

Министерство образования и науки Алтайского края
КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора КГБПОУ
«Алтайская академия гостеприимства»
_____ Е.С. Лобанова

«22» апреля 2021 г.

М.П.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
базовой подготовки

Форма обучения – очная

Квалификации: Менеджер

Нормативный срок обучения:
на базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев

Барнаул 2021

СОГЛАСОВАНО

Консультант отдела государственного регулирования и развития потребительского рынка управления Алтайского края по развитию предпринимательства и рыночной инфраструктуры

_____ Е.Ю. Акользина

«_____» _____ 20__ г.

М.П.

Основная профессиональная образовательная программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07 мая 2014 г. № 465.

Организация-разработчик: КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»

Разработчики:

Почтарь Л.Я, заведующий дневным отделением - председатель рабочей группы
Дунаева А.А., заместитель заведующего кафедры ресторанного бизнеса - член рабочей группы

Гурова Л.Е., методист - член рабочей группы

Программа рассмотрена и одобрена на заседании предметной цикловой комиссии (кафедры) ресторанного бизнеса, заведующий ПЦК Дунаева А.А., протокол № 9 от «16» апреля 2020 г.;

– предметной цикловой комиссии (кафедры) туризма и гостеприимства, заведующий ПЦК Сикорская О.А., протокол № 9 от «16» апреля 2020 г.

– предметной цикловой комиссии информационных технологий, заведующий ПЦК Пасечнюк С.В., протокол № 9 от «16» апреля 2020 г.;

– предметной цикловой комиссии социогуманитарных дисциплин, заведующий ПЦК Щербакова С.В., протокол № 9 от «16» апреля 2020 г.;

– предметной цикловой комиссии естествознания, заведующий ПЦК Резникова Г.Н., протокол № 9 от «16» апреля 2020 г.

– предметной цикловой комиссии (кафедры) психологии, заведующий ПЦК (кафедрой) Цейзер Е.В. протокол № 9 от «16» апреля 2020 г.;

– предметной цикловой комиссии физической культуры, заведующий ПЦК Маренко Н.А., протокол № 9 от «16» апреля 2020 г.;

– предметной цикловой комиссии (кафедры) иностранного языка, заведующий ПЦК (кафедрой) Пантелеева О.Г., протокол № 9 от «16» апреля 2020 г.;

– предметной цикловой комиссии управления и предпринимательства, заведующий ПЦК Скрябина И.И., протокол № 9 от «16» апреля 2020 г.

Структура основной профессиональной образовательной программы

1	Общие положения	Стр.
1.1	Основная профессиональная образовательная программа	5
1.2	Нормативные документы для разработки ОПОП	5
1.3	Общая характеристика ОПОП	8
1.3.1	Цель (миссия) ОПОП	8
1.3.2	Срок освоения ОПОП	8
1.3.3	Трудоемкость ОПОП	9
1.3.4	Особенности ОПОП	9
1.3.5	Требования к поступающим в ОО на данную ОПОП	10
1.3.6	Востребованность выпускников	10
1.3.7	Возможности продолжения образования выпускника	10
1.3.8	Основные пользователи ОПОП	10
1.4	Освоение программы лицами с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидами	10
2	Характеристика профессиональной деятельности выпускника	12
2.1	Область профессиональной деятельности	12
2.2	Объекты профессиональной деятельности	12
2.3	Виды профессиональной деятельности	12
2.4	Задачи профессиональной деятельности	12
3	Требования к результатам освоения ОПОП	14
3.1	Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения общеобразовательных дисциплин	14
3.2	Общие компетенции	18
3.3	Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции	19
3.4	Результаты освоения ОПОП	20
3.5	Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам	21
4	Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП	30
4.1	Рабочий учебный план	31
4.2	Календарный учебный график	50
4.3	Рабочие программы дисциплин	54
4.3.1	ОГСЭ.01 Основы Философии	54
4.3.2	ОГСЭ.02 История	61
4.3.3	ОГСЭ.03 Иностранный язык	74
4.3.4	ОГСЭ.04 Физическая культура	85
4.3.5	ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи	99
4.3.6	ОГСЭ.06 Основы права	108
4.3.7	ОГСЭ.07 Основы предпринимательской деятельности	116
4.3.8	ОГСЭ.08 Экономическая география Алтайского края	124
4.3.9	ЕН.01 Математика	130
4.3.10	ЕН.02 Информатика	136
4.3.11	ЕН.03 Экологические основы природопользования	143
4.3.12	ОП.01 Экономика организации	151
4.3.13	ОП.02 Правовое обеспечение профессиональной деятельности	162
4.3.14	ОП.03 Бухгалтерский учет	170
4.3.15	ОП.04 Документационное обеспечение управления	178
4.3.16	ОП.05 Финансы и валютно-финансовые операции организации	184

4.3.17	ОП.06 Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	193
4.3.18	ОП.07 Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда	201
4.3.19	ОП.08 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	217
4.3.20	ОП.09 Безопасность жизнедеятельности	229
4.3.21	ОП.10 Сервисная деятельность	250
4.3.22	ОП.11 Эстетика и дизайн	259
4.3.23	ОП.12 Организация и технология обслуживания в барах	277
4.3.24	ОП.13 Калькуляция продукции и услуг в общественном питании	291
4.3.25	ОП.14 Организация и проектирование предпринимательской деятельности	299
4.3.26	ОП.15 Основы финансовой грамотности	306
4.4	Рабочие программы профессиональных модулей	316
4.4.1	ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания	316
4.4.2	ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания	341
4.4.3	ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	377
4.4.4	ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания	388
4.4.5	ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16399 Официант)	405
4.5	Рабочие программы практик (учебной, производственной, преддипломной)	419
4.5.1	УП.01 ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания	420
4.5.2	ПП.01 ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания	430
4.5.3	УП.02 ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания	440
4.5.4	ПП.02 ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания	452
4.5.5	УП.03 ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	461
4.5.6	ПП.03 ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	472
4.5.7	УП.04 ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания	480
4.5.8	ПП.04 ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания	490
4.5.9	УП.05 ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16399 Официант)	497
4.5.10	ПП.05 ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16399 Официант)	509
4.5.11	ПДП Производственная практика (преддипломная)	518
4.6	Требования к организации практики обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	530
4.7	Организация Государственной итоговой аттестации выпускников	531
4.7.1	Программа Государственной итоговой аттестации	532
4.7.2	Организация Государственной итоговой аттестации выпускников-инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья	548

5	Ресурсное обеспечение ОПОП	549
5.1	Кадровое обеспечение	549
5.2	Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса	571
5.3	Материально-техническое обеспечение образовательного процесса	597
5.4	Условия реализации профессионального модуля «Выполнение работ по профессии»	614
5.5	Базы практики	615
6	Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы	617
7	Характеристика воспитательной среды ОО, обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников	618
8	Программа коррекционной работы	658

Раздел 1 Общие положения

1.1 Основная профессиональная образовательная программа

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании реализуется в КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» (далее академия) по программе базовой подготовки на базе среднего общего образования.

ОПОП представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную академией с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 465 от «07» мая 2014 года.

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

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

ОПОП реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников академии.

1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП

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

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденный приказом Минобрнауки России от 14 мая 2014 г. № 465;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (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»;
- Приказ Минобрнауки России от 25.10.2013 № 1186 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;
- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- Профессиональный стандарт «Официант/бармен», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 № 910н;
- Письмо Минобрнауки России от 20 октября 2010 № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО»;
- Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;
- Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;
- Устав краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Алтайская академия гостеприимства», утвержденный приказом Министерства образования и науки Алтайского края от 16.04.2018 № 635;
- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;
- Положение о порядке, регламентирующем проведение государственной итоговой аттестации, завершающей освоение образовательных программ среднего профессионального образования», утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;
- Положение о порядке организации и проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;
- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, ут-

утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

– Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

– Положение о разработке рабочих программ профессиональных модулей, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

– Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61.

1.3 Общая характеристика ОПОП

1.3.1 Цель (миссия) ОПОП

ОПОП имеет целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

Выпускник академией в результате освоения ОПОП специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании будет профессионально готов к деятельности по:

- 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 (приложение к ФГОС СПО).

Основная профессиональная образовательная программа ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированных знаний выпускника;
- ориентация на развитие местного и регионального сообщества;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях;
- (принципы можно пересмотреть и добавить из перечня наиболее важных компетенций).

1.3.2 Срок освоения ОПОП

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (базовой) подготовки специ-

альности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице.

Образовательная база приема	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения ОПОП СПО (базовой) подготовки при очной форме получения образования
Среднее общее образование	Менеджер	2 года 10 месяцев

1.3.3 Трудоемкость ОПОП

Учебные циклы	Число недель	Количество часов
Аудиторная нагрузка	83	2988
Самостоятельная работа		1494
Учебная практика	7	-
Производственная практика (по профилю специальности)	17	-
Производственная практика (преддипломная)	4	-
Промежуточная аттестация	5	-
Государственная итоговая аттестация	6	-
Каникулярное время	24	-
Итого:	147	4482

1.3.4 Особенности ОПОП

Академия активно сотрудничает с организациями города Барнаула и Алтайского края, заключая с ними договора о сотрудничестве. Среди таковых можно отметить следующих: ООО «Доверие», ООО Управляющая компания Барнаул, ООО «Весь вкус», ООО «Цицаки Франчайзинг», ООО «ПС Новосибирск-4» («Планета Суши Фестиваль»), ИП Порошин Н.П. (Караоке-бар «Спою с душой»), ООО «Лидер Фуд», ИП Баркалов Е.А. («Кафе-Бар 21»), ИП Дроботушенко Т. П., СПО «Центр плюс», ИП Муковоз Г.В. (кафе «Чарочка у Кумы»), ИП Берестовский Р.В. («Subway»), ООО «Вигорт» (кафе «Андреич»), ООО ГК «Перспектива» (Гриль-бар «Шашлыкофф»), ООО «Че гевара», ООО «Нептун», ООО «Кинза Лазурная», ООО «Гид».

Особенностью практического обучения в Академии можно считать то, что производственная практика (по профилю специальности) по профессиональным модулям ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05 организована в учебной имитационной фирме ТД «Престиж». Преддипломную практику по направлению академии обучающиеся проходят на производственных предприятиях, предприятиях торговли, общественного питания и сферы обслуживания.

По завершении учебной практики проводится дифференцированный зачет (оценка дифференцированная). По завершении производственной и преддипломной практики проводится дифференцированный зачет (оценка дифференцированная).

В образовательном процессе используются такие технологии, как например, активные и интерактивные формы проведения занятий, в сочетании с внеаудиторной

работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций, доступ к интернет - ресурсам, тестовые формы контроля, решение ситуационных комплексных задач.

При успешном завершении обучения выпускникам выдаются дипломы государственного образца.

1.3.5 Требования к поступающим в ОО на данную ОПОП

Абитуриент должен представить один из документов государственного образца:

- аттестат о среднем общем образовании;
- диплом о начальном профессиональном образовании, если в нем есть запись о получении предьявителем среднего общего образования;
- диплом о среднем профессиональном или высшем профессиональном образовании;

1.3.6 Востребованность выпускников

Выпускники специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании востребованы в организациях общественного питания.

Процент трудоустройства по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании составляет 80 %, в целом занятость обучающихся 100%.

1.3.7 Возможности продолжения образования выпускника

Выпускник, освоивший ОПОП по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании подготовлен освоению ООП ВПО: АлтГТУ 38.03.02 Менеджмент; АлтГТУ 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания; АГАУ направление менеджмент; АГУ направление менеджмент организации.

20% выпускников по специальности продолжают обучение в высшей школе.

1.3.8 Основные пользователи ОПОП

Основными пользователями ОПОП являются: преподаватели, сотрудники академией ПЦК «Организационно-технологических дисциплин»; ПЦК Общеобразовательных дисциплин, ПЦК Организационно-товароведных дисциплин, ПЦК Информационно-рекламных дисциплин;

- студенты, обучающиеся по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании;
- администрация и коллективные органы управления академии;
- абитуриенты и их родители, работодатели.

1.4 Освоение программы лицами с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидами

Обучение инвалидов и обучающихся с ОВЗ в Алтайской академии гостеприимства определяется общей для всех обучающихся образовательной программой и организовано совместно с другими обучающимися.

По заявлению обучающийся-инвалид или обучающийся с ОВЗ может быть переведен на индивидуальный учебный план или адаптированную образовательную программу. Заявление должно быть подано до 01 февраля, к нему должны прилагаться результаты медико-социальной экспертизы, индивидуальная программа реабилитации, заключение психолого-медико-педагогической комиссии и рекомендации социального педагога академии по организации образовательного процесса для обучающегося-инвалида (ребенка-инвалида) или обучающегося с ОВЗ.

Срок получения среднего профессионального образования (СПО) при обучении по индивидуальному учебному плану для обучающихся-инвалидов и обучающихся с ОВЗ может быть при необходимости увеличен, по профессиям СПО не более чем на 6 месяцев, по специальностям СПО – не более чем на 10 месяцев. Обучение обучающихся-инвалидов и обучающихся с ОВЗ осуществляется в Алтайской академии гостеприимства с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся. Исходя из психофизического развития и состояния здоровья обучающихся-инвалидов и обучающихся с ОВЗ, организуются занятия совместно с другими обучающимися в общих группах. В отдельных случаях обучение осуществляется индивидуально, а также с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий. Преподаватели и мастера производственного обучения, учебные курсы которых требуют от обучающегося выполнения определенных специфических действий и представляющих собой проблему или действие, невыполнимое для обучающегося, испытывающих трудности с передвижением или речью, учитывают эти особенности и предлагают обучающимся-инвалидам и обучающимся с ОВЗ альтернативные методы закрепления изучаемого материала. Для преподавательского состава Алтайской академии гостеприимства организуются занятия в рамках повышения квалификации, в том числе по программам, направленным на получение знаний о психофизиологических особенностях обучающихся-инвалидов и обучающихся с ОВЗ, специфике приема-передачи учебной информации, применению специальных технических средств обучения с учетом различных нозологий. Для обучающихся-инвалидов и обучающихся с ОВЗ в Алтайской академии гостеприимства при необходимости устанавливается особый порядок освоения учебной дисциплины Физическая культура. При наличии рекомендаций медико-социальной экспертизы по организации специальных занятий, направленных на развитие, укрепление и поддержание здоровья преподавателями учебной дисциплины Физическая культура разрабатывается на основании соблюдения принципов здоровья сбережения отдельный комплекс по адаптивной физической культуре. Эти занятия могут проводиться как в Алтайской академии гостеприимства, так в организациях на основе договоров о сетевом взаимодействии.

Раздел 2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника

2.1 Область профессиональной деятельности

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

2.2 Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются: услуги организаций общественного питания; процессы, обеспечивающие предоставление услуг организаций общественного питания; продукция общественного питания; первичные трудовые коллективы.

2.3 Виды профессиональной деятельности

Менеджер готовится к следующим видам деятельности:

- Организация питания в организациях общественного питания.
- Организация обслуживания в организациях общественного питания.
- Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.
- Контроль качества продукции и услуг общественного питания.
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к ФГОС СПО).

2.4 Задачи профессиональной деятельности

Вид профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности
Организация питания в организациях общественного питания.	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей. Организовывать выполнение заказов потребителей. Контролировать качество выполнения заказа. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.
Организация обслуживания в организациях общественного питания.	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания. Анализировать эффективность обслуживания потребителей. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.
Маркетинговая деятельность в организациях обществен-	Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.

ного питания.	<p>Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.</p> <p>Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.</p>
Контроль качества продукции и услуг общественного питания.	<p>Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.</p> <p>Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.</p> <p>Проводить контроль качества услуг общественного питания.</p>
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	

Раздел 3 Требования к результатам освоения ОПОП

3.1 Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения общеобразовательных дисциплин

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы формируется с учетом профиля получаемого профессионального образования. Специальности СПО в соответствии с Перечнем специальностей среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минобрнауки от 28 сентября 2009 г. № 355 (зарегистрирован Минюстом России от 27 октября 2009 г., регистрационный номер № 151223), распределяются по профилям получаемого профессионального образования. Специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании относится к естественнонаучному профилю. Профильными дисциплинами являются: информатика, математика, экономика.

В ходе изучения общеобразовательного цикла основной образовательной программы достигаются результаты освоения обучающимися:

- личностные, включающие готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению, сформированность их мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности, системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции в деятельности, антикоррупционное мировоззрение, правосознание, экологическую культуру, способность ставить цели и строить жизненные планы, способность к осознанию российской гражданской идентичности в поликультурном социуме;

- метапредметные, включающие освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные), способность их использования в познавательной и социальной практике, самостоятельность в планировании и осуществлении учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками, способность к построению индивидуальной образовательной траектории, владение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;

- предметные, включающие освоенные обучающимися в ходе изучения учебного предмета умения, специфические для данной предметной области, виды деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета, его преобразованию и применению в учебных, учебно-проектных и социально-проектных ситуациях, формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями, методами и приемами.

Личностные результаты освоения общеобразовательного цикла основной образовательной программы отражают:

- 1) российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);

- 2) гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего

закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

3) готовность к служению Отечеству, его защите;

4) сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

5) сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

6) толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям;

7) навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

8) нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;

9) готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

10) эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;

11) принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

12) бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь;

13) осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

14) сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

15) ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.

Личностные результаты освоения общеобразовательного цикла адаптированной основной образовательной программы отражают:

1) для глухих, слабослышающих, позднооглохших обучающихся:

способность к социальной адаптации и интеграции в обществе, в том числе при реализации возможностей коммуникации на основе словесной речи (включая устную коммуникацию), а также, при желании, коммуникации на основе жестовой речи с лицами, имеющими нарушения слуха.

2) для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

владение навыками пространственной и социально-бытовой ориентировки;

умение самостоятельно и безопасно передвигаться в знакомом и незнакомом пространстве с использованием специального оборудования;

способность к осмыслению и дифференциации картины мира, ее временно-пространственной организации;

способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей.

3) для обучающихся с расстройствами аутистического спектра:

формирование умения следовать отработанной системе правил поведения и взаимодействия в привычных бытовых, учебных и социальных ситуациях, удерживать границы взаимодействия;

знание своих предпочтений (ограничений) в бытовой сфере и сфере интересов.

Метапредметные результаты освоения общеобразовательного цикла основной образовательной программы отражают:

1) умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

2) умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

3) владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

4) готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

5) умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

6) умение определять назначение и функции различных социальных институтов;

7) умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие

стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

8) владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

9) владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.

Метапредметные результаты освоения общеобразовательного цикла адаптированной основной образовательной программы отражают:

1) для глухих, слабослышащих, позднооглохших обучающихся:

владение навыками определения и исправления специфических ошибок (аграмматизмов) в письменной и устной речи;

2) для обучающихся с расстройствами аутистического спектра:

способность планировать, контролировать и оценивать собственные учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации при сопровождающей помощи педагогического работника и организующей помощи тьютора;

овладение умением определять наиболее эффективные способы достижения результата при сопровождающей помощи педагогического работника и организующей помощи тьютора;

овладение умением выполнять действия по заданному алгоритму или образцу при сопровождающей помощи педагогического работника и организующей помощи тьютора;

овладение умением оценивать результат своей деятельности в соответствии с заданными эталонами при организующей помощи тьютора;

овладение умением адекватно реагировать в стандартной ситуации на успех и неудачу, конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха при организующей помощи тьютора;

овладение умением активного использования знаково-символических средств для представления информации об изучаемых объектах и процессах, различных схем решения учебных и практических задач при организующей помощи педагога-психолога и тьютора;

способность самостоятельно обратиться к педагогическому работнику (педагогу-психологу, социальному педагогу) в случае личных затруднений в решении какого-либо вопроса;

способность самостоятельно действовать в соответствии с заданными эталонами при поиске информации в различных источниках, критически оценивать и интерпретировать получаемую информацию из различных источников.

Предметные результаты освоения общеобразовательного цикла основной образовательной программы устанавливаются для учебных предметов на базовом и углубленном уровнях.

Предметные результаты освоения общеобразовательного цикла основной образовательной программы для учебных предметов на базовом уровне ориентированы на обеспечение преимущественно общеобразовательной и общекультурной подготовки.

Предметные результаты освоения общеобразовательного цикла основной обра-

зовательной программы для учебных предметов на профильном уровне (перечислить профильные дисциплины) ориентированы преимущественно на подготовку к последующему профессиональному образованию, развитие индивидуальных способностей обучающихся путем более глубокого, чем это предусматривается базовым курсом, освоением основ наук, систематических знаний и способов действий, присущих данному учебному предмету.

Предметные результаты освоения интегрированных учебных предметов ориентированы на формирование целостных представлений о мире и общей культуры обучающихся путем освоения систематических научных знаний и способов действий на метапредметной основе.

Предметные результаты освоения общеобразовательного цикла основной образовательной программы должны обеспечивать возможность дальнейшего успешного профессионального обучения или профессиональной деятельности.

3.2 Общие компетенции

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

Код компетенции	Содержание
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 личного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

3.3 Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Менеджер должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций
Организация питания в организациях общественного питания	ПК 1.1.	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.
	ПК 1.2.	Организовывать выполнение заказов потребителей.
	ПК 1.3.	Контролировать качество выполнения заказа.
	ПК 1.4.	. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.
Организация обслуживания в организациях общественного питания	ПК 2.1.	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.
	ПК 2.2.	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.
	ПК 2.3.	Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.
	ПК 2.4.	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.
	ПК 2.5.	Анализировать эффективность обслуживания потребителей.
	ПК 2.6.	Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.
Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	ПК 3.1.	Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.
	ПК 3.2.	Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.
	ПК 3.3.	Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.
Контроль качества продукции и услуг общественного питания	ПК 4.1.	Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.
	ПК 4.2	Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.
	ПК 4.3.	Проводить контроль качества услуг общественного питания.
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПК 5.1	Выполнение инструкций и заданий официанта по обслуживанию потребителей организации питания
	ПК.5.2	Сервировка столов организации питания
	ПК.5.3	Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них
	ПК.5.4	Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания
	ПК.5.5	Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы

	ПК.5.6	Обслуживание массовых мероприятий в организациях питания
--	--------	--

3.4 Результаты освоения ОПОП

Результаты освоения ОПОП в соответствии с целью основной профессиональной образовательной программы определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности:

ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания;

ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания;

ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания

ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания

ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.