

ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ППСЗ

Обязательная часть ППСЗ по циклам составляет 69.9% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (30,1%) распределена в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности факультета СПО и направлена на введение новых дисциплин и увеличение объема времени, отведенных на модули обязательной части.

Распределение объема вариативной части УП ППСЗ по циклам представлено в следующих таблицах:

Таблица 1

Индексы циклов	Распределение вариативной части (ВЧ) по циклам, часов					
	Всего		В том числе			
			На увеличение объёма обязательных дисциплин (МДК)		На введение дополнительных дисциплин	
	Максимальная нагрузка	Обязательная аудиторная	Максимальная нагрузка	Обязательная аудиторная	Максимальная нагрузка	Обязательная аудиторная
ОГСЭ.00	94	64	-	-	94	64
ОП.00	308	205			308	205
ПМ.00	948	631	948	631		
Вариативная часть (ВЧ)	1350	900	948	631	402	269

Распределение объёма вариативной части по циклам с конкретизацией введённых дисциплин и обоснование необходимости их введения, а также обоснование увеличения обязательной части представлены в таблице:

Таблица 2

Циклы	Наименование дисциплин вариативной части	Количество часов максимальной учебной нагрузки	Основные результаты изучения дисциплин вариативной части и краткое обоснование необходимости их введения (увеличения объема обязательной части цикла)
ОГСЭ.4	Введение в профессию: общие компетенции профессионала	47	Введена согласно Концепции вариативной составляющей ОПОП СПО в Самарской области для повышения конкурентных способностей выпускников на региональном рынке труда. <i>Коды формируемых компетенций:</i> ОК1-4, ОК6
ОГСЭ 5.	Основы социологии и политологии	47	Изучение данной дисциплины дает возможность получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника и возможностями продолжения образования. <i>Коды формируемых компетенций:</i> ОК-1-10
ОП.9	Эффективное поведение на рынке труда	86	Введена согласно Концепции вариативной составляющей ОПОП СПО в Самарской области для повышения конкурентных способностей выпускников на региональном рынке труда <i>Коды формируемых компетенций:</i> ОК1-7

Циклы	Наименование дисциплин вариативной части	Количество часов максимальной учебной нагрузки	Основные результаты изучения дисциплин вариативной части и краткое обоснование необходимости их введения (увеличения объема обязательной части цикла)
ОП.10	Ресторанное дело	99	<p>Основываясь на профессиональный стандарт «Официант/ бармен», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015г. № 910н,</p> <ul style="list-style-type: none"> - должностные инструкции официанта, менеджера, - требования WorldSkillsRussia (компетенция «Ресторанный сервис»). <p>В результате изучения вариативной части по учебной дисциплине <i>студент</i> должен:</p> <p>уметь:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) составлять различные виды меню, 2) составлять карты вин ресторана, 3) использовать цвета как элемент сервировки стола, 4) создавать флористические композиции как элемент сервировки стола, 5) осуществлять синхронную сервировку стола. <p><i>Коды формируемых компетенций:</i> ОК-1-10</p>

Циклы	Наименование дисциплин вариативной части	Количество часов максимальной учебной нагрузки	Основные результаты изучения дисциплин вариативной части и краткое обоснование необходимости их введения (увеличения объема обязательной части цикла)
ОП.11	Сервисная деятельность	76	<p>Основываясь на профессиональный стандарт «Официант/ бармен», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015г. № 910н,</p> <p>- должностные инструкции официанта, менеджера, - требования WorldSkillsRussia (компетенция «Ресторанный сервис»).</p> <p>В результате изучения вариативной части по учебной дисциплине «Сервисная деятельность» студент должен:</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> 6) основы сервисной деятельности; 7) правила обслуживания населения; 8) классификацию услуг; 9) нормативно-правовую базу регулирования сервисной деятельности; 10) свойства и показатели качества, факторы, формирующие качество; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) применять требования нормативных документов, регламентирующих сервисную деятельность; <p>управлять внутренней деятельностью предприятия сферы услуг и факторами, влияющими на качество.</p> <p><u>Коды формируемых компетенций:</u> ОК-1-10</p>
ОП.12	Основы предпринимательства	47	<p>Введена согласно концепции вариативной составляющей ОПОП СПО в Самарской области для формирования у обучающихся умений осуществлять предпринимательскую деятельность по специальности.</p> <p><u>Коды формируемых компетенций:</u> ОК- 1-9</p>

Циклы	Наименование дисциплин вариативной части	Количество часов максимальной учебной нагрузки	Основные результаты изучения дисциплин вариативной части и краткое обоснование необходимости их введения (увеличения объема обязательной части цикла)
ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания	МДК1.1.Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания МДК1.2. Организация и технология производства продукции общественного питания. МДК 1.3. Физиология питания	264	<i>По рекомендации работодателей более углубленно освоить:</i> контроль соблюдения санитарно - эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания: <i>Коды формируемых компетенций:</i> ОК-1-8, ПК-1.1 – 1.4
ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания	МДК 2.1. Организация обслуживания в организациях общественного питания МДК 2.3. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	257	<i>По рекомендации работодателей более углубленно освоить:</i> оценку качества обслуживания и подготовку предложений по его повышению; управление работой официантов, барменов и других работников по обслуживанию потребителей. <i>Коды формируемых компетенций:</i> ОК-1-3, 6, 7, 10, ПК-2.1 – 2.6

Циклы	Наименование дисциплин вариативной части	Количество часов максимальной учебной нагрузки	Основные результаты изучения дисциплин вариативной части и краткое обоснование необходимости их введения (увеличения объема обязательной части цикла)
ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	МДК 3.1 Маркетинг в организациях общественного питания	156	<p><i>По рекомендации работодателей более углубленно освоить:</i> способность выявлять конкурентов организации общественного питания и определять конкурентоспособность ее продукции и услуг.</p> <p><i>Коды формируемых компетенций:</i> ОК-1-4, 7, ПК-3.1 – 3.3</p>
ПМ. 04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания	МДК 4.1. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия МДК 4.2 Контроль качества продукции и услуг общественного питания	187	<p><i>По рекомендации работодателей более углубленно освоить:</i> вопросы контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия поверженных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг.</p> <p><i>Коды формируемых компетенций:</i> ОК-1,2,3,10, ПК-4.1 – 4.3</p>

Циклы	Наименование дисциплин вариативной части	Количество часов максимальной учебной нагрузки	Основные результаты изучения дисциплин вариативной части и краткое обоснование необходимости их введения (увеличения объема обязательной части цикла)
ПМ. 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	МДК 5.1. Выполнение работ по профессии официант/бармен	84	<p><u>По рекомендации работодателей более углубленно освоить и в результате конкретизации требований ФГОС:</u></p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме; - встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню; - приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; - рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов; - подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами; - применения передовых, инновационных методов и форм организаций труда. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; - осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос - соблюдать личную гигиену; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, типы и классы организаций общественного питания; - основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания <p><u>Коды формируемых компетенций:</u> ОК-1-11, ПК-5.1 – 5.3</p>

Связь образовательной программы с профессиональными стандартами

Таблица 3

Наименование программы	Наименование выбранного профессионального стандарта	Уровень квалификации
Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» (квалификация – менеджер)	Официант/бармен (утв. 01 декабря 2015 г. №910 н)	4-5

Сопоставление ФГОС СПО с профессиональными стандартами

Таблица 4

ФГОС СПО	Профессиональный стандарт Официант/бармен	Выводы
<p><u>Виды деятельности (ВД):</u></p> <p>ВД 1. Организация обслуживания в организациях общественного питания.</p> <p><u>Профессиональные компетенции:</u></p> <p>ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей</p> <p>ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.</p> <p>ПК. 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.</p> <p>ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.</p> <p>ВД 2. Контроль качества продукции и услуг общественного питания.</p> <p><u>Профессиональные компетенции:</u></p>	<p><u>Обобщённые трудовые функции (ОТФ)</u> <i>ОТФ 1. Руководство деятельностью бригады официантов/барменов</i></p> <p>ТФ 1. Организация работы бригады официантов/барменов</p> <p><u>Трудовые действия (ТД)</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Разработка текущих и оперативных планов работы бригады официантов/ барменов 2. Проведение вводного и текущего инструктажа членов бригады официантов/барменов. 3. Распределение заданий между работниками бригады официантов/барменов в зависимости от их умений и компетенции, определение их степени ответственности 4. Координация и контроль выполнения производственных заданий работниками бригады официантов/барменов. 5. Определение необходимости обучения работников бригады официантов/барменов и организация их обучения. 6. Прием и оформление заказов на проведение массовых мероприятий, в том числе выездных. 7. Взаимодействие с основным производством, складом и другими структурными подразделениями организации питания для бесперебойной работы бригады официантов/барменов. <p>Необходимые умения.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Разрабатывать текущий и оперативные планы работ бригады официантов/барменов. 	<p>ТФ 1-2, включающая трудовые действия, умения и знания, осваивается в полном объеме при освоении вида деятельности 1 и формировании соответствующих компетенций ФГОС специальности 43.02.01</p> <p>ТФ 1 и ТФ2, включающая трудовые действия, умения и знания, осваивается в полном объеме при изучении учебных дисциплин «Организация обслуживания в организациях общественного питания», «Психология и этика профессиональной деятельности», «Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания»</p>

ФГОС СПО	Профессиональный стандарт Официант/бармен	Выводы
<p>ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.</p>	<p>2. Распределять работу между членами бригады официантов/барменов и ставить им производственные задачи.</p> <p>3. Организовывать и контролировать обслуживание при проведении массовых мероприятий в организациях питания, в том числе выездных мероприятий.</p> <p>4. Обучать членов бригады на рабочих местах современным технологиям обслуживания потребителей организаций питания.</p> <p>5. Управлять конфликтными ситуациями в службе обслуживания организаций питания.</p> <p>Необходимые знания.</p> <p>1. Нормативно – правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания.</p> <p>2. Технологии обслуживания в организациях питания.</p> <p>3. Методы организации труда барменов/официантов.</p> <p>4. Инструменты планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности сотрудников организаций питания.</p> <p>ТФ 2. Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады официантов/барменов</p> <p>Трудовые действия (ТД)</p> <p>1. Определение и использования форм контроля обслуживания потребителей организации питания бригадой официантов/барменов.</p> <p>2. Оценка результатов работы бригады официантов/барменов и каждого из ее члена в отдельности.</p> <p>3. Выявление отклонений от плана в работе бригады официантов/барменов.</p>	

ФГОС СПО	Профессиональный стандарт Официант/бармен	Выводы
<p>ВД 3. Организация питания в организациях общественного питания.</p> <p><u>Профессиональные компетенции:</u> ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей. ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей. ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.</p>	<p>циантов/барменов и их причин. 4. Подготовка отчета о результатах работы бригады официантов/барменов за отчетный период.</p> <p>Необходимые умения.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организовывать и производить входной, текущий и итоговый контроль работы бригады официантов/барменов. 2. Оценивать результаты работы бригады официантов/барменов за отчетный период и определять причины отклонений результатов работы от плана. 3. Разрабатывать меры по предупреждению невыполнения бригадой официантов планы работы. <p>Необходимые знания.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативно – правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания. 2. Современные технологии контроля деятельности подчиненных. 3. Требования трудовой дисциплины, охраны труда, санитарии и гигиены. <p><i>ОТФ 2. Обслуживание потребителей организаций питания блюдами и напитками.</i></p> <p>ТФ 1. Сервировка столов организации питания</p> <p>Трудовые действия (ТД)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия запасов столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов. 2. Составление заявок на пополнение ассортимента столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и ин- 	

ФГОС СПО	Профессиональный стандарт Официант/бармен	Выводы
	<p>вентаря, необходимых для сервировки столов.</p> <p>3. Сервировка столов с учетом стандартов организации питания.</p> <p>4. Контроль предварительной сервировки столов.</p> <p>Необходимые умения.</p> <p>1. Оценивать наличие столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов, и прогнозировать потребность в них.</p> <p>2. Оценивать качество сервировки.</p> <p>3. Организовывать обучение помощников официанта на рабочих местах правилам сервировки столов.</p> <p>4. Осуществлять контроль выполнения помощниками официанта предварительной сервировки столов.</p> <p>5. Соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила.</p> <p>Необходимые знания.</p> <p>1. Виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов.</p> <p>2. Технологии сервировки столов.</p> <p>3. Материально – техническая база обслуживания.</p> <p>4. Санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре.</p> <p>5. Технология наставничества и обучения на рабочих местах.</p> <p>ТФ 2. Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них.</p>	

ФГОС СПО	Профессиональный стандарт Официант/бармен	Выводы
	<p>Трудовые действия (ТД)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Встреча потребителей организации питания и размещение их в зале. 2. Предложение потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков. 3. Рекомендация потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков. 4. Прием, оформление и уточнение заказа потребителей организации питания. 5. Передача заказа потребителей организации питания в основное производство и бар. 6. Досервировка стола по меню заказа потребителей организации. <p>Необходимые умения.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, подаче меню. 2. Предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания. 3. Осуществлять прием заказа на блюда и напитки 4. Размещать заказ потребителя. <p>Необходимые знания.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет 2. Характеристика блюд, изделий и напитков, включенных в меню. 3. Правила сочетаемости напитков. 4. Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания. 5. Информационная база обслуживания. 	

ФГОС СПО	Профессиональный стандарт Официант/бармен	Выводы
	<p>6. требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</p> <p>ТФ 3. Обслуживание потребителей.</p> <p>Трудовые действия (ТД)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оформление витрины и барной стойки. 2. Составление заявок на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок. 3. Встреча потребителей бара и прием заказа на продукцию бара. 4. Разработка меню бара. 5. Приготовление и подача алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и напитков. 6. Приготовление и подача свежевыжатых соков и прочих безалкогольных напитков. 7. Приготовление холодных и горячих закусок. 8. Приготовление заготовок и украшений для приготовления и оформления напитков и закусок. 9. Контроль хранения и расхода продуктов сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок. <p>Необходимые умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подготавливать бар, буфет к обслуживанию. 2. Принимать заказ и консультировать потребителей по напиткам и продукции бара, буфета. 3. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков и закусок. 4. Готовить и презентовать фирменные напитки и закуски с элементами шоу. 	

ФГОС СПО	Профессиональный стандарт Официант/бармен	Выводы
	<p>5. Обосновывать предложения по изменению ассортимента продукции бара.</p> <p>6. Соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в буфете и баре.</p> <p>7. Соблюдать правила профессиональной этики.</p> <p>Необходимые знания:</p> <p>1. Нормативно – правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания.</p> <p>2. Виды и классификации баров, планировочные решения баров, буфетов.</p> <p>3. Ассортимент, рецептура, современные технологии приготовления, правила оформления и подачи алкогольных, слабоалкогольных коктейлей, напитков, а также закусок и изделий, реализуемых в баре.</p> <p>4. Правила безопасности эксплуатации оборудования бара, буфета.</p> <p>5. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</p>	

Результаты освоения программы СПО

Таблица 5

Виды деятельности	Профессиональные компетенции
1	2
Организация питания в организациях общественного питания	ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.
	ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.
	ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.
	ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания
Организация обслуживания в организациях общественного питания.	ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.
	ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей
	ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.
	ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания
	ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.
	ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.
Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания
	ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт
	ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции общественного питания, оказываемых организацией.
Контроль качества продукции и услуг общественного питания	ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.
	ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания
	ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
Общие компетенции (ОК):	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирая типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>

Разработка процедур и средств оценки результатов обучения по программе

Основным результатом освоения образовательной программы, разработанной с учётом профессиональных стандартов, является профессиональная квалификация. Квалификацию необходимо оценивать в целом, при выполнении деятельности в реальных условиях или максимально приближенных к ним. Объективность оценки может быть достигнута за счёт её проведения независимыми экспертами на основании чётко сформулированных показателей и критериев. При освоении программ СПО оценка профессиональной квалификации проводится на экзаменах по каждому их осваиваемых профессиональных модулей (промежуточная аттестация) и при защите выпускной квалификационной работы (итоговая аттестация).

Формирование структуры и содержания программы

Структура программы в целом определяется ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания.

ФГОС СПО фиксирует структуру программы подробно, с детализацией до модулей, дисциплин, междисциплинарных курсов. Для программ СПО определена модульная составляющая профессионального цикла: каждый вид деятельности, освоение которого предусмотрено программой, изучается в рамках профессионального модуля, интегрирующего теоретическое и практическое обучение. Таким образом, в данном случае реализуется модульно-компетентностный подход.

Разработка программы учебной и производственной практик

При определении содержания программы важно исходить из результатов обучения, определённых на основе ФГОС и с учётом профессионального стандарта. Для этого разрабатывается программа учебной и производственной практик.

Формирование содержания практики

Таблица 6

Результаты (освоенные компетенции)	Виды работ на практике
1	2
Вид деятельности – ВД 1. Организация питания в организациях общественного питания	
<p>ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.</p> <p>ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.</p> <p>ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. знакомление с предприятием, его типом, классом, структурой, контингентом читающихся, режимом работы, ассортиментом выпускаемой продукции, перечнем основных и дополнительных услуг, формами обслуживания, контроля качества и безопасности продукции и услуг 2. Знакомство с материально-технической базой предприятия: планировкой, составом, назначением и взаимосвязью складских, производственных, торговых и вспомогательных помещений, их оборудованием и оснащением, средствами и приёмами дизайна, используемыми для оформления, интерьеров помещений и создания единого стиля предприятия. 3. Ознакомление со структурой производства предприятия, с взаимосвязью цехов, с организацией и последовательностью технологических процессов обработки сырья и приготовления кулинарной и кондитерской продукции. Знакомство с планом – меню. 4. Обучение во вспомогательных (подсобных) помещениях предприятия.

Вид деятельности – ВД 2. Организация обслуживания в организациях общественного питания.	
<p>ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.</p> <p>ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей</p> <p>ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания</p> <p>ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.</p> <p>ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 Подбор и подготовка посуды, приборов, столового белья и форменной одежды. Ознакомление с системой учета посуды, приборов и столового белья. Расчет необходимого количества оборудования, столов, стульев, посуды, приборов и столового белья 2 Овладение навыками покрытия столов скатертями. Отработка приемов складывания различных видов салфеток и размещения их на столе. 3 Освоение приемов и способов расстановки мебели. 4 Подготовка рабочего места официанта.
Вид деятельности – ВД 3. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	
<p>ПК 3.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.</p> <p>ПК 3.3. Контролировать качество выполнения заказа.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Проведение маркетинговых исследований рынка, сбор и анализ маркетинговой информации. Разработка анкет. Проведение анкетирования. 2. Разработка подкрепления продукции и услуг общественного питания. Определение направления сбытовой и ценовой политики, обоснование целесообразности их выбора. 3. Выбор и применение маркетинговых коммуникаций для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта. Опрос потребителей.
Вид деятельности – ВД 4. Контроль качества продукции и услуг общественного питания	

<p>ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.</p> <p>ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.</p> <p>ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Идентификация продукции и услуг общественного питания, распознавание их фальсификации, предложение мер по предотвращению фальсификации. 2. Изучение основных понятий в области контроля качества продукции и услуг, назначения, видов, подвидов, средств, методов, нормативно - правовой базы проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятий, видов, критериев, показателей и методов идентификации. 3. Изучение способов обнаружения фальсификации, ее последствий и предложение мер по ее предупреждению.
<p>Вид деятельности – ВД 5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</p>	
<p>П.К. 5.1. Выполнять подготовку зала к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.</p> <p>П.К.5.2. обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.</p> <p>П.К. 5.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.</p> <p>П.К.5.4. Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выполнение всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме. Подготовка залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий подготовка зала. 2. Встреча, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню Прием, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания рекомендация блюд и напитков гостям при оформлении заказов. 3. Подача к столу заказанных блюд и напитков разными способами. 4. Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания с применением передовых, инновационных методов и форм организации труда Обслуживание массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера. 5. Осуществление приёма заказа на бронирование столика и продукцию на вынос Осуществление приёма заказа на блюда и напитки Расчет с потребителями согласно счету и проводы гостей. 6. Обслуживание потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях. 7. Осуществление подачи блюд и напитков гостям различными способами. 8. Соблюдение требований к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей