**Министерство образования Ставропольского края**

**государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**

**«Пятигорский техникум торговли, технологий и сервиса»**

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА-**

 **ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
БАЗОВОЙ ПОДГОТОВКИ**

**СПЕЦИАЛЬНОСТИ
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

**Квалификация:
менеджер**

**2020 год**

1.Общие положения

1.1. Настоящая основная профессиональная образовательная программа - программа подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (далее – ОПОП- ППССЗ) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности с учетом требований профессионального стандарта «Официант/бармен», а также требований работодателей г. Пятигорска. ОПОП- ППССЗ определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности. Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разработана техникумом на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности и ОПОП- ППССЗ.

1.2. **Нормативные основания для разработки ОПОП- ППССЗ:**

 − Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

 − Приказ Минобрнауки России от 07.05.2014 г. № 465 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 июня 2014 г. № 32672);

− Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 года № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

− Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

− Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);

− Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).

− Приказ Минобрнауки России от 30 августа 2013 г. № 1015 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования» (зарегистрирован в Минюсте России 1 октября 2013 г. № 30067);

− Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (зарегистрирован в Минюсте России 07 июня 2012 года № 24480);

- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 910н
«Об утверждении профессионального стандарта Официант/бармен»;

- [Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 283н "Об утверждении профессионального стандарта Сомелье/кавист](http://base.garant.ru/71053824/#text)»

 − Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах, утвержденной приказом Министра обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 24 февраля 2010 г. № 96/134, зарегистрированного в Минюсте РФ 12 апреля 2010 № 16866.

**1.3. Методические материалы, используемые при разработке ОПОП- ППССЗ:**

* Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального и среднего профессионального образования (письмо департамента профессионального образования Министерства образования и науки России от 20 октября 2010 года № 12-696);
* Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 г. исх. № 06-259);
* Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждены Министром образования и науки Российской Федерации 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн);
* Письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 01 апреля 2016 года № 06-307, посвященного повышению финансовой грамотности населения.
* Техническое описание компетенции «Ресторанный сервис » конкурсного движения «Молодые профессионалы» (WorldSkills).

**1.4. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП- ППССЗ :**

 ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

УД – учебная дисциплина

 МДК – междисциплинарный курс

ПМ – профессиональный модуль

УП – учебная практика

ПП – производственная практика

ОК – общие компетенции;

 ПК – профессиональные компетенции.

2. Общая характеристика основной образовательной программы поспециальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

2.1 Срок освоения ППССЗ среднего профессионального образования поспециальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Нормативные сроки освоения ППССЗ среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании базовой подготовки в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в таблице

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Уровень образования,необходимый для приемана обучение по ППССЗ | Наименование квалификациибазовой подготовки | Срок получения СПО поППССЗ в очной формеобучения |
| основное общее образование | Менеджер | 3 года 10 месяцев |

**3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ППССЗ СПО по специальности** 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

**3.1. Область профессиональной деятельности**

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

**3.2. Объекты профессиональной деятельности**

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

**3.3. Виды профессиональной деятельности**

* Организация питания в организациях общественного питания.
* Организация обслуживания в организациях общественного питания.
* Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.
* Контроль качества продукции и услуг общественного питания.
* Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

**4. Планируемые результаты освоения образовательной программы**

**4.1. Общие компетенции:**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

**4.2. Профессиональные компетенции**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Видпрофессиональнойдеятельности** | **Код и наименование компетенции** | **Показатели освоения компетенции** |
| 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. | иметь практический опыт:распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохраняемости;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 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. |
| 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. | 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. |
| Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания. | ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией. | 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 |
| 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. | 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. |
| Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих | ПК 5.1. Сервировка столов организации питанияПК 5.2. Встреча потребителей организации питания и прием заказов от нихПК 5.3. Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питанияПК 5.4. Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы | иметь практический опыт:проверки и расстановки мебели в залах обслуживания организации питания; подготовки столовой посуды и приборов, столового белья; предварительной сервировки столов посудой и приборами; накрытия столов ассортиментом блюд по предварительным заказам; помощи официанту при подаче блюд по предварительным заказам; приема и оформления оплаты за заказ по заданию официанта; уборки столов в залах; подготовки бара к обслуживанию; обслуживание потребителей напитками; приготовления и подачи горячих напитков; приготовления ограниченного ассортимента и подачи смешанных напитков коктейлей; приготовления и подачи простых закусок; принятия и оформления платежей; оформления отчетно-финансовых документов; подготовки бара, буфета к закрытию; работы на АСУ. уметь: проводить сервировку столов посудой, приборами и блюдами по предварительным заказам; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании потребителей питания; соблюдать личную гигиену и требования охраны труда; правила личной подготовки официанта к обслуживанию; правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе; способы расстановки мебели в зале обслуживания организации питания; технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами; готовить залы организации питания к обслуживанию, расстановке столов, стульев, проверке устойчивости столов, стульев, протирке столов; соблюдать стандарты чистоты в зале питания; протирать, полировать столовую посуду и приборы со специями, накрывать стол скатертью; подавать блюда и напитки под руководством официанта; проводить оплату за заказ в наличной и безналичной форме; обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; оформлять витрину и барную стойку; использовать торгово-технологическое и холодильное оборудование, посуду, приборы; использовать инвентарь и другие предметы материально-технического оснащения баров; уметь быстро, но без суеты выполнять обязанности и грамотно организовывать свой труд; готорвить ограниченный ассортимент смешанные напитки и коктейли алкогольные и безалкогольные; готовить горячие напитки; обладать наблюдательностью, что позволит предугадывать желания клиентов; уметь быть коммуникабельным, чтобы предлагать коктейли, опережая заказ; соблюдать все необходимые пропорции для приготовления напитков и коктейлей; получать напитки, продукты, продукцию и хранить их с учетом требуемого режима и правил; использовать АСУ для оформления заказа, передачи его в бар, на производство и расчета с посетителями; предоставлять счет и производить расчет с потребителями с помощью системы R-keeper.знать: характеристику столовой посуды, приборов и столового белья; правила накрытия столов по предварительным заказам ассортиментом блюд; правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд; правила и технику уборки использованной посуды; правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями в организациях питания; требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания; нормативно- правовые акты, регулирующие деятельность организации питания; правила личной подготовки официанта к обслуживанию; правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе; способы расстановки мебели в зале обслуживания организации питания; технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами; классификацию баров, особенности их деятельности и функционирования; технологии приготовления смешанных напитков, в том числе коктейлей и алкогольных безалкогольных; технологии приготовления горячих напитков; правила отпуска и способы выкладки на барной стойке и витрине; правила этикета и обслуживания посетителей в барах; правила оформления и передачи заказа на производство, бар и расчета с помощью АСУ; порядок оформления заказа с помощью системы R-keeper.  |

**5. Структура образовательной программы**

**5.1. Учебный план**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| индекс | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации | Всегочасов | Учебная нагрузка обучающихся | Распределение обязательной (аудиторной) нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр) | компетенции |
| Максимальная с учетом практики | По практике | максимальная | Самостоятельная учебная работа | Обязательная аудиторная | I курс | II курс | III курс | IV курс |
| Всего занятий | В т. ч. | 1 сем/трим. 16 нед | 2 сем/трим. 23 нед | 3 сем.\трим. 12 нед. | 4 сем./трим. 15 нед. | 5 сем./ трим 11 нед. | 6 сем./трим. 19 нед. | 7 сем./ трим 13 нед. | 8 сем./ трим 11 нед. |
| Лаб. и практ. занятий | Курсовых работ (проектов) |
| **1** | **2** | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |  |
| **О.00** | **Общепрофессиональный цикл** | 0/9ДЗ/6Э | 2106 | 0 | 2106 | 702 | 1404 | 504 | 0 | 576 | 828 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |  |
|  | **общие учебные дисциплины** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.01. | Русский язык  | -,Э |  |  | 117 | 39 | 78 | 20 |  | 32 | 46 |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.02 | Литература | -, ДЗ |  |  | 177 | 59 | 118 | 30 |  | 48 | 70 |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.03. | Иностранный язык | -,Э |  |  | 176 | 58 | 118 | 117 |  | 48 | 70 |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.04 | Математика | ДЗ,Э |  |  | 311 | 77 | 234 | 40 |  | 78 | 156 |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.05 | История | -.ДЗ |  |  | 176 | 58 | 118 |  |  | 32 | 86 |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.06 | Физическая культура | (З,ДЗ) |  |  | 177 | 59 | 118 | 115 |  | 48 | 70 |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД. 07 | Основы безопасности жизнедеятельности | -,ДЗ |  |  | 105 | 35 | 70 | 46 |  | 32 | 38 |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД. 08  | Астрономия | ДЗ |  |  | 52 | 18 | 34 | 14 |  |  | 34 |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.09 | Родная литература | ДЗ |  |  | 54 | 18 | 36 |  |  |  | 36 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей** |  |  |  |
| ОУД.10 | Информатика  | -,Э |  |  | 150 | 50 | 100 | 56 |  | 32 | 68 |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.11 | Обществознание | -,ДЗ |  |  | 117 | 39 | 78 | 6 |  | 32 | 46 |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.12 | Экономика  | Э |  |  | 108 | 36 | 72 |  |  | 72 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.13 | Право  | Э |  |  | 130 | 44 | 85 |  |  | 85 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.14 | Естествознание | -,ДЗ |  |  | 162 | 54 | 108 | 60 |  | 36 | 72 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **дополнительные учебные дисциплины** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УД.15 | Экология | ДЗ |  |  | 54 | 18 | 36 |  |  |  | 36 |  |  |  |  |  |  |  |
| УД.15 | Эффективное поведение на рынке труда | ДЗ |  |  | 54 | 18 | 36 |  |  |  | 36 |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИП** | **Индивидуальный проект** | 0/1защ/- | 0 | 0 | 40 | 40 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |  |  |  |
| **ОГСЭ.00** |  **Общий гуманитарный и социально-экономический цикл** | -/1ДЗ/3Э | 725 | 0 | 725 | 297 | 428 | 368 | 0 | 0 | 0 | 220 | 96 | 26 | 42 | 34 | 10 |  |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | Э |  |  | 72 | 24 | 48 |  |  |  |  | 48 |  |  |  |  |  | ОК 1-10 |
| ОГСЭ.02 | История | Э |  |  | 72 | 24 | 48 | 44 |  |  |  | 48 |  |  |  |  |  | ОК 1-10 |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык | ДЗ,Э |  |  | 249 | 83 | 166 | 166 |  |  |  | 96 | 70 |  |  |  |  | ОК 1-10 |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | (З,З,З,З,З,ДЗ) |  |  | 332 | 166 | 166 | 158 |  |  |  | 28 | 26 | 26 | 42 | 34 | 10 | ОК 2,3,6 |
| **ЕИ.00** | **Математический и общий естественнонаучный цикл** | -/1ДЗ/- | 72 | 0 | 72 | 24 | 48 | 18 | 0 | 0 | 0 | 0 | 48 | 0 | 0 | 0 | 0 |  |
| ЕН.01 | Математика | ДЗ |  |  | 72 | 24 | 48 | 18 |  |  |  |  | 48 |  |  |  |  | [ОК 2](https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/70579034/#502) |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** | -/28ДЗ/14Э | 4621 | 936 | 3685 | 1173 | 2512 | 1221 | 31 | 0 | 0 | 284 | 324 | 442 | 714 | 452 | 296 |  |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональные дисциплины** | -/9ДЗ/5Э | 1701 | 0 | 1647 | 543 | 1104 | 464 | 16 | 0 | 0 | 66 | 56 | 156 | 552 | 126 | 148 |  |
| ОП.01  | Экономика организации | -,Э |  |  | 252 | 84 | 168 | 32 |  |  |  |  |  | 68 | 100 |  |  | ОК 1 - 4ПК 1.4 |
| ОП.02  | Правовое обеспечение профессиональной деятельности | ДЗ |  |  | 90 | 30 | 60 | 22 |  |  |  |  |  |  | 60 |  |  | ОК 1 - 4, 10ПК 4.1 |
| ОП.03  | Бухгалтерский учет | -,Э |  |  | 252 | 84 | 168 | 42 |  |  |  |  |  |  |  | 82 | 86 | ОК 1, 3, 7, 10ПК 1.4 |
| ОП.04  | Документационное обеспечение управления | ДЗ |  |  | 75 | 25 | 50 | 24 |  |  |  |  |  |  | 50 |  |  | ОК 1, 10ПК 2.4 |
| ОП.05  | Финансы и валютно-финансовые операции организации | Э |  |  | 186 | 60 | 126 | 36 |  |  |  |  |  |  | 126 |  |  | ОК 1 - 4, 7, 10ПК 1.4, 2.5 |
| ОП.06  | Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | ДЗ |  |  | 92 | 30 | 62 | 52 |  |  |  |  |  |  |  |  | 62 | ОК 1, 4, 5 ПК 2.4 |
| ОП.07  | Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда | -,ДЗ,-,Э |  |  | 274 | 90 | 184 | 36 | 16 |  |  | 30 | 56 | 36 | 62 |  |  | ОК 2, 3, 10 ПК 1.1, 1.2,2.1, 2.6 |
| ОП.08  | Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации | ДЗ,ДЗ,Э |  |  | 216 | 70 | 146 | 146 |  |  |  |  |  | 52 | 50 | 44 |  | ОК 1ПК 1.4, 2.2, 2.4,2.5,3.1 - 3.3, 4.3 |
| ОП.09  | Безопасность жизнедеятельности | ДЗ |  |  | 102 | 34 | 68 | 48 |  |  |  |  |  |  | 68 |  |  | ОК 1 - 10ПК 1.1, 1.4,2.1, 2.2,4.1 - 4.3 |
| ОП.10  | Основы предпринимательской и финансовой грамотности | ДЗ |  |  | 54 | 18 | 36 | 8 |  |  |  | 36 |  |  |  |  |  |  |
| ОП.11  | Эстетика и дизайн в оформлении коктейлей и десертов | ДЗ |  |  | 54 | 18 | 36 | 18 |  |  |  |  |  |  | 36 |  |  |  |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** | 0 З/19ДЗ/9Э | 2920 | 936 | 2038 | 630 | 1408 | 757 | 15 | 0 | 0 | 218 | 268 | 286 | 162 | 326 | 148 |  |
| **ПМ 01**  | **Организация питания в организациях общественного питания** | Экв | 860 | 324 | 536 | 164 | 372 | 224 | 0 | 0 | 0 | 164 | 114 | 94 | 0 | 0 | 0 |  |
| МДК 01.01 | Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания | -,Э |  |  | 204 | 62 | 142 | 104(0) | 0 |  |  | 76 | 66 |  |  |  |  | ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 1.1 - 1.4 |
| МДК 01.02 | Организация и технология производства продукции общественного питания | ДЗ,Э |  |  | 204 | 62 | 142 | 80(20) |  |  |  |  | 48 | 94 |  |  |  | ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 1.1 - 1.4 |
| Раздел 1 | Организация производства продукции общественного питания |  |  |  | 70 | 22 | 48 | 40(0) |  |  |  |  | 48 |  |  |  |  |  |
| Раздел 2 | Технология производства продукции общественного питания |  |  |  | 134 | 40 | 94 | 40(20) |  |  |  |  |  | 94 |  |  |  |  |
| МДК. 01 03 | Физиология питания, санитария и гигиена | Э |  |  | 128 | 40 | 88 | 40(0) |  |  |  | 88 |  |  |  |  |  | ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 1.1 - 1.4 |
| УП.01 | Учебная практика | ДЗ |  | 72 |  |  |  |  |  |  |  | 72 |  |  |  |  |  |  |
| ПП.01 | Производственная практика (по профилю специальности) | -,ДЗ |  | 252 |  |  |  |  |  |  |  |  | 144 | 108 |  |  |  |  |
| **ПМ.02** | **Организация обслуживания в организациях общественного питания** | Экв | 1136 | 216 | 916 | 282 | 634 | 329 | 15 | 0 | 0 | 0 |  | 192 | 162 | 280 | 0 |  |
| МДК.02.01 | Организация обслуживания в организациях общественного питания | ,ДЗ,ДЗ,ДЗ |  |  | 398 | 122 | 276 | 178 | 15 |  |  |  |  | 102 | 64 | 110 |  | ОК 1 - 3, 6, 7, 10ПК 2.1 - 2.6 |
|  | Раздел 1 Организация обслуживания |  |  |  |  |  | 134 | 108 |  |  |  |  |  | 102 | 32 |  |  |  |
|  | Раздел 2 Основы работы сомелье |  |  |  |  |  | 72 | 24(8) |  |  |  |  |  |  |  | 72 |  |  |
|  | Раздел 3 Служба «Рум-сервис» |  |  |  |  |  | 38 | 16 |  |  |  |  |  |  |  | 38 |  |  |
|  | Раздел 4 Организация и технология обслуживания в барах |  |  |  |  |  | 32 | 16(12) |  |  |  |  |  |  | 32 |  |  |  |
| МДК. 02.02 | Психология и этика профессиональной деятельности | ДЗ |  |  | 120 | 40 | 80 | 42 |  |  |  |  |  |  |  | 80 |  | ОК 1 - 3, 6, 7, 10ПК 2.1 - 2.6 |
| МДК. 02.03 | Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания | -,ДЗ,ДЗ |  |  | 398 | 120 | 278 | 109 | 15 |  |  |  |  | 90 | 98 | 90 |  | ОК 1 - 3, 6, 7, 10ПК 2.1 - 2.6 |
| УП. 02 | Учебная практика | ДЗ |  | 108 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 72 | 36 |  |  |
| ПП.02 | Производственная практика (по профилю специальности) | ДЗ |  | 108 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 | 72 |  |  |
| **ПМ.03** | **Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания** | Экв | 288 | 108 | 180 | 60 | 120 | 70 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 46 | 74 |  |
| МДК.03.01 | Маркетинг в организациях общественного питания | ДЗ,ДЗ |  |  | 180 | 60 | 120 | 70 |  |  |  |  |  |  |  | 46 | 74 | ОК 1 - 4, 7 ПК 3.1 - 3.3 |
| ПП.03 | Производственная практика (по профилю специальности) | ДЗ |  | 108 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 108 |  |
| **ПМ.04** | **Контроль качества продукции и услуг общественного питания** | Экв | 306 | 108 | 198 | 60 | 138 | 92 | 0 | 0 | 0 | 0 | 64 | 0 | 0 | 0 | 74 |  |
| МДК. 04.01 | Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия | Э |  |  | 94 | 30 | 64 | 32 |  |  |  |  | 64 |  |  |  |  | ОК 1 - 3, 10 ПК 4.1 - 4.3 |
| МДК. 04.02 | Контроль качества продукции и услуг общественного питания | ДЗ |  |  | 104 | 30 | 74 | 60 |  |  |  |  |  |  |  |  | 74 | ОК 1 - 3, 10 ПК 4.1 - 4.3 |
| ПП.04 | Производственная практика (по профилю специальности) | ДЗ |  | 108 |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |  |  |  | 72 |  |
| **ПМ.05** | **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** | Экв | 330 | 180 | 208 | 64 | 144 | 42 | 0 | 0 | 0 | 54 | 90 | 0 | 0 | 0 | 0 |  |
| МДК. 05.01 | Выполнение работ по профессии «Официант» | ДЗк |  |  | 129 | 39 | 90 | 32 |  |  |  | 54 | 36 |  |  |  |  |  |
| МДК. 05.02 | Организация процесса приготовления и приготовление кофе и чая | ДЗк |  |  | 52 | 16 | 36 | 18 (12) |  |  |  |  | 36 |  |  |  |  |  |
| МДК. 05.03 | АСУ в ресторане | ДЗк |  |  | 27 | 9 | 18 | 8 (0) |  |  |  |  | 18 |  |  |  |  |  |
| УП.05 | Учебная практика | ДЗ |  | 108 |  |  |  |  |  |  |  |  | 108 |  |  |  |  |  |
| ПП.05 | Производственная практика (по профилю специальности) | ДЗ |  | 72 |  |  |  |  |  |  |  |  | 72 |  |  |  |  |  |
| ВСЕГО | -/39ДЗ/23Э | 7524 | 936 | 6588 | 2196 | 4392 | 2111 | 31 | 576 | 828 | 504 | 468 | 468 | 756 | 486 | 306 |  |
| **ПДП.00** | **Производственная практика (преддипломная) (нед.)** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 4 |  |
| **ГИА.00** | **Государственная итоговая аттестация** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 6 |  |

**5.2. Календарный учебный график**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| курс | сентябрь | октябрь | 27 .-2  | ноябрь | декабрь | 29 -4  | январь | 26 .-1 . | февраль | 23 .-1  | март | 30.-5  | апрель | 27 .-3  | май | июнь | 29 -5  | июль | 27 -2 | август |
| 1-7 | 8-14 | 15-21 | 22-28 | 29-5 | 6-12 | 13-19 | 20-26 | 3-9 | 10-16 | 417-23 | 23-30 | 1-7 | 8-14 | 15-21 | 22-28 | 5-11 | 12-18 | 19-25 | 2-8 | 9-15 | 16-22 | 2-8 | 9-15 | 16-22 | 23-29 | 6-12 | 13-19 | 20-26 | 4-10 | 11-17 | 18-24 | 25-31 | 1-7 | 6-14 | 15-21 | 22-28 | 6-12 | 13-19 | 20-26 | 3-9 | 10-16 | 17-23 | 24-311 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 | 37 | 38 | 39 | 40 | 41 | 42 | 43 | 44 | 45 | 46 | 47 | 48 | 49 | 50 | 51 | 52 |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  | 16 |  |  |  |  |  |  |  | А | К | К |  |  |  |  | 23 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | А | К | К | К | К | К | К | К | К | К |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |  | 14 |  |  |  |  |  | У | У | А | К | К |  |  |  |  | 13 |  |  |  |  |  |  |  |  | Т | Т | Т | Т | Т | У | У | У | Т | Т | А | К | К | К | К | К | К | К | К | К |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |  | 13 |  |  |  |  | Т | Т | Т | А | К | К |  |  |  |  | 21 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | У | У | Т | А | УС | К | К | К | К | К | К | К |
| 4  |  |  |  |  |  |  |  |  | 13,5 |  |  |  |  | У | Т | Т | /А | К | К |  |  |  |  | 8,5 |  |  |  | Т | Т | Т | Т | Т | /А | С | С | С | С | И | И | И | И | И | И | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* |

Обозначения:

Теоретическое обучение; Учебная практика – У; Практика по профилю специальности – Т; Преддипломная практика – С

Учебные сборы – УС; Промежуточная аттестация – А; Государственная итоговая аттестация – И; Каникулы - К

**6. Условия образовательной деятельности**

**6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы.**

**6.1.1.** ГБПОУ ПТТТиС, реализующее ППССЗ, располагает материально - технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

**Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений**

Кабинеты

* гуманитарных и социально-экономических дисциплин;
* математики;
* иностранного языка;
* правового обеспечения профессиональной деятельности;
* технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда;
* физиологии питания и санитарии;
* товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания;
* экономики и финансов;
* организации и технологии отрасли;
* организации обслуживания в организациях общественного питания;
* организации и технологии обслуживания в барах;
* менеджмента и управления персоналом;
* маркетинга;
* психологии и этики профессиональной деятельности;
* бухгалтерского учета;
* документационного обеспечения управления;
* безопасности жизнедеятельности;
* стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия.

Лаборатории

* информационно-коммуникационных технологий;
* технологии приготовления пищи.

**Спортивный комплекс**

* спортивный зал;
* открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
* стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

**Залы:**

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

**6.1.2. Требования к оснащению баз практик**

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов,

обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием ФГОС СПО, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Ресторанный сервис», конкурсного движения «Молодые профессионалы» (WorldSkills).

Производственная (по профилю специальности) и производственная (преддипломная) практика проводится в организациях, направление деятельности, которых соответствует профилю подготовки студентов.

**6.2. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы**

Реализация ППССЗ по специальности обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

**6.3. Реализация образовательной программы с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий**

При реализации образовательной программы используются различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии, электронное обучение.

Под электронным обучением понимается организация образовательной деятельности с применением содержащейся в базах данных и используемой при реализации образовательных программ информации и обеспечивающих ее обработку информационных технологий, технических средств, а также информационно-телекоммуникационных сетей, обеспечивающих передачу по линиям связи указанной информации, взаимодействие обучающихся и педагогических работников. Под дистанционными образовательными технологиями понимаются образовательные технологии, реализуемые в основном с применением информационно-телекоммуникационных сетей при опосредованном (на расстоянии) взаимодействии обучающихся и педагогических работников.

**7. Ежегодное обновление ООП СПО**

ППССЗ обновлена с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, культуры, науки, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных ФГОС СПО по специальности