными им полномочиями; -применять приемы делового общения в профессиональной деятельности; знать: - основы организации работы коллектива исполнителей; - принципы делового общения в	Фрагментарные знания при решении нестандартных профессиональных задач в области обеспечения реализации прав.	Общие, но не структурированные знания; в целом частично освоенные навыки и умения в области обеспечения реализации прав.	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания; Успешно применяемые навыки и умения в области обеспечения реализации прав.	Сформированные системные знания; Сформированные навыки и умения; их успешная актуализация Адекватность оценки возможного риска при решении нестандартных профессиональных задач в области обеспечения реализации прав
--	--	--	--	--	---

	коллективе; особенности организации в сфере профессиональной деятельности; - информационные технологии в сфере управления;				
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Уметь: - собирать и обрабатывать информацию, необходимую для ориентации в своей профессиональной деятельности; - оформлять в виде таблиц, графиков и диаграмм статистическую информацию; - проводить анализ данной информации и делать соответствующие выводы; знать: - законодательную базу об организации государственной статистической отчетности, ответственности за	Фрагментарные знания, слабые умения в поиске необходимой для решения задачи информации; мало сформированные навыки использования различных источников, включая электронные при выполнении самостоятельной работы	Общие, но не структурированные знания; средние применяемые навыки и умения в поиске необходимой для решения задачи информации, использование различных источников, включая электронные при выполнении самостоятельной работы	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания; Успешно применяемые навыки и умения в поиске необходимой для решения задачи информации, использование различных источников, включая электронные при выполнении самостоятельной работы	Сформированные системные знания; Сформированные навыки и умения; их успешная актуализация. Точность и скорость поиска необходимой для решения задачи информации; использование различных источников, включая электронные при выполнении самостоятельной работы.

	нарушение порядка ее представления; - современную структуру органов государственной статистики; - источники учета статистической информации; - экономико-статистические методы обработки учетно-статистической информации; статистические закономерности и динамику социально-экономических процессов, происходящих в стране.				
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Уметь: - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных	Фрагментарные знания, частично освоенные навыки и умения при составлении перечня официальных сайтов нормативно-правовой базы в области права и организации социального обеспечения на	Общие, но не структурированные знания; в целом успешно применяемые навыки и умения при составлении перечня официальных сайтов нормативно-правовой базы в области права и организации	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания; успешно применяемые навыки и умения при составлении перечня официальных сайтов нормативно-правовой базы в области права и организации	Сформированные системные знания; сформированные навыки и умения; их успешная актуализация при составлении перечня официальных сайтов нормативно-правовой базы в области права и организации

	системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального; применять компьютерные и телекоммуникационные средства; осуществлять поиск необходимой информации; знать: состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; базовые системные программные продукты и пакеты прикладных	федеральном, региональном и местном уровнях.	социального обеспечения на федеральном, региональном и местном уровнях.	социального обеспечения на федеральном, региональном и местном уровнях.	социального обеспечения на федеральном, региональном и местном уровнях.
--	---	---	--	--	--

	программ в области профессиональной деятельности; основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности;				
ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Уметь: -направлять деятельность структурного подразделения организации на достижение общих целей; - принимать решения по организации выполнения организационных задач, стоящих перед структурным подразделением; -мотивировать членов структурного подразделения на эффективное выполнение работ в соответствии с делегированными им полномочиями; -применять приемы делового общения в профессиональной	Слабо развитый уровень соблюдения этических норм и правил взаимодействия с коллегами, руководством, клиентами; низкий уровень владения приемами ведения дискуссии, диспута, диалога, монолога.	Средней уровень соблюдения этических норм и правил взаимодействия с коллегами, руководством, клиентами; средний показатель владения приемами ведения дискуссии, диспута, диалога, монолога;	соблюдение этических норм и правил взаимодействия с коллегами, руководством, клиентами; владения приемами ведения дискуссии, диспута, диалога, монолога; результативность взаимодействия с участниками профессиональной деятельности,	Полнота соблюдения этических норм и правил взаимодействия с коллегами, руководством, клиентами; полнота владения приемами ведения дискуссии, диспута, диалога, монолога; результативность взаимодействия с участниками профессиональной деятельности,

	деятельности; знать: -основы организации работы коллектива исполнителей; - принципы делового общения в коллективе; -особенности организации менеджмента в сфере профессиональной деятельности; -информационные технологии в сфере управления.				
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Уметь: -планировать цели и устанавливать приоритеты при выборе способов принятия решений с учетом условий, средств, личностных возможностей и временной перспективы достижения; -осуществления деятельности. знать: -содержание процессов	Отсутствие навыков проведения самоанализа и коррекции результатов собственной работы, не умение обосновывать анализ процессов в группе при выполнении задач практики.	Средний показатель демонстрации самоанализа и коррекции результатов собственной работы, обоснованность умения анализировать процессы в группе при выполнении задач практики на основе наблюдения, построение выводов.	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы, выполнение обязанностей в группе при выполнении задач в соответствии с их распределением, обоснованность анализа процессов в группе при выполнении задач практики на основе наблюдения, построение выводов	Адекватность самоанализа и коррекции результатов собственной работы, полнота выполнения обязанностей в группе при выполнении задач в соответствии с их распределением, обоснованность анализа процессов в группе при выполнении задач практики на основе наблюдения,

	самоорганизации, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности.			и разработка рекомендаций.	построение выводов и разработка рекомендаций.
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Уметь: -планировать цели и устанавливать приоритеты при выборе способов принятия решений с учетом условий, средств, личностных возможностей и временной перспективы достижения; -осуществления деятельности знать: - содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной	Отсутствие навыков проведения самоанализа и коррекции результатов собственной работы, не умение обосновывать анализ процессов в группе при выполнении задач практики.	Средний показатель демонстрации самоанализа и коррекции результатов собственной работы, обоснованность умения анализировать процессы в группе при выполнении задач практики на основе наблюдения, построение выводов.	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы, выполнение обязанностей в группе при выполнении задач в соответствии с их распределением, обоснованность анализа процессов в группе при выполнении задач практики на основе наблюдения, построение выводов и разработка рекомендаций.	Адекватность самоанализа и коррекции результатов собственной работы, полнота выполнения обязанностей в группе при выполнении задач в соответствии с их распределением, обоснованность анализа процессов в группе при выполнении задач практики на основе наблюдения, построение выводов и разработка рекомендаций.

	деятельности.				
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	уметь: -применять на практике нормы трудового законодательства; -анализировать и готовить предложения по урегулированию трудовых споров; - анализировать и решать юридические проблемы в сфере трудовых отношений; - анализировать и готовить предложения по совершенствованию правовой деятельности организации; знать: -нормативные правовые акты, регулирующие общественные отношения в трудовом праве; - содержание российского трудового права; - права и обязанности	Фрагментарные знания, частично освоенные навыки и умения в области пенсионного обеспечения и социальной защиты.	Общие, но не структурированные знания; в целом успешно применяемые навыки и умения в области пенсионного обеспечения и социальной защиты.	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания; Успешно применяемые навыки и умения в области пенсионного обеспечения и социальной защиты.	Готовность использовать новые отраслевые технологии в области пенсионного обеспечения и социальной защиты.

	работников и работодателей; - порядок заключения, прекращения и изменения трудовых договоров; - виды трудовых договоров; - содержание трудовой дисциплины; - порядок разрешения трудовых споров; - виды рабочего времени и времени отдыха; - формы и системы оплаты труда работников; - основы охраны труда; - порядок и условия материальной ответственности сторон трудового договора.				
ОК 10 Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных	Уметь: - оформлять документы и/или проверять правильность оформления,	Фрагментарные знания правил оказания первой медицинской помощи при травмах наиболее часто	Общие, но не структурированные знания правил оказания первой медицинской помощи при травмах	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания правил оказания первой медицинской	Сформированные системные знания правил оказания первой медицинской помощи при травмах наиболее часто

правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	хранения и учета их в соответствии с требованиями системы документационного обеспечения; знать: цели, задачи, назначение, системы документационного обеспечения управления; способы создания, функции и классификацию документов; унифицированные системы документов, правила их составления; организацию работ с документами, компьютеризацию документационного обеспечения оформления;	случающихся на производстве, частично освоенные навыки и умения.	наиболее часто случающихся на производстве; в целом средне применяемые навыки и умения для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности.	помощи при травмах наиболее часто случающихся на производстве; в целом хорошо применяемые навыки и умения для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности. Успешно применяемые навыки и умения.	случающихся на производстве; в целом успешно применяемые навыки и умения для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности; Сформированные навыки и умения; их успешная актуализация.
ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного	иметь практический опыт: распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их	Фрагментарные знания правил общения с лицами пожилого возраста и инвалидами, частично освоенные навыки и умения.	Общие, но не структурированные знания; в целом средние применяемые навыки и умения в области межличностных	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания правил общения с лицами пожилого возраста и инвалидами,	Сформированные системные знания правил общения с лицами пожилого возраста и инвалидами, публичного

питания в соответствии с заказами потребителей.	ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности; оперативного планирования работы производства; получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования; участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания; проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов; участия в составлении и заключении		отношений.	публичного выступления и речевой аргументации позиции; успешно применяемые навыки и умения в области межличностных отношений.	выступления и речевой аргументации позиции; сформированные навыки и умения; их успешная актуализация в области межличностных отношений.
---	--	--	------------	--	--

	договоров на поставку товаров; проведения приемки продукции по количеству и качеству; контроля осуществления технологического процесса производства; контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания; уметь: идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного				
--	--	--	--	--	--

	питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества; контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохраняемости продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери; использовать нормативные и технологические документы; готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания; производить технологические расчеты, необходимые для				
--	---	--	--	--	--

	выполнения заказа; составлять и заключать договора на поставку товаров; проводить приемку продукции; контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства; определять вид, тип и класс организации общественного питания; знать: основные понятия и нормативную базу товароведения; ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения; этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного				
--	--	--	--	--	--

	питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции; классификацию организаций общественного питания, их структуру; порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству; правила оперативного планирования работы организации; организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу.				
ПК 1.2. Организовывать	иметь практический опыт:	Фрагментарные знания нормативных	Общие, но не структурированные	Сформированные, но содержащие	Сформированные системные знания

выполнение заказов потребителей	распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности; оперативного планирования работы производства; получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования; участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания; проведения необходимых для	и моральных требований по антикоррупционному поведению, частично освоенные навыки и умения	знания нормативных и моральных требований по антикоррупционному поведению; в целом успешно применяемые навыки и умения	отдельные пробелы знания нормативных и моральных требований по антикоррупционному поведению; Успешно применяемые навыки и умения	нормативных и моральных требований по антикоррупционному поведению; Сформированные навыки и умения; их успешная актуализация
---------------------------------	--	--	--	--	--

	выполнения заказов технологических расчетов; участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров; проведения приемки продукции по количеству и качеству; контроля осуществления технологического процесса производства; контроля соблюдения санитарно- эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания; уметь: идентифицировать				
--	--	--	--	--	--

	продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества; контролировать условия и сроки хранения для обеспечения 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; проводить приемку продукции; контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства; определять вид, тип и класс организации общественного питания; знать: основные понятия и нормативную базу товароведения; ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения; этапы технологического цикла, способы кулинарной				
--	---	--	--	--	--

	обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции; классификацию организаций общественного питания, их структуру; порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству; правила оперативного планирования работы организации; организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные				
ПК 1.3. Контролировать	иметь практический опыт:	обнаружено непонимание	ответ полный, но при этом допущена	ответ полный и правильный на	ответ полный и правильный на

качество выполнения заказа.	распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности; оперативного планирования работы производства; получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования; участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания; проведения необходимых для	обучающимся основного содержания нормативно-правовых актов федерального, регионального и муниципального уровней, регулирующих вопросы установления пенсии, пособий и других социальных выплат учебного материала,- допущены существенные ошибки, которые обучающийся не может исправить при наводящих вопросах преподавателя или ответ отсутствует. Принятие управленческих решений для реализации прав граждан в сфере пенсионного обеспечения и социальной защиты в соответствии с действующим	существенная ошибка при принятии решений для реализации прав граждан в сфере пенсионного обеспечения и социальной защиты в соответствии с действующим законодательством, или неполный, несвязный	основании изученных знаний и умений анализировать действующее законодательство в области пенсионного обеспечения, назначения пособий, компенсаций, предоставления услуг и мер социальной поддержки отдельным категориям граждан; материал излагается в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три незначительные ошибки при проведении анализа нормативно-правовых актов.	основании изученных знаний и умений; материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком. Принятие управленческих решений для реализации прав граждан в сфере пенсионного обеспечения и социальной защиты в соответствии с действующим законодательством
-----------------------------	--	--	--	--	---

	выполнения заказов технологических расчетов; участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров; проведения приемки продукции по количеству и качеству; контроля осуществления технологического процесса производства; контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания; уметь: идентифицировать	законодательством			
--	--	-------------------	--	--	--

	продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества; контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери; использовать нормативные и технологические документы; готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного				
--	---	--	--	--	--

	питания; производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа; составлять и заключать договора на поставку товаров; проводить приемку продукции; контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства; определять вид, тип и класс организации общественного питания; знать: основные понятия и нормативную базу товароведения; ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения; этапы технологического цикла, способы кулинарной				
--	---	--	--	--	--

	обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции; классификацию организаций общественного питания, их структуру; порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству; правила оперативного планирования работы организации; организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные				
ПК 1.4. Участвовать в оценке	иметь практический опыт:	При ответе обнаружено	Ответ полный, но при этом допущена	Ответ полный и правильный на	Ответ полный и правильный на

эффективности деятельности организации общественного питания.	распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности; оперативного планирования работы производства; получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования; участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания; проведения необходимых для	непонимание обучающимся основного содержания государственных стандартов социального обслуживания, допущены существенные ошибки порядка предоставления социальных услуг и других социальных выплат, которые обучающийся не смог исправить при наводящих вопросах преподавателя или ответ отсутствует. Не имеет опыт приема граждан по вопросам пенсионного обеспечения и социальной защиты.	существенная ошибка при демонстрации порядка предоставления социальных услуг и других социальных выплат. Допущены ошибки при демонстрации умений принимать документы, необходимые для установления пенсий, пособий, компенсаций, ежемесячных денежных выплат, и других социальных выплат.	основании изученных знаний и умений приема граждан по вопросам пенсионного обеспечения и социальной защиты; материал изложен в определенной логической последовательности порядка предоставления социальных услуг и других социальных выплат, при этом допущены две-три несущественные ошибки.	основании изученных знаний и умений; материал изложен в определенной логической последовательности, нормативно-правым языком. Результативность использования информационно-правовых систем при осуществлении приема граждан, проведение правовой оценки документов, предъявляемых для установления пенсий, пособий в соответствии с действующим законодательством.
--	---	---	--	---	---

	выполнения заказов технологических расчетов; участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров; проведения приемки продукции по количеству и качеству; контроля осуществления технологического процесса производства; контроля соблюдения санитарно- эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания; уметь: идентифицировать				
--	---	--	--	--	--

	продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества; контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери; использовать нормативные и технологические документы; готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного				
--	---	--	--	--	--

	питания; производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа; составлять и заключать договора на поставку товаров; проводить приемку продукции; контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства; определять вид, тип и класс организации общественного питания; знать: основные понятия и нормативную базу товароведения; ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения; этапы технологического цикла, способы кулинарной				
--	---	--	--	--	--

	обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции; классификацию организаций общественного питания, их структуру; порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству; правила оперативного планирования работы организации; организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные				
ПК 2.1 Организовывать и	иметь практический опыт:	При ответе обнаружено	Ответ полный, но при этом допущена	Ответ полный и правильный на	Ответ полный и правильный на

контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.	организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей; управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей; определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания; выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания; анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению; уметь: организовывать,	непонимание обучающимся основного содержания формирования пенсионных и личных дел получателей пенсий, пособий, ежемесячных денежных выплат, материнского (семейного) капитала и других социальных выплат, допущены существенные ошибки при определении перечня документов, необходимых для установления пенсий, пособий, и других социальных выплат. Не владеет навыками и умениями определения права, размера и сроков назначения трудовых пенсий, пенсии по государственному пенсионному обеспечению.	существенная ошибка при формулировании порядка формирования пенсионных и личных дел получателей пенсий, пособий и других социальных выплат. Слабо обоснованы определения права на пенсию и размер пенсии на основании сведений, содержащихся в документах, представляемых для установления пенсии.	основании изученных знаний и умений определения документов, необходимых для установления пенсий, пособий, компенсаций и других социальных выплат, ясность решений о назначении пенсии, при этом допущены две-три несущественные ошибки.	основании изученных знаний и умений; материал изложен в определенной логической последовательности, нормативно-правовым языком. Обоснованность определения права на пенсию и размер пенсии на основании сведений, содержащихся в документах, представляемых для установления пенсии. Ясность решений о назначении пенсии. Точность и аккуратность формирования пенсионных дел.
--	---	---	--	---	--

	осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания; организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов; осуществлять расчет с посетителями; принимать				
--	--	--	--	--	--

	рациональные управленческие решения; применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности; регулировать конфликтные ситуации в организации; определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями; выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания; составлять и				
--	---	--	--	--	--

	оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей; определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость); выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания; знать: цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания; этапы процесса				
--	---	--	--	--	--

	обслуживания; особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания; характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями;				
--	---	--	--	--	--

	цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива; психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением; требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного				
--	--	--	--	--	--

	питания разных типов и классов; специальные виды услуг и формы обслуживания; информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование; показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение; критерии и показатели качества обслуживания.				
ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.	иметь практический опыт: организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей;	При ответе обнаружено непонимание обучающимся компьютерных программ по	Ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка в анализе действующего законодательства в	Ответ полный и правильный на основании изученных знаний и умений в области пенсионного обеспечения;	Ответ полный и правильный на основании изученных знаний и умений в области пенсионного обеспечения.

	управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей; определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания; выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания; анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению; уметь: организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;	назначению пенсий, пособий, допущены существенные ошибки определения права на перерасчет, перевод с одного вида пенсий на другой, индексацию и корректировку трудовых пенсий, и других социальных выплат.	области пенсионного обеспечения.	материал изложен в определенной логической последовательности, имеет практический опыт определения права на перерасчет, перевод с одного вида пенсий на другой, индексацию и корректировку трудовых пенсий и других социальных выплат, при этом допущены две-три несущественные ошибки.	Скорость и результативность работы с компьютерными программами производства индексации и перерасчета пенсии. Правильность производства перерасчета размера пенсии в зависимости от различных обстоятельств, корректировка размера страховой части трудовой пенсии по старости и инвалидности, перевод с одного вида пенсии на другой.
--	--	--	---	--	--

	подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания; организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов; осуществлять расчет с посетителями; принимать рациональные управленческие решения; применять приемы				
--	--	--	--	--	--

	делового и управленческого общения в профессиональной деятельности; регулировать конфликтные ситуации в организации; определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями; выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания; составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять				
--	---	--	--	--	--

	консультирование потребителей; определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость); выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания; знать: цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания; этапы процесса обслуживания; особенности подготовки и обслуживания в				
--	--	--	--	--	--

	организациях общественного питания разных типов и классов; специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания; характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями; цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента,				
--	---	--	--	--	--

	принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива; психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением; требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; специальные виды услуг и формы				
--	--	--	--	--	--

	обслуживания; информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование; показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение; критерии и показатели качества обслуживания.				
ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.	иметь практический опыт: организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей; управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по	При ответе обнаружено непонимание обучающимся нормативно-правовой базы в области права и организации социального обеспечения, допущены	Ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка при определении перечня документов, необходимых для установления пенсий, пособий, компенсаций, ежемесячных	Ответ полный и правильный на основании изученных знаний и умений нормативно-правовой базы в области права и организации социального обеспечения; материал изложен в	ответ полный и правильный на основании изученных знаний и умений; материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком. Обеспечение

	обслуживанию потребителей; определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания; выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания; анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению; уметь: организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и	существенные ошибки формирования пенсионных дел; дела получателей пособий и других социальных выплат, которые обучающийся не смог исправить при наводящих вопросах преподавателя или ответ отсутствует.	денежных выплат, материнского (семейного) капитала и других социальных выплат, или неполный, несвязный.	определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки.	правильного хранения дел получателей пенсий, пособий и других социальных выплат в соответствии с предъявляемыми требованиями
--	---	--	--	---	---

	рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания; организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис- бара, приемов сбора использованной посуды и приборов; осуществлять расчет с посетителями; принимать рациональные управленческие решения; применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной				
--	---	--	--	--	--

	деятельности; регулировать конфликтные ситуации в организации; определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями; выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания; составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей; определять и анализировать				
--	---	--	--	--	--

	показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость); выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания; знать: цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания; этапы процесса обслуживания; особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;				
--	--	--	--	--	--

	специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания; характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями; цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и				
--	---	--	--	--	--

	реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива; психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением; требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; специальные виды услуг и формы обслуживания; информационное обеспечение услуг общественного				
--	--	--	--	--	--

	питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование; показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение; критерии и показатели качества обслуживания.				
ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.	иметь практический опыт: организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей; управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей; определения потребностей в	При ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания информирования граждан и должностных лиц об изменениях в области пенсионного обеспечения и социальной защиты населения или	Ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка порядка определения права, размеров и сроков назначения трудовых пенсий, пенсий по государственному пенсионному обеспечению с использованием информационных справочно-правовых	Ответ полный и правильный на основании изученных знаний и умений нормативно-правовой базы в области права и организации социального обеспечения материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены	Ответ полный и правильный на основании изученных знаний и умений нормативно-правовой базы в области права и организации социального обеспечения материал изложен в определенной логической последовательности. Определение

	трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания; выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания; анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению; уметь: организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом	допущены существенные ошибки, которые обучающийся не смог исправить при наводящих вопросах преподавателя или ответ отсутствует.	систем, или неполный, несвязный ответ.	две-три несущественные ошибки.	оснований назначения пенсий, пособий и других социальных выплат. Правильность оформлений заявлений и ходатайств. Грамотность оформления проектов документов распорядительного характера.
--	--	--	---	---------------------------------------	---

	и классом организации общественного питания; организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов; осуществлять расчет с посетителями; принимать рациональные управленческие решения; применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности; регулировать конфликтные ситуации в				
--	---	--	--	--	--

	организации; определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями; выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания; составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей; определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль,				
--	---	--	--	--	--

	рентабельность, повторную посещаемость); выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания; знать: цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания; этапы процесса обслуживания; особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное				
--	--	--	--	--	--

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

	организации работы коллектива; психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением; требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; специальные виды услуг и формы обслуживания; информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители),				
--	---	--	--	--	--

	их выбор, оформление и использование; показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение; критерии и показатели качества обслуживания.				
ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей	иметь практический опыт: организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей; управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей; определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания; выбора, оформления	При ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания нормативных правовых актов федерального, регионального, муниципального уровней, локальные нормативные акты организаций, регулирующие организацию работы органов Пенсионного фонда Российской	Ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка при демонстрации поддержания в актуальном состоянии базы данных получателей пенсий, пособий, компенсаций, услуг и других социальных выплат с применением компьютерных технологий; или неполный, несвязный ответ.	Ответ полный и правильный на основании изученных знаний и умений в области нормативных правовых актов, материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки.	Ответ полный и правильный на основании изученных знаний и умений в области нормативных правовых актов; материал изложен в определенной логической последовательности, нормативно-правовым языком. Поддерживает в актуальном состоянии базы данных получателей пенсий, пособий и других социальных выплат с

	и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания; анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению; уметь: организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;	Федерации и социальной защиты населения или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не смог исправить при наводящих вопросах преподавателя или ответ отсутствует.			применением компьютерных технологий.
--	---	--	--	--	---

	организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов; осуществлять расчет с посетителями; принимать рациональные управленческие решения; применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности; регулировать конфликтные ситуации в организации; определять численность работников, занятых				
--	---	--	--	--	--

	обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями; выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания; составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей; определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость); выбирать и				
--	---	--	--	--	--

	определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания; знать: цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания; этапы процесса обслуживания; особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного				
--	--	--	--	--	--

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

	психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением; требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; специальные виды услуг и формы обслуживания; информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование; показатели				
--	---	--	--	--	--

	эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение; критерии и показатели качества обслуживания.				
ПК.2.6 Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.	иметь практический опыт: организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей; управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей; определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания; выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и	При ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания организационно-управленческих функций работников органов и учреждений социальной защиты населения, органов Пенсионного фонда Российской Федерации или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не смог исправить при наводящих вопросах	Ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка в организационно-управленческой работе структурных подразделений органов и учреждений социальной защиты населения, органов Пенсионного фонда Российской Федерации; или неполный, несвязный.	Ответ полный и правильный на основании изученных знаний и умений; материал изложен в определенной логической последовательности выявления и осуществления учета лиц, нуждающихся в социальной защите, при этом допущены две-три несущественные ошибки.	Ответ полный и правильный на основании изученных знаний и умений; материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком.

	коктейлей) в процессе обслуживания; анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению; уметь: организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания; организовывать, осуществлять и контролировать процесс	преподавателя или ответ отсутствует.			
--	--	---	--	--	--

	обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов; осуществлять расчет с посетителями; принимать рациональные управленческие решения; применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности; регулировать конфликтные ситуации в организации; определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными				
--	--	--	--	--	--

	требованиями; выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания; составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей; определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость); выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и				
--	---	--	--	--	--

	представлять предложения по повышению качества обслуживания; знать: цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания; этапы процесса обслуживания; особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания; характеристику методов и форм обслуживания				
--	--	--	--	--	--

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

	коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением; требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; специальные виды услуг и формы обслуживания; информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование; показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль,				
--	--	--	--	--	--

	рентабельность, повторную посещаемость) и их определение; критерии и показатели качества обслуживания.				
ПК.3.1 Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.	иметь практический опыт: выявления и анализа потребностей в продукции и услугах общественного питания; участия в разработке комплекса маркетинга; определения подкрепления продукции и услуг; анализа сбытовой и ценовой политики; консультирования потребителей; разработки предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности; выявления конкурентов организации общественного	При ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания организации и координирования социальной работы с отдельными лицами, семьями и категориями граждан, нуждающимися в социальной поддержке и защите с применением компьютерных и телекоммуникационных технологий или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не смог исправить при наводящих вопросах преподавателя или	Ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка организационно-управленческих функций работников органов и учреждений социальной защиты населения, органов Пенсионного фонда Российской Федерации, или неполный, несвязный.	Ответ полный и правильный на основании изученных знаний и умений; материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки в процедуре направления сложных или спорных дел по пенсионным вопросам и вопросам оказания социальной помощи вышестоящим в порядке подчиненности лицам.	Ответ полный и правильный на основании изученных знаний и умений; материал изложен в определенной логической последовательности, нормативно-правовым языком.

	питания и определения конкурентоспособности ее продукции и услуг; участия в маркетинговых исследованиях; уметь: выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания; проводить сегментацию рынка; участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию; разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания; определять направления сбытовой и ценовой	ответ отсутствует.			
--	--	--------------------	--	--	--

	политики, обосновывать целесообразность их выбора; выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта; собирать и анализировать информацию о ценах; осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации; разрабатывать анкеты и опросные листы; составлять отчет по результатам исследования и интерпретировать результаты; обосновывать целесообразность применения средств и методов маркетинга, выбирать				
--	--	--	--	--	--

	и использовать наиболее рациональные из них, давать свои предложения при разработке маркетинговых мероприятий, направленных на совершенствование работы организации в области сбыта и ценообразования; выбирать, определять и анализировать показатели конкурентоспособности (качество, цену), учитывать их при анализе конкурентных преимуществ, делать выводы о конкурентоспособности организации; знать: цели, задачи, принципы, функции, концепции, объекты, средства, методы маркетинга, понятие и структуру маркетинговой среды				
--	--	--	--	--	--

	организации; особенности жизненного цикла продукции и услуг общественного питания; этапы, маркетинговые мероприятия; особенности маркетинга услуг общественного питания; средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания; комплекс маркетинга, средства и методы маркетинговой деятельности, стратегии маркетинга; маркетинговые исследования: понятие, значение, виды, объекты, методы, этапы и правила проведения; источники и критерии отбора маркетинговой информации; критерии и				
--	--	--	--	--	--

	показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, методики оценки.				
ПК.3.2 Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.	иметь практический опыт: выявления и анализа потребностей в продукции и услугах общественного питания; участия в разработке комплекса маркетинга; определения подкрепления продукции и услуг; анализа сбытовой и ценовой политики; консультирования потребителей; разработки предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности; выявления конкурентов организации общественного питания и	При ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания организационно-управленческих функций работников органов и учреждений социальной защиты населения, органов Пенсионного фонда Российской Федерации или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не смог исправить при наводящих вопросах преподавателя или ответ отсутствует.	Ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка в организационно-управленческой работе структурных подразделений органов и учреждений социальной защиты населения, органов Пенсионного фонда Российской Федерации; или неполный, несвязный.	Ответ полный и правильный на основании изученных знаний и умений; материал изложен в определенной логической последовательности выявления и осуществления учета лиц, нуждающихся в социальной защите, при этом допущены две-три несущественные ошибки.	Ответ полный и правильный на основании изученных знаний и умений; материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком.

	определения конкурентоспособности ее продукции и услуг; участия в маркетинговых исследованиях; уметь: выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания; проводить сегментацию рынка; участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию; разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания; определять направления сбытовой и ценовой политики,				
--	--	--	--	--	--

	обосновывать целесообразность их выбора; выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта; собирать и анализировать информацию о ценах; осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации; разрабатывать анкеты и опросные листы; составлять отчет по результатам исследования и интерпретировать результаты; обосновывать целесообразность применения средств и методов маркетинга, выбирать и использовать				
--	---	--	--	--	--

	наиболее рациональные из них, давать свои предложения при разработке маркетинговых мероприятий, направленных на совершенствование работы организации в области сбыта и ценообразования; выбирать, определять и анализировать показатели конкурентоспособности (качество, цену), учитывать их при анализе конкурентных преимуществ, делать выводы о конкурентоспособности организации; знать: цели, задачи, принципы, функции, концепции, объекты, средства, методы маркетинга, понятие и структуру маркетинговой среды организации;				
--	---	--	--	--	--

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

	конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, методики оценки.				
ПК.3.3 Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.	иметь практический опыт: выявления и анализа потребностей в продукции и услугах общественного питания; участия в разработке комплекса маркетинга; определения подкрепления продукции и услуг; анализа сбытовой и ценовой политики; консультирования потребителей; разработки предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности; выявления конкурентов организации общественного питания и определения	При ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания организационно-управленческих функций работников органов и учреждений социальной защиты населения, органов Пенсионного фонда Российской Федерации или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не смог исправить при наводящих вопросах преподавателя или ответ отсутствует.	Ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка в организационно-управленческой работе структурных подразделений органов и учреждений социальной защиты населения, органов Пенсионного фонда Российской Федерации; или неполный, несвязный.	Ответ полный и правильный на основании изученных знаний и умений; материал изложен в определенной логической последовательности выявления и осуществления учета лиц, нуждающихся в социальной защите, при этом допущены две-три несущественные ошибки.	Ответ полный и правильный на основании изученных знаний и умений; материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком.

	конкурентоспособности ее продукции и услуг; участия в маркетинговых исследованиях; уметь: выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания; проводить сегментацию рынка; участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию; разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания; определять направления сбытовой и ценовой политики, обосновывать				
--	---	--	--	--	--

	целесообразность их выбора; выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта; собирать и анализировать информацию о ценах; осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации; разрабатывать анкеты и опросные листы; составлять отчет по результатам исследования и интерпретировать результаты; обосновывать целесообразность применения средств и методов маркетинга, выбирать и использовать наиболее				
--	---	--	--	--	--

	рациональные из них, давать свои предложения при разработке маркетинговых мероприятий, направленных на совершенствование работы организации в области сбыта и ценообразования; выбирать, определять и анализировать показатели конкурентоспособности (качество, цену), учитывать их при анализе конкурентных преимуществ, делать выводы о конкурентоспособности организации; знать: цели, задачи, принципы, функции, концепции, объекты, средства, методы маркетинга, понятие и структуру маркетинговой среды организации; особенности				
--	---	--	--	--	--

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

	ти продукции и услуг общественного питания, методики оценки.				
ПК. 4.1 Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.	иметь практический опыт: контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг; участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания; контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие; уметь: анализировать	При ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания организационно-управленческих функций работников органов и учреждений социальной защиты населения, органов Пенсионного фонда Российской Федерации или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не смог исправить при наводящих вопросах преподавателя или ответ отсутствует.	Ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка в организационно-управленческой работе структурных подразделений органов и учреждений социальной защиты населения, органов Пенсионного фонда Российской Федерации; или неполный, несвязный.	Ответ полный и правильный на основании изученных знаний и умений; материал изложен в определенной логической последовательности выявления и осуществления учета лиц, нуждающихся в социальной защите, при этом допущены две-три несущественные ошибки.	Ответ полный и правильный на основании изученных знаний и умений; материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком.

	структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества; работать с нормативно-правовой базой; пользоваться измерительными приборами и приспособлениями; проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия; контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания; идентифицировать продукцию и услуги общественного питания,				
--	--	--	--	--	--

	распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации; знать: цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно- правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия; основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно- правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации; способы				
--	--	--	--	--	--

	обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.				
ПК.4.2 Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.	иметь практический опыт: контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг; участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания; контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие; уметь: анализировать	При ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания организационно-управленческих функций работников органов и учреждений социальной защиты населения, органов Пенсионного фонда Российской Федерации или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не смог исправить при наводящих вопросах преподавателя или ответ отсутствует.	Ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка в организационно-управленческой работе структурных подразделений органов и учреждений социальной защиты населения, органов Пенсионного фонда Российской Федерации; или неполный, несвязный.	Ответ полный и правильный на основании изученных знаний и умений; материал изложен в определенной логической последовательности выявления и осуществления учета лиц, нуждающихся в социальной защите, при этом допущены две-три несущественные ошибки.	Ответ полный и правильный на основании изученных знаний и умений; материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком.

	структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества; работать с нормативно-правовой базой; пользоваться измерительными приборами и приспособлениями; проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия; контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания; идентифицировать продукцию и услуги общественного питания,				
--	--	--	--	--	--

	распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации; знать: цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно- правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия; основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно- правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации; способы				
--	--	--	--	--	--

	обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.				
ПК.4.3 Проводить контроль качества услуг общественного питания.	иметь практический опыт: контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг; участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания; контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие; уметь: анализировать	При ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания организационно-управленческих функций работников органов и учреждений социальной защиты населения, органов Пенсионного фонда Российской Федерации или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не смог исправить при наводящих вопросах преподавателя или ответ отсутствует.	Ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка в организационно-управленческой работе структурных подразделений органов и учреждений социальной защиты населения, органов Пенсионного фонда Российской Федерации; или неполный, несвязный.	Ответ полный и правильный на основании изученных знаний и умений; материал изложен в определенной логической последовательности выявления и осуществления учета лиц, нуждающихся в социальной защите, при этом допущены две-три несущественные ошибки.	Ответ полный и правильный на основании изученных знаний и умений; материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком.

	структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества; работать с нормативно-правовой базой; пользоваться измерительными приборами и приспособлениями; проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия; контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания; идентифицировать продукцию и услуги общественного питания,				
--	--	--	--	--	--

	распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации; знать: цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно- правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия; основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно- правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации; способы				
--	--	--	--	--	--

	обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.				
Фонд оценочных средств					
Форма контроля сформированности компетенции	Промежуточный или итоговый контроль в образовательной программе				
ОК 1-ОК 10, ПК 1.1-ПК 1.4 ПК 2.1 – ПК 2.6 Зачет	Промежуточный контроль - III,IV,V,VI- семестр				
ОК 1-ОК 10, ПК 1.1-ПК 1.4ПК 2.1 – ПК 2.6 Дифференцированны й зачет	Промежуточный контроль- II,III,IV,V,VI-семестр				
ОК 1-ОК 10, ПК 1.1-ПК 1.4 ПК 2.1 – ПК 2.6 Комплексный дифференцированны й зачет	Промежуточный контроль – IV,VI- семестр				
ОК 1-ОК 12, ПК 1.1-ПК 1.4 ПК 2.1 – ПК 2.6 Экзамен	Промежуточный контроль- II,III,IV,V,VI- семестр				
ОК 1-ОК 10, ПК 1.1-ПК 1.4 ПК 2.1 – ПК 2.6 Комплексный экзамен	Промежуточный контроль				
ОК 1-ОК 10, ПК 1.1-ПК 1.4 ПК 2.1 – ПК 2.6, ПК.3.1-ПК.3.3 Экзамен квалификационный	Промежуточный контроль- IV,VI- семестр				

ОК 1-ОК 10, ПК 1.1-ПК 1.4 ПК 2.1 – ПК 2.6, ПК.3.1- ПК.3.3, ПК.4.1 - ПК.4.3 Государственная итоговая аттестация	Итоговый контроль- VI -семестр
---	--------------------------------

IV. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

4.1. Программные документы интегрирующего, междисциплинарного и сквозного характера, обеспечивающие целостность компетентностно - ориентированной ОПОП СПО.

К программным документам интегрирующего, междисциплинарного и сквозного характера, включенным в ОПОП ППССЗ и обеспечивающим ее целостность, относятся паспорт и матрица компетенций, компетентностно-ориентированный учебный план, календарный учебный график (Приложение 1), программа ГИА.

В паспорте компетенции указывается содержание и сущностные характеристики конкретной компетенции, структура компетенции, планируемые уровни сформированное компетенции у выпускников с указанием содержательной характеристики и основных признаков уровня. Паспорт компетенции выступает документом, определяющим содержание учебных дисциплин. Траектории формирования компетенций отражаются в справочнике компетенций, распределение компетенций представлено в матрице компетенций.

Учебный план составлен с учетом общих требований к условиям реализации основных образовательных программ, ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и отображает логическую последовательность освоения циклов и разделов ОПОП ППССЗ 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. (Приложение 2). В учебном плане приведена логическая последовательность освоения циклов и разделов ОПОП СПО (дисциплин, профессиональных модулей, практик), обеспечивающих формирование компетенций, указана максимальная и аудиторная трудоемкость разделов, дисциплин, междисциплинарных курсов (МДК) и практик в часах.

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, практические занятия, включая семинары и выполнение курсовой работы. Количество часов внеаудиторной (самостоятельной) работой обучающихся по основной профессиональной образовательной программе составляет в целом 50% от аудиторной работы. Самостоятельная работа организуется в форме подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц, написания курсовых работ (проектов), выпускной квалификационной работы, работы в системе «Интернет - тренажеры» и т.д.

Обязательная часть ППССЗ по циклам составляет 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (30%) распределена в соответствии с потребностями работодателей и дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой

содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла ППССЗ базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных учебных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура».

Обязательная часть профессионального цикла ППССЗ предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 48 часов.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок обучения ППССЗ при очной форме получения образования лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, составляет 199 нед., в том числе, объем учебной нагрузки – 159 нед., промежуточная аттестация в форме экзамена – 3 нед., государственная итоговая аттестация – 6 нед., каникулы – 34 нед.

Общеобразовательный цикл реализуется на первом курсе, а профессиональная подготовка реализуется на 2-4 курсах и по всем параметрам соответствует этой подготовке учебного плана на базе среднего общего образования.

В общеобразовательном цикле учебного плана выполнены требования ФГОС среднего общего образования:

69,5 % учебной нагрузки выделены на обязательную часть (2952ч.)

30,5 % учебной нагрузки выделены на часть, формируемую участниками образовательного процесса (1296 ч.)

В учебном плане представлено не менее 1 дисциплины из каждой предметной области.

Изменено наименование учебной дисциплины «Математика»

Раздел «Дополнительные учебные дисциплины по выбору обучающихся» (52 ч.) Представлен учебной дисциплиной «История сервиса в России».

Дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» предусматривают 70 ч. учебных занятий.

Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 3 часа обязательных аудиторных занятий.

При формировании учебного плана часы обязательной учебной нагрузки вариативной части ППССЗ использованы в полном объеме.

Для каждой дисциплины, МДК и практики указаны формы промежуточной аттестации.

Оценка качества освоения основной профессиональной программы включает текущий контроль, промежуточную и государственную итоговую аттестацию.

Освоение образовательной программы среднего профессионального образования, в том числе отдельной части или всего объема учебного предмета, курса и дисциплины (модуля) обязательной программы, сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

Формами промежуточной аттестации являются: зачеты, дифференцированные зачеты, экзамены, экзамены квалификационные.

Федеральным государственным обязательным стандартом по специальности предусмотрено 5 недель промежуточной аттестации. (в том числе 1 неделя на 1 курсе).

Экзамены не сконцентрированы в рамках одной недели, сессии отсутствуют.

Реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, решение разнообразных ситуационных задач, выполнения компетентностно-ориентированных заданий, сбор и оформление материалов портфолио, выполнение учебно-исследовательских проектов, психологические тренинги, проведение семинарских и практических занятий на базах практических учреждений, проведение целого ряда профессиональных практикумов) в сочетании с разнообразными формами внеаудиторной работы (предметные и межпредметные олимпиады, конкурсы, предметные недели по дисциплинам и специальности) с целью формирования и развития общих и профессиональных компетенций у обучающихся.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании максимальный объем учебных занятий обучающихся составляет не более 54 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной образовательной программы, установленных техникумом дополнительно к ОПОП.

Максимальный объем аудиторных учебных занятий в неделю по очной форме обучения составляет 36 академических часов.

В годовом календарном учебном графике указана последовательность реализации ОПОП СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую аттестации, а также каникулы.

В соответствии с программой государственной итоговой аттестации обучающихся - выпускников, к итоговым аттестационным испытаниям, входящим в состав государственной итоговой аттестации, допускается лицо, успешно завершившее в полном объеме освоение основной образовательной программы по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, разработанной в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

При условии успешного прохождения всех установленных видов итоговых аттестационных испытаний, входящих в итоговую государственную аттестацию, выпускнику присваивается соответствующая квалификация и выдаётся диплом о среднем профессиональном образовании государственного образца.

Государственная итоговая аттестация выпускников включает защиту выпускной квалификационной работы, которая выполняется в форме дипломной работы.

V. Дисциплинарно - модульные программные документы компетентностно - ориентированной ОПОП:

Рабочие программы учебных дисциплин (модулей).

В рабочих программах учебных дисциплин, модулей четко сформулированы конечные результаты обучения в органичной связи с осваиваемыми знаниями, умениями и приобретаемыми компетенциями в целом по ОПОП СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Программы учебной и производственной практики.

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании раздел основной образовательной программы учебная и производственная практики является обязательными. Практики представляют собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся, закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных и профессиональных компетенций обучающихся.

Программы учебной и производственной практик содержат формулировки целей и задач практики, вытекающих из целей ОПОП СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании направленных на закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся, приобретение ими практических навыков и компетенций, а также опыта самостоятельной профессиональной деятельности.

Аттестация по итогам практик производится в виде защиты обучающимися выполненного индивидуального или группового задания и представления отчета, оформленного в соответствии с правилами и требованиями, установленными ГБПОУ «Аргунсий государственный механико – технологический техникум».

База практик

1	Ресторан « Дом торжеств Олимп», г. Аргун
2	Ресторан «Легион», г.Аргун

3	
4	

Программа научно-исследовательской работы обучающихся.

Научно-исследовательская работа обучающихся является важным средством повышения качества подготовки и воспитания специалистов, способных творчески применять в практической деятельности достижения научно-технического и культурного прогресса. Привлечение обучающихся к научной работе позволяет использовать их творческий и трудовой потенциал для решения актуальных задач специального и инклюзивного образования.

Основные задачи научно-исследовательской работы обучающихся:

- овладение обучающимися научным методом познания и на его основе углубленное и творческое освоение учебного материала;
- овладение методикой и средствами самостоятельного решения научных и практических задач;
- приобретение навыков работы в научных коллективах и ознакомление с методами организации научной работы.

Содержание и формы научно-исследовательской работы обучающихся.

Научно-исследовательская работа обучающихся (НИРО) является обязательной, органически неотъемлемой частью подготовки специалистов в ГБПОУ «Аргунсий государственный механико – технологический техникум» и входит в число основных задач техникума, решаемых на базе единства учебного и научного процессов.

Научно-исследовательская работа обучающихся служит формированию их как творческих личностей, способных обоснованно и эффективно решать возникающие теоретические и прикладные проблемы. Учебный процесс в техникуме должен представлять собой синтез обучения, воспитания, производственной практики и научно-исследовательской работы.

Цель и задачи научно-исследовательской работы обучающихся.

Основной целью организации и развития системы научно-исследовательской работы обучающихся ГБПОУ «Аргунсий государственный механико – технологический техникум» является повышение уровня научной подготовки специалистов со средним профессиональным образованием и выявление талантливой молодежи для последующего обучения в вузах на основе новейших достижений научно-технического прогресса, экономической мысли и культурного развития.

Научно-исследовательская работа обучающихся (НИРО) является обязательной, органически неотъемлемой частью подготовки специалистов по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и входит в число основных задач техникума решаемых на базе единства учебного и научного процессов.

Научно-исследовательская работа обучающихся служит формированию их как творческих личностей, способных обоснованно и эффективно решать возникающие теоретические и прикладные проблемы. Учебный процесс в техникуме представляет собой синтез обучения, воспитания, производственной практики и научно-исследовательской работы.

Основными задачами организации и развития системы НИРО являются:

- обеспечение интеграции учебных занятий и научно-исследовательской работы обучающихся;
- осуществление органичного единства обучения и подготовки обучающихся к творческому и научному труду;
- создание условий для раскрытия и реализации личностных творческих способностей студенческой молодежи;
- расширение массовости и повышение результативности участия обучающихся в научной деятельности;
- отбор талантливой молодежи, проявившей способности и стремление к научной деятельности;
- формирование и развитие у обучающихся качеств научных работников;
- формирование и развитие у будущих специалистов умений вести научно обоснованную профессиональную работу на предприятиях и в учреждениях любых организационно-правовых форм;
- способностей быстрой адаптации, приложения полученных знаний и умений при изменяющихся требованиях к своей деятельности; освоения методологии и практики планирования, выбора оптимальных решений в условиях рыночных отношений; готовности и способности к повышению квалификации и переподготовке;
- подготовка руководителей высокой квалификации - специалистов, имеющих навыки проектно-конструкторской работы, умеющих грамотно разработать и реализовать конкретные научно-практические мероприятия на производстве, обладающих навыками самоуправления;
- повышение массовости и эффективности НИРО в техникуме путем привлечения обучающихся к исследованиям по наиболее приоритетным направлениям науки, связанным с современными потребностями общества и государства.

Основные направления организации научно-исследовательской работы обучающихся.

В качестве основных направлений организации НИРО можно сформулировать следующее:

- повышение качества учебного процесса за счет совместного участия обучающихся и преподавателей в выполнении различных НИРО;
- участие обучающихся в проведении методических, поисковых и научных исследованиях;

-развитие у обучающихся способностей к самостоятельным обоснованным суждениям и выводам;

-предоставление обучающимся возможности в процессе учебы испытать свои силы на различных направлениях современной науки;

-расширение участия обучающихся в НИРО, осуществляемой сверх учебных планов;

-повышение результативности научно-технических мероприятий НИРО;

-активизация участия преподавательского состава в организации и руководстве НИРО.

Виды, формы и методы организации научно-исследовательской работы обучающихся

Для обеспечения системного решения проблем планирования, организации и стимулирования научно-исследовательской деятельности обучающихся все многообразие занятий, работ и мероприятий НИРО по их отношению к учебному процессу освоения образовательных программ среднего профессионального образования классифицируются по следующим основным видам:

Научно-исследовательская работа, встроенная в учебный процесс.

Научно-исследовательская работа, дополняющая учебный процесс.

Научно-исследовательская работа, параллельная учебному процессу.

Наиболее действенными организационными формами НИРО являются:

-включение элементов НИРО в учебные занятия;

-дипломные работы с исследовательскими разделами или целиком научно-исследовательского характера;

-выполнение НИРО на практиках;

-подготовка научного реферата на заданную тему;

-организация специальных занятий с группами наиболее способных и мотивированных к науке обучающихся;

-освоение обучающимися различных средств и систем научно-технической информации;

-привлечение обучающихся к различным видам участия в научно-инновационной деятельности.

Комплексная система НИРО обеспечивает непрерывное участие обучающихся в научной работе в течение всего периода обучения. Важным принципом комплексной системы НИРО является преемственность ее методов и форм от курса к курсу, от специальности к специальности, от одной учебной дисциплины к другой, от одних видов учебных занятий и заданий к другим. При этом необходимо, чтобы сложность и объем приобретаемых обучающимися знаний, умений и навыков в процессе выполняемой ими научной работы возрастали постепенно.

Научно-исследовательская работа обучающихся завершается обязательным представлением отчета, сообщением на заседании кружка, конференции, написанием курсовой работы, защитой индивидуальных проектов и т.д.

Научно-исследовательские, проектно-конструкторские и творческо-исполнительские работы, успешно выполненные обучающимися во внеучебное время и отвечающие требованиям учебных программ, могут, быть зачтены в качестве соответствующих лабораторных работ, курсовых, дипломных проектов и прочих заданий.

Научные работы заслушиваются на проводимых ежегодно в апреле студенческих внутри техникумовских конференциях.

За успехи, достигнутые, в научно-исследовательской работе и организации НИРО, обучающиеся техникума награждаются грамотами.

Выставки научного творчества.

Выставки научного творчества являются демонстрацией достижений НИРО и способствуют пропаганде и популяризации достижений НИРО.

В техникуме выставка организуется, как правило, в период проведения апрельской научно-практической конференции. Обучающиеся могут также участвовать в региональных и всероссийских выставках научного творчества молодежи. На выставки научного творчества обучающихся представляют экспонаты с элементами новизны, рекомендованные к внедрению в народное хозяйство или учебный процесс. Экспонаты могут быть представлены в форме модели, макета, динамической схемы, стенда, фотоальбома, отчета.

Публикация результатов студенческих научных исследований.

Публикация результатов студенческих научных исследований являются эффективными методами стимулирования НИРО и повышения ее результативности.

VI. Ресурсное обеспечение ППССЗ по специальности 43.02.01

Организация обслуживания в общественном питании

Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ППССЗ.

Реализация основной образовательной программы среднего профессионального образования при подготовке специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам и электронным базам данных, по содержанию соответствующим полному перечню дисциплин основной образовательной программы, наличием методических пособий и рекомендаций по основным дисциплинам и видам занятий - курсовому и дипломному проектированию, практикам, а также наглядными пособиями, мультимедийными, аудио-, видеоматериалами.

По дисциплинам всех циклов рабочего учебного плана техникум располагает основными учебниками и учебными пособиями. Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно- методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу.

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

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

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 5 наименований отечественных журналов.

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

В техникуме организовано 25 рабочих мест по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, оснащенных компьютерами с процессорами Intel core 2 duo. Удельный вес количества персональных компьютеров в расчёте на одного обучающегося составляет 24% (4,1 студента на 1 компьютер). Для обеспечения учебного процесса в техникуме оборудован 1 компьютерный класс.

Кадровое обеспечение реализации ООП СПО

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании реализация ОПОП обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими высшее базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), систематически осуществляющих повышение квалификации (не реже 1 раза в 3 года) и занимающимися научной и научно-методической деятельностью.

Основной контингент педагогических работников по специальности -это преподаватели, имеющие высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемых дисциплин ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. (Приложение 3)

В соответствии со штатным расписанием и личными делами преподавателей по ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании штатные НПП составляют 10 %.

VII. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в техникуме в соответствии с ОПОП СПО

Техникум использует материально-техническую базу, соответствующую действующим санитарно-техническим нормам и обеспечивающим реализацию ФГОС СПО, проведение всех видов подготовки, предусмотренных учебным планом. В техникуме согласно требованиям ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании для организации учебного процесса имеются: Кабинеты:

- гуманитарных дисциплин;
- профессиональных дисциплин;
- безопасности жизнедеятельности.
- информатики;

Спортивный комплекс:

- спортивный зал;
- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
- стрелковый тир (электронный).

Залы и библиотеки:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
актовый зал.

Реализация ППСЗ в техникуме обеспечивает:

-выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

-освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательной организации или в организациях в зависимости от специфики вида деятельности.

Техникум обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Материально-техническая база, без барьерная среда.

Территория техникума соответствует условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения мало мобильных обучающихся к зданиям и сооружениям. В техникуме имеются пандусы, дублирующие лестничные марши, оборудованные сертифицированными поручнями.

На прилегающей территории техникума имеются парковочные места для авто- транспорта инвалидов. Имеются в наличии:

- оборудованные санитарно-гигиенические помещения;
- системы сигнализации и оповещения;
- доступные учебные места в лекционных аудиториях, кабинетах для практических занятий, научной библиотеке.

Материально-техническая база, основные материально-технические средства:

1) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

-Беспроводная звукоусиливающая аппаратура коллективного пользования.

2) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: Специализированное стационарное рабочее место включает в себя: персональный компьютер с предустановленным программным обеспечением, тактильный дисплей Брайля и портативное устройство для чтения, программное обеспечение.

-Комплект для печати рельефно-точечным шрифтом Брайля.

Учебные и производственные практики обучающихся по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании осуществляются на базе следующих профильных организаций:

Для организации научно-исследовательской работы обучающихся, проведения воспитательной работы с обучающимися используются имеющиеся аудитории, актовый зал.

Для преподавательского состава, реализующего данную ООП СПО, организовано 35 рабочих мест, оборудованных персональными компьютерами.

Согласно плану воспитательной работы ГБПОУ «Аргунсий государственный механико – технологический техникум» социокультурная среда техникума представляет собой часть техникумовской среды и направлена на удовлетворение потребностей и интересов личности в соответствии с общечеловеческими и национальными ценностями, в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Социокультурная среда техникума включает структурные подразделения, призванные обеспечить разнонаправленное ее насыщение для удовлетворения потребностей обучающихся в развитии их интеллектуального, художественно-эстетического, спортивно-оздоровительного, лидерского потенциалов.

Администрация техникума предоставляет условия и оказывает поддержку в создании и развитии органов самоуправления обучающихся, рассматривая их как форму инициативной, самостоятельной общественной деятельности обучающихся, направленной на формирование социально активной и профессионально-компетентной личности современного представителя студенческой молодежи через комплексную многоуровневую реализацию мероприятий по основным направлениям молодежной политики. Система самоуправления обучающихся на уровне группы, специальности, техникума решают многие вопросы обучения, организации досуга, творческого самовыражения, трудоустройства и быта обучающихся. Члены органов самоуправления обучающихся привлечены к организации студенческой жизни, включены в проведение общественного контроля по оценке качества предоставляемых образовательных услуг, в распределении стипендиального фонда, других сферах.

Техникум организует участие обучающихся в творческих и социальных проектах и акциях, республиканских и межрегиональных семинарах студенческого актива, всероссийских форумах и конференциях самоуправления обучающихся, конкурсах различного уровня.

Использование профессионально-корпоративных возможностей (традиций техникума) для формирования чувства сопричастности обучающихся к лучшим традициям среднего профессионального образования.

Условия для творческого развития обучающихся обеспечиваются реализацией программ дополнительного образования, работой кружков,

участием творческих коллективов и талантливых обучающихся в конкурсах и выставках.

Формирование и развитие общекультурных компетенций обучающихся осуществляется путем реализации программ целенаправленного воспитания.

7.1 Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП:

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании оценка качества освоения обучающимися основных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую государственную аттестацию обучающихся.

Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся используются фонды оценочных средств, включающие контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику курсовых работ (курсовых проектов), рефератов, докладов. Образцы оценочных средств (кроме курсовых работ, рефератов, контрольных работ) в виде контрольных вопросов, заданий, комплексных заданий, образцов тестов для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины, а также для контроля самостоятельной работы обучающегося по отдельным разделам дисциплины приводятся в рабочих программах учебных дисциплин (модулей). Комплекты оценочных средств разрабатываются в соответствии с указанными в рабочей программе видами контроля и технологической картой дисциплины. Фонд оценочных средств является одним из разделов УМК.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливаются вузом самостоятельно с учетом ограничений их здоровья (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме

тестирования и т. п.). и доводятся до сведения обучающихся в сроки, определённые соответствующими локальными документами.

При необходимости предусматривается увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете / экзамене. При необходимости промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении текущего контроля, промежуточной аттестации и государственной итоговой аттестации обеспечивается выполнение следующих дополнительных требований в зависимости от индивидуальных особенностей поступающих с ограниченными возможностями здоровья:

а) для слепых: задания для выполнения на зачете (экзамене) оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, либо зачитываются ассистентом; письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых либо надиктовываются ассистенту; обучающимся для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих: обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс; 222 обучающимся для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств; задания для выполнения, а также инструкция по порядку проведения зачета (экзамена) оформляются увеличенным шрифтом;

в) для глухих и слабослышащих обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

г) для слепоглухих предоставляются услуги тифлосурдопереводчика (помимо требований, выполняемых соответственно для слепых и глухих);

д) для лиц с тяжелыми нарушениями речи, глухих, слабослышащих аттестация, проводится в устной форме, письменной форме;

е) для лиц с нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей: письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту; зачет (экзамен), проводимые в письменной форме, проводятся в устной форме.

Оценочные средства для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

1) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме электронного документа, в форме аудио файла, в печатной форме на языке Брайля.

2) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: в печатной форме, в форме электронного документа.

3) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата в печатной форме, в форме электронного документа, в форме аудио файла. При необходимости предоставляется техническая помощь.

Процедуры оценки качества освоения обучающимися ОПОП СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании регламентируются следующими локальными актами техникума:

Положением о текущей и промежуточной аттестации обучающихся;

Положением о фонде оценочных средств.

7.2 Государственная итоговая аттестация выпускников.

Государственная итоговая аттестация обучающихся -выпускников является обязательной и осуществляется после освоения ими образовательной программы в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании включает организацию и проведение защиты выпускной квалификационной работы в форме дипломной работы.

Требования к содержанию, организации и порядку проведения ГИА изложены в Положении о проведении государственной итоговой аттестации выпускников по программам среднего профессионального образования, Программы государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании .

Процедура государственной итоговой аттестации выпускников с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов предусматривает предоставление необходимых технических средств и оказание технической помощи при необходимости.

VIII. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Реализация основной образовательной программы по специальности обеспечивается доступом каждого обучающегося к соответствующему содержанию дисциплин основной образовательной программы (УМК); наличием учебников, учебно-методических, методических пособий, разработок и рекомендаций по всем видам занятий -практикумам, дипломному проектированию, практикам, а также наглядными пособиями, аудио-, видеоматериалами. Дисциплины учебного плана на 100% обеспечены рабочими программами, учебно-методическими материалами, ФОСами.

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

Реализация ППССЗ обеспечена доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

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

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

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

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящего не менее чем из 5 наименований отечественных журналов.

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

Нормативные документы библиотеки:

Положение о библиотеке ГБПОУ «АГМТТ» утвержденной 28.08.2016 г. Протокол №1.

Правила пользования библиотекой ГБПОУ «АГМТТ» утвержденной 28.08.2016 г. Протокол №1.

Тематический план комплектования библиотеки ГБПОУ «АГМТТ» утвержденной 07.05.2016 г. Протокол №5.

Общий фонд библиотеки техникума составляет – 1250 экз.

- учебной литературы - 560 экз.
- научной литературы - 300 экз.
- художественной литературы - 390 экз.

Фонд основной учебной литературы по ОПОП формируется как за счет учебной литературы, на бумажных носителях, так и за счет изданий, включенных в электронно-библиотечную систему (ЭБС), в соответствии с приказом Минобразования РФ от 11.04.2001 № 16.23 «Об утверждении минимальных нормативов обеспеченности высших учебных заведений учебной базой в части, касающейся библиотечно-информационных ресурсов» (с изменениями от 23.04.2008).

2.График учебного процесса

[illegible]

[illegible]

Обозначения :	Теоретическое обучение	Промежуточная аттестация	У	Учебная практика	П	Производственная практика	Д	Преддипломная практика	И	Итоговая государственная аттестация	К	Каникулы
-------------------------	------------------------	--------------------------	---	------------------	---	---------------------------	---	------------------------	---	-------------------------------------	---	----------

Справка о кадровом обеспечении основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

п\п	№ Ф.И.О. преподавателя, реализующего программу	Условия привлечения (штатный, внутренний совместитель, внешний совместитель, по договору)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Стаж практической работы по профилю образовательной программы в профильных организациях с указанием периода работы и должности
1	2	3	4	5	6
1	1 Юсупова Залина Лечиевна	штатный	Преподаватель б/к	Высшее ЧГПИ «Учитель русского языка и литературы, психологии и педагогики»	23
2	Межидова Манджа Хожбийевна	штатный	Преподаватель б/к	Высшее «Чеченский государственный университет» «Филология»	11
3	Хасуханова Зайна Абдулшахитовна	штатный	Преподаватель б/к	Высшее «Махачкалинский институт финансов и права» «Юриспруденция». Юрист	2

4	Токаева Айза Руслановна	штатный	Преподаватель б/к	Высшее «Чеченский государственный университет» «Специалист по сервису и туризму»	5
5	Межиев Абубакар Русланович	штатный	Преподаватель без категории	Высшее ЧГПИ «Учитель физической культуры»	6
6	Муталиев Руслан Халилович	штатный	Преподаватель без категории	Высшее ЧИГУ «Учитель биологии и химии»	4
7	Межиева Айшат Руслановна	штатный	Преподаватель без категории	Высшее «Чеченский государственный университет» «Специалист по сервису и туризму»	1
8	Петирова Яха Германовна	штатный	Преподаватель без категории	Высшее. ЧИГУ. Филолог русский язык и литература, чеченский язык и литература	10
9	Таусултанова Мата Мусаевна	штатный	Преподаватель без категории	Высшее «Чеченский государственный университет» «Учитель физики»	7
10	Кагерманова Хеда Омаровна	штатный	Преподаватель без категории	Высшее ЧГПИ «Учитель физики и информатики»	1
11	Альвиева Малика Исааковна	штатный	Преподаватель без категории	Высшее. ЧГУ. Экономист	2

12	Тепсуркаева Малика Шараниевна	штатный	Преподаватель категории	без	Высшее «Махачкалинский институт финансов и права» «Юриспруденция». Юрист	33
13	Хасаева Замира Мухадиевна	штатный	Преподаватель категории	без	Высшее «Российский новый университет г.Москва» «Юрист»	2
14	Дерчигова Амина Саидовна	штатный	Преподаватель категории	без	Высшее. ЧГУ. Экономист	2
15	Тазуркаева Лилия Шараниевна	штатный	Преподаватель категории	без	Высшее. « Пятигорский технологический университет»	13