

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
 ГАПОУ СО «Серовский техникум сферы обслуживания и питания»

Согласовано:

Вице-президент Ассоциации кулинаров
 Свердловской области



Ю.Г. Вяткин

«30» Август 2016 г.

Согласовано:

Руководитель ЦН в сфере
 экономики и питания



М.А. Старцева/

«30» Август 2016 г.

Обоснование вариативной части основной профессиональной образовательной программы СНО
 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
 Срок обучения 3 года 10 месяцев

Цикл ОПОП	Наименование ПМ и УД	Дополнительный объем содержания профессионального образования	Количество часов	Требования к результату (в виде освоенного профессионального опыта, знаний, умений)	Формируемые компетенции	Обоснование выбора со ссылкой на документ*
1	2	3	4	5	6	7
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи	Осуществлять квалифицированные лексико-грамматический анализ любого текста; преодолевать коммуникативные барьеры; снижать и предотвращать речевую агрессию.	54	В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: - совершенствовать речевую культуру с учетом профессиональных потребностей; - анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления; - проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка; - выявлять орфоэпические, лексические, словообразовательные и иные ошибки и недочеты в специально подобранных текстах и в своей речи; - пользоваться правилами правописания, вариативными и факультативными знаками препинания; - владеть нормами словоупотребления; - пользоваться толковыми, фразеологическими, орфоэпическими, этимологическими словарями; - различать элементы нормированной и	ОК 1 - 10	При разработке ОПОП учтены требования работодателей крупных торговых предприятий Результаты маркетинговых исследований Программа развития ОУ

				ненормированной речи; знать: - различие между языком и речью; - качество литературной речи; - нормы русского литературного языка; - наиболее употребительные выразительные средства русского литературного языка; - языковые единицы разных уровней (фонетические, лексико-фразеологические и т.п.) и их функционирование в речи.		
Профессиональный цикл	ОП.10 Торговые вычисления	Осуществлять арифметические действия с различными измерителями; производить расчет необходимого количества продуктов; производить процентные вычисления.	54	В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: - осуществлять арифметические действия с различными измерителями; - производить расчет необходимого количества продуктов; - производить процентные вычисления; - производить товарные вычисления. знать: - роль вычислительной техники в совершенствовании вычислительных работ, повышении производительности труда при их выполнении; - калькуляторы, их использование в практике работы предприятий общественного питания; - правила округления чисел; - вычисление процентной суммы и процентной таксы, нахождение средних величин, нахождение средневзвешенной цены, определение потребности в сырье, отходов и потерь при хранении, транспортировке и ведении технологического процесса, процентные вычисления.	ОК 1 – 3, 6, 10 ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей. ПК 1.3 Контролировать качество выполнения заказа, ПК 2.1 Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приёму посетителей, ПК 2.5 Анализировать эффективность обслуживания потребителей.	При разработке ОПОП учтены требования работодателей крупных торговых предприятий Результаты маркетинговых исследований Программа развития ОУ
Профессиональный	ОП.11	Освоение	54	В результате изучения нового	ОК1-3,7,10	При

цикл	Калькуляция и учет	компетенций по определению продажной цены продукции и учету продуктов на производстве, буфетах (барах), магазинах кулинарии и учету денежных средств		<p>содержания студент должен:</p> <p>уметь: составлять и рассчитывать план- меню; производить расчет необходимого количества продуктов по действующему сб. Рецептур; определять продажную цену блюд и напитков; вести учет сырья , продуктов и тары в предприятиях общественного питания; вести учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров на ПОП; вести учет в буфетах, магазинах кулинарии; учет денежных средств, расчетных и кредитных операций;</p> <p>знать: понятие о цене, виды цен; план – меню , его назначение; структуру сборников рецептур; расчет необходимого количества продуктов; калькуляцию блюд и кулинарных изделий, мучных кондитерских изделий и напитков; учет сырья, продуктов и тары в кладовых на ПОП; учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров ПОП; учет в буфетах, магазинах кулинарии и др.</p>	<p>ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей,</p> <p>ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.</p>	<p>разработке ОПОП учтены требования работодателей крупных торговых предприятий</p> <p>Результаты маркетинговых исследований</p> <p>Программа развития ОУ</p>
Профессиональный цикл	ОП.12 Основы коммерческой деятельности	Нормативно-правовые акты, регламентирующие предпринимательскую деятельность, порядок регистрации предпринимательской деятельности, налогообложение	90	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: выбирать организационно-правовую форму предпринимательской деятельности; принимать управленческие решения; собирать и анализировать информацию о конкурентах, потребителях, поставщиках; осуществлять планирование производственной деятельности</p>	<p>ОК 1 – 10 ПК 3.1–3.3</p>	<p>Программа социально-экономического развития Серовского городского округа на 2016-2018 годы</p> <p>Программа</p>

		предпринимательской деятельности, организационно-правовые формы юридических лиц, правовой статус индивидуального предпринимателя, риск в деятельности предпринимателя		<p>знать:</p> <p>алгоритм действий по созданию предприятия малого бизнеса в соответствии с выбранными приоритетами;</p> <p>нормативно-правовую базу предпринимательской деятельности;</p> <p>состояние экономики и предпринимательства в Свердловской области;</p> <p>потенциал и факторы, благоприятствующие развитию малого и среднего бизнеса, кредитование малого бизнеса;</p> <p>теоретические и методологические основы организации собственного дела</p>		развития Серовского техникума сферы обслуживания и питания на 2015-2020 год
Профессиональный цикл	ОП.13 Рекламная деятельность	Освоение основных принципов, правил, видов и особенности рекламной деятельности в сфере общественного питания.	32	<p>В результате изучения нового содержания студент должен</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> определять вид используемой рекламы в организациях общественного питания, разрабатывать слоган, эмблему, визитные карточки, меню, винные карты предприятий в зависимости от назначения с учетом установленных требований; соблюдать правила составления рекламных сообщений, использовать виды рекламы на предприятиях; использовать социально-психологические приемы рекламы в сфере питания (суггестия), составлять рекламные тексты и объявления. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> цели, задачи, функции и виды рекламы, характеристику средств рекламы; воздействие рекламы на потребителей, приемы и способы 	<p>ОК1-6,8</p> <p>ПК 3.1 Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организаций общественного питания,</p> <p>ПК 3.2 Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт,</p> <p>ПК 3.3 Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.</p>	<p>При разработке ОПОП учтены требования работодателей крупных торговых предприятий</p> <p>Программа социально-экономического развития Серовского городского округа на 2016-2018 годы</p> <p>Программа развития Серовского техникума сферы</p>

				привлечения внимания к рекламе; <ul style="list-style-type: none"> • формы продвижения продукции и услуги предприятий питания, приемы, элементы и средства рекламного сообщения. • основные принципы и особенности рекламной деятельности в сфере общественного питания. 		обслуживания и питания на 2015-2020 год
Профессиональный цикл	ОП.14 Гостиничный сервис	Освоение компетенций по правилам предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации, бронированию номеров в гостиницах, типы и виды гостиничных предприятий, их классификация; современный подход к формированию организационных структур управления гостиничными предприятиями	36	В результате изучения нового содержания студент должен: знать: функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для приема заказов; состав и структуру служб гостиниц и туристских комплексов, их функции; принципы функционирования предприятий общественного питания в гостиничном сервисе; классификацию гостиниц; кейтинг гостиниц; виды туристских предприятий; классы обслуживания в индустрии гостеприимства; цели, функции и структура управления гостиничным предприятием; типы предприятий питания в гостиничном сервисе; этические нормы работы сервиса; принципы функционирования предприятий питания в гостиничном сервисе; обслуживание в номерах гостиниц. Виды услуг питания в гостиничных предприятиях: полный пансион – (FB); полупансион – (НВ); одноразовое питание (завтрак) – (ВВ), все включено в стоимости – All inclusive т.д; организация работы службы питания гостиницы. Цели, задачи и функции служб	ОК 1 – 4 ОК 6 ОК 7 ОК 10 ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей. ПК 1.2. Организовать выполнение заказов потребителей. ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа. ПК 2.1. Организовать и контролировать подготовку организаций общественного	При разработке ОПОП учтены требования работодателей крупных торговых предприятий Программа социально-экономического развития Серовского городского округа на 2016-2018 годы Программа развития Серовского техникума сферы обслуживания и питания на 2015-2020 год

				<p>питания в гостинице.</p> <p>уметь: определять типы и виды гостиничных и туристских предприятий; анализировать организацию питания в гостиничных и туристских комплексах и деятельность различных типов предприятий питания; владеть технологией ведения телефонных переговоров; использовать технические, телекоммуникационные средства и профессиональные программы для приема заказа.</p>	<p>питания к приему потребителей.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.</p> <p>ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.</p>	
Профессиональный цикл	МДК 01.01 Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	Освоение дополнительных компетенций по товароведной характеристике и вариантам использования новых и традиционных видов сырья: пряности и приправы классические и экзотические; пищевкусные и ароматические смеси; пищевые добавки; алкогольные и слабоалкогольные напитки для приготовления;	48	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт: распознавания новых продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности.</p> <p>знать: состояние и перспективы развития рынка продовольственных товаров; товароведную характеристику новых продуктов и продукции: химический состав и пищевую ценность, классификацию и ассортимент, требования к качеству, факторы, влияющие на качество; органолептические методы определения качества при приемке товара (экспертизе), упаковку, хранение, транспортировку, рекомендации по применению.</p>	<p>ОК 1 – 4 ОК 6 ОК 7 ОК 10 ПК 1.1 Анализировать возможность организации общественного питания в соответствии с заказами потребителей, ПК 1.2 Организовывать выполнение заказов потребителей. ПК 1.3 Контролировать качество выполнения</p>	<p>При разработке ОПОП учтены требования работодателей крупных торговых предприятий</p> <p>Программа социально-экономического развития Серовского городского округа на 2016-2018 годы</p> <p>Программа развития Серовского</p>

		молоко и молочные продукты и их аналоги; орехи; крупы и продукты переработки круп; бобовые и макаронные изделия; плоды, овощи, грибы, цветы; птицы, субпродукты, мясопродукты, морепродукты, растительные масла.		уметь: пользоваться ГОСТом и другими нормативными документами на новый ассортимент пищевых продуктов; проводить органолептическую оценку качества сырья и продуктов и экспресс - диагностику качества, использовать новое и традиционное сырьё и продукты в различных вариантах и сочетаниях.	заказа, ПК1.4 Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания	техникума сферы обслуживания и питания на 2015-2020 год
Профессиональный цикл	МДК 01.02 1 раздел Организация производства продукции общественного питания	Организация работы производственных цехов, зала, буфета.	94	В результате освоения дисциплины обучающийся должен: иметь практический опыт: организации работы производственных цехов, зала, буфета; количества продуктов, посуды, инвентарь, инструментов для приготовления блюд, напитков. знать: назначение, характеристику и организацию труда в производственных цехах предприятия; виды и назначение используемой посуды, приборов и инвентаря для производства продукции; отраслевые руководящие документы, касающиеся профессиональной деятельности; уметь: подбирать посуду, приборы, оборудование в зависимости от вида обслуживания; организовывать рабочее место при приготовлении блюд, напитков; производить расчёт необходимого количества продуктов, посуды,	ОК 1 – 4 ОК 6 ОК 7 ОК 10 ПК 1.1 Анализировать возможность организации общественного питания в соответствии с заказами потребителей, ПК 1.2 Организовывать выполнение заказов потребителей. ПК 1.3 Контролировать качество выполнения заказа, ПК1.4 Участвовать в оценке	При разработке ОПОП учтены требования работодателей крупных торговых предприятий Программа социально-экономического развития Серовского городского округа на 2016-2018 годы Программа развития Серовского техникума сферы обслуживания и питания на

				инвентарь, инструментов для приготовления блюд, напитков.	эффективности деятельности организации общественного питания	2015-2020 год
Профессиональный цикл	МДК 01.02 2 раздел Технология производства продукции общественного питания	Технология производства продукции общественного питания с использованием современного сырья	100	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <p>участия приготовления ограниченного ассортимента блюд с использованием современного сырья. проведения расчётов по норме необходимого сырья для приготовления блюд в соответствии с заказом.</p> <p>знать:</p> <p>технологии приготовления (горячих закусок, сложных блюд из овощей, рыбы, морепродуктов, мяса, птицы, супов, соусов; блюда из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога; сладких горячих и холодных блюд, напитков собственного производства, изделий из теста (бисквитного, песочного, заварного, пресного слоёного и др.) с использованием современного сырья. Классификацию, пищевую ценность этих блюд. Требования к качеству готовых блюд. Виды оборудования и производственного инвентаря при приготовлении блюд. Использование различных способов тепловой обработки при приготовлении блюд и их оформление. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.</p> <p>уметь:</p> <p>готовить и оформлять ограниченный ассортимент блюд с использованием современного сырья. составлять технологические карты для ограниченного ассортимента блюд.</p>	<p>ОК 1 – 4 ОК 6 ОК 7 ОК 10 ПК 1.1</p> <p>Анализировать возможность организации общественного питания в соответствии с заказами потребителей,</p> <p>ПК 1.2</p> <p>Организовывать выполнение заказов потребителей.</p> <p>ПК 1.3</p> <p>Контролировать качество выполнения заказа,</p> <p>ПК1.4</p> <p>Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания</p>	<p>При разработке ОПОП учтены требования работодателей крупных торговых предприятий</p> <p>Программа социально-экономического развития Серовского городского округа на 2016-2018 годы</p> <p>Программа развития Серовского техникума сферы обслуживания и питания на 2015-2020 год</p>

Профессиональный цикл	МДК 01.04 Зарубежная и национальная кухня	РАСШИРЕНИЕ ЗНАНИЙ Освоение компетенций по приготовлению и оформлению традиционных и современных блюд национальной и зарубежной кухни	96	В результате изучения нового содержания студент должен: Знать особенности приготовления, оформления и подачи национальных, фирменных и заказных блюд, блюд иностранных кухонь (для работающих в ресторанах и барах класса люкс и высший).	ОК1-4, 6, 7, 10 ПК 1.1 Анализировать возможность организации общественного питания в соответствии с заказами потребителей, ПК 1.2 Организовывать выполнение заказов потребителей, ПК 1.3 Контролировать качество выполнения заказа.	При разработке ОПОП учтены требования работодателей крупных торговых предприятий Программа социально-экономического развития Серовского городского округа на 2016-2018 годы
Профессиональный цикл	МДК 02.01 1 раздел Ресторанный сервис	Организация обслуживания в предприятиях общественного питания	92	В результате освоения дисциплины обучающийся должен: иметь практический опыт: при обслуживании иностранных туристов, различных видов выездных обслуживаниях, банкетах, при работ в программе «1С Ресторан». знать: организацию производства, формы и методы обслуживания. услуги предприятий общественного питания в зависимости от типа предприятия: по организации питания, обслуживания, проведения досуга, музыкальные, информационно-консультативные и прочие. правила международного этикета, технику специфику обслуживания иностранных потребителей; виды обслуживания с учетом особых	ОК 1 – 3 ОК 6 ОК 7 ОК 10 ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей. ПК 2.2. Управляют работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.	При разработке ОПОП учтены требования работодателей крупных торговых предприятий Программа социально-экономического развития Серовского городского округа на 2016-2018 годы Программа

				<p>привычек иностранных гостей; правила приема и обслуживания. требования к метрдотелю и официанту. особенности организации труда работников общественного питания. подготовка к обслуживанию потребителей сервис на предприятиях питания; виды сервиса: французский, английский, немецкий, американский, русский, характеристика, особенности предоставления услуги; понятие кейтеринг: характеристика, классификация; правила эксплуатации контрольно-кассовых аппаратов, порядок оформления счетов и расчета по ним с потребителями; формы расчетов с потребителями, в том числе с иностранной валютой и кредитными карточками.</p> <p>уметь: производить обслуживание потребителей в зале ресторана. осуществлять прием и выполнение заказа, способы подачи блюд; производить окончательный расчет; использовать информационные технологии на предприятиях питания, системы автоматизации учета и контроля; организовывать и производить обслуживание банкетов.</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>	<p>развития Серовскоко техникума сферы обслуживания и питания на 2015-2020 год</p>
--	--	--	--	--	---	--

<p>Профессиональный цикл</p>	<p>МДК 02.01 2 раздел Организация и техника обслуживания в барах</p>	<p>Организация бара к обслуживанию. Обслуживание иностранных гостей в баре. Работа на контрольно - кассовой технике.</p>	<p>96</p>	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен: иметь практический опыт: организации и проверки подготовки бара к обслуживанию; обслуживанию иностранных гостей в баре. знать: знать правила международного этикета, специфику и технику обслуживания иностранных потребителей в баре; знать правила и принципы выездных видов обслуживания, знать виды и назначение инвентаря, приборов в баре, используемых при приготовлении и отпуске напитков и закусок; знать правила эксплуатации видео- и звуковоспроизводящей аппаратуры; знать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники. уметь: работать на контрольно-кассовой технике, оформлять расчёт с потребителями и вести учёт денежных средств, осуществлять сервировку стола и проведение обслуживания по типу кейтеринг, при обслуживании иностранных гостей, составлять меню для обслуживания по типу кейтеринг и иностранных гостей.</p>	<p>ОК 1 – 3 ОК 6 ОК 7 ОК 10 ПК 2.1. Организовать 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</p>	<p>При разработке ОПОП учтены требования работодателей крупных торговых предприятий</p> <p>Программа социально-экономического развития Серовского городского округа на 2016-2018 годы</p> <p>Программа развития Серовского техникума сферы обслуживания и питания на 2015-2020 год)</p>
------------------------------	--	--	-----------	--	--	---

					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.	
Профессиональный цикл	МДК 03.01 Маркетинг в организациях общественного питания	Углубление знаний, умений по самостоятельной работе в комплексе моделирующих маркетинговую деятельность предприятия для достижения эффективности его работы	26	В результате освоения междисциплинарного курса обучающийся должен: иметь практический опыт: проведения маркетинговых исследований, анализу рынка, деятельности предприятия, разработке предложений по развитию предприятия. знать: - этапы и маркетинговые мероприятия; - комплекс маркетинга, стратегию маркетинга; - критерии, показатели оценки, методики оценки конкурентоспособности продукции и услуг.	ОК 1 – 4 ОК 7 ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организаций общественного питания, ПК 3.2 Формировать спрос на услуги общественного питания,	При разработке ОПОП учтены требования работодателей крупных торговых предприятий Программа социально-экономического развития Серовского городского

				<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать деятельность предприятия; - анализировать состояние рынка; - разрабатывать стратегию маркетинговой деятельности предприятия; - участвовать в проведении маркетинговых исследованиях рынка; - осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации. 	<p>стимулировать их сбыт, ПК 3.3 Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.</p>	<p>округа на 2016-2018 годы Программа развития Серовского техникума сферы обслуживания и питания на 2015-2020 год)</p>
Профессиональный цикл	МДК.04.01 Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	Углубление знаний, умений по самостоятельной работе при контроле соблюдения требований нормативных документов предприятия для достижения эффективности его работы	14	<p>В результате освоения междисциплинарного курса обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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; 	<p>ОК 1 – 3 ОК 10 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.</p>	<p>Программа социально-экономического развития Серовского городского округа на 2016-2018 годы Программа развития Серовского техникума сферы обслуживания и питания на 2015-2020 год)</p>
Профессиональный цикл	МДК.04.02 Контроль	Углубление знаний, умений по	16	В результате освоения междисциплинарного курса	ПК 4.3.	Программа

	качества продукции и услуг общественного питания	самостоятельной работе при проведение производственног о контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания		<p>обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <p> проведение производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания;</p> <p> контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие;</p> <p>уметь:</p> <p> контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;</p> <p> идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации</p>	Проводить контроль качества услуг общественного питания.	социально-экономическог о развития Серовского городского округа на 2016-2018 годы Программа развития Серовскоко техникума сферы обслуживания и питания на 2015-2020 год)
		ИТОГО	900			