



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
(МИНОБРНАУКИ РОССИИ)

П Р И К А З

« ____ » _____ 2018г.

№ _____

Москва

**Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта
среднего профессионального образования по специальности
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

В соответствии с подпунктом 5.2.41 Положения о Министерстве образования и науки Российской Федерации, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 3 июня 2013 г. № 466 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, № 23, ст. 2923; № 33, ст. 4386; № 37, ст. 4702; 2014, № 2, ст. 126; № 6, ст. 582; № 27, ст. 3776; 2015, № 26, ст. 3898; № 43, ст. 5976; № 46, ст. 6392; 2016, № 2, ст. 325; № 8, ст. 1121; № 28, ст. 4741; 2017, № 3, ст. 511; № 17, ст. 2567; № 25, ст. 3688), пунктом 17 Правил разработки, утверждения федеральных государственных образовательных стандартов и внесения в них изменений, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 5 августа 2013 г. № 661 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, № 33, ст. 4377; 2014, № 38, ст. 5069; 2016, № 16, ст. 2230; 2017, № 2, ст. 368; 2018, № 3, ст. 562), п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить прилагаемый федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (далее – стандарт).

2. Установить, что:

образовательная организация вправе осуществлять в соответствии со стандартом обучение лиц, зачисленных до вступления в силу настоящего приказа, с их согласия;

прием на обучение в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 7 мая 2014 г. № 465 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 июня 2014 г., регистрационный № 32672), прекращается 1 сентября 2018 года.

Министр

О.Ю. Васильева

УТВЕРЖДЕН
приказом Министерства образования и
науки Российской Федерации
от « ____ » _____ 2018 г. № _____

**ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ
43.02.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ**

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящий федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) представляет собой совокупность обязательных требований к среднему профессиональному образованию (далее – СПО) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (далее – специальность).

1.2. Получение СПО по специальности допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования (далее вместе – образовательная организация).

1.3. Обучение по программе подготовки специалистов среднего звена (далее – образовательная программа) в образовательной организации осуществляется в очной, очно-заочной и заочной формах обучения.

1.4. Содержание СПО по специальности определяется образовательной программой, разрабатываемой и утверждаемой образовательной организацией самостоятельно в соответствии с настоящим ФГОС СПО и с учетом соответствующих примерных основных образовательных программ (далее – ПООП).

1.5. При разработке образовательной программы образовательная организация формирует требования к результатам ее освоения в части профессиональных компетенций на основе профессиональных стандартов (приложение № 1 к настоящему ФГОС СПО).

1.6. Области профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)¹.

1.7. При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

1.8. Реализация образовательной программы осуществляется образовательной организацией как самостоятельно, так и посредством сетевой формы.

1.9. Образовательная программа реализуется на государственном языке Российской Федерации, если иное не определено локальным нормативным актом образовательной организации².

1.10. Срок получения образования по образовательной программе в очной форме обучения вне зависимости от применяемых образовательных технологий составляет:

на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев;

на базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев.

¹ Таблица приложения к приказу Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. № 667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный № 34779) с изменениями, внесенными приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2017 г. № 254н «О внесении изменения в приложение к приказу Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. № 667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 марта 2017 г., регистрационный № 46168).

² Статья 14 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, № 53, ст. 7598; 2013, № 19, ст. 2326; № 23, ст. 2878; № 27, ст. 3462; № 30, ст. 4036; № 48, ст. 6165; 2014, № 6, ст. 562, ст. 566; № 19, ст. 2289; № 22, ст. 2769; № 23, ст. 2933; № 26, ст. 3388; № 30, ст. 4217, ст. 4257, ст. 4263; 2015, № 1, ст. 42, ст. 53, ст. 72; № 14, ст. 2008; № 18, ст. 2625; № 27, ст. 3951, ст. 3989; № 29, ст. 4339, ст. 4364; № 51, ст. 7241; 2016, № 1, ст. 8, ст. 9, ст. 24, ст. 72, ст. 78; № 10, ст. 1320; № 23, ст. 3289, ст. 3290; № 27, ст. 4160, ст. 4219, ст. 4223, ст. 4238, ст. 4239, ст. 4245, ст. 4246, ст. 4292; 2017, № 18, ст. 2670; № 31, ст. 4765).

Срок получения образования по образовательной программе в очно-заочной и заочной формах обучения, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, увеличивается по сравнению со сроком получения образования в очной форме обучения:

не более чем на 1,5 года при получении образования на базе основного общего образования;

не более чем на 1 год при получении образования на базе среднего общего образования.

При обучении по индивидуальному учебному плану срок получения образования по образовательной программе, вне зависимости от формы обучения, составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения. При обучении по индивидуальному учебному плану обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья срок получения образования может быть увеличен не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

Конкретный срок получения образования и объем образовательной программы, реализуемый за один учебный год, в очно-заочной и заочной формах обучения, по индивидуальному учебному плану, в том числе при ускоренном обучении, определяются образовательной организацией самостоятельно в пределах сроков, установленных настоящим пунктом.

1.11. Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности.

1.12. Образовательная организация разрабатывает образовательную программу в соответствии с квалификацией специалиста среднего звена «менеджер», указанной в Перечне специальностей среднего профессионального образования, утвержденном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 (зарегистрирован

Министерством юстиции Российской Федерации 26 декабря 2013 г., регистрационный № 30861) и с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 мая 2014 г. № 518 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 28 мая 2014 г., регистрационный № 32461), от 18 ноября 2015 г. № 1350 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 3 декабря 2015 г., регистрационный № 39955) и от 25 ноября 2016 г. № 1477 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 декабря 2016 г., регистрационный № 44662).

II. ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Структура образовательной программы включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть).

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных главой III настоящего ФГОС СПО, и должна составлять не более 70 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть образовательной программы (не менее 30 процентов) дает возможность расширения основного(ых) вида(ов) деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно выбранной квалификации, указанной в пункте 1.12 настоящего ФГОС СПО (далее – основные виды деятельности), углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Конкретное соотношение объемов обязательной части и вариативной части образовательной программы образовательная организация определяет самостоятельно в соответствии с требованиями настоящего пункта, а также с учетом примерной основной образовательной программы (далее – ПООП).

2.2. Образовательная программа имеет следующую структуру:

общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

математический и общий естественнонаучный цикл;

общепрофессиональный цикл;

профессиональный цикл;

государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена, указанной в пункте 1.12 настоящего ФГОС СПО.

Таблица

Структура и объем образовательной программы

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	не менее 468
Математический и общий естественнонаучный цикл	не менее 144
Общепрофессиональный цикл	не менее 612
Профессиональный цикл	не менее 1728
Государственная итоговая аттестация	216
Общий объем образовательной программы:	
на базе среднего общего образования	4464
на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования	5940

2.3. Перечень, содержание, объем и порядок реализации дисциплин и модулей образовательной программы образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПООП по соответствующей специальности.

Для определения объема образовательной программы образовательной организацией может быть применена система зачетных единиц, при этом одна зачетная единица соответствует 32 – 36 академическим часам.

2.4. В общем гуманитарном и социально-экономическом, математическом и общем естественнонаучном, общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) образовательной программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения должно быть выделено не менее 70 процентов от объема учебных циклов образовательной программы, предусмотренного Таблицей настоящего ФГОС СПО, в очно-заочной форме обучения – не менее 25 процентов, в заочной форме – не менее 10 процентов.

В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам (модулям) и практикам результатов обучения.

2.5. Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы должна предусматривать изучение следующих дисциплин: «Основы философии», «История», «Психология общения», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Физическая культура».

Общий объем дисциплины «Физическая культура» не может быть менее 160 академических часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья.

2.6. Образовательная организация должна предоставлять инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья возможность обучения по образовательной программе, учитывающей особенности их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

2.7. Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения должно предусматривать изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Образовательной программой для подгрупп девушек может быть предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

2.8. Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными настоящим ФГОС СПО.

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик, определяется образовательной организацией в объеме не менее 25 процентов от профессионального цикла образовательной программы.

2.9. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы (дипломного проекта) и демонстрационного экзамена.

III. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1. В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции.

3.2. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее – ОК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3.3. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности, предусмотренных настоящим ФГОС СПО:

организация питания в организациях общественного питания;
организация обслуживания в организациях общественного питания;
контроль качества продукции и услуг общественного питания;
управление процессами обслуживания в организациях общественного питания.

3.4. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими профессиональными компетенциями (далее – ПК), соответствующими основным видам деятельности, указанным в пункте 3.3 настоящего ФГОС СПО:

3.4.1. 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.

3.4.2. Организация обслуживания в организациях общественного питания:

ПК 2.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг в организации общественного питания;

ПК 2.2. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей;

ПК 2.3. Организовывать процесс обслуживания потребителей организаций общественного питания блюдами и напитками;

ПК 2.4. Осуществлять документационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

3.4.3. Контроль качества продукции и услуг общественного питания:

ПК 3.1. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания;

ПК 3.2. Проводить контроль качества услуг организации общественного питания;

ПК 3.3. Реализация предложений по повышению качества продукции и услуг общественного питания.

3.4.4. Управление процессами обслуживания в организациях общественного

питания:

ПК 4.1. Планировать потребности службы обслуживания в общественном питании в материальных ресурсах и персонале;

ПК 4.2. Координировать деятельность и контролировать выполнение сотрудниками регламента обслуживания потребителей в общественном питании;

ПК 4.3. Планировать и совершенствовать отдельные виды процессов обслуживания в общественном питании;

ПК 4.4. Оценивать результаты обслуживания в общественном питании бригады в целом и каждого ее члена в отдельности;

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно – отчетную документацию.

3.5. Обучающиеся, осваивающие образовательную программу, осваивают также профессию рабочего (одну или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках образовательной программы по специальности (приложение № 2 к настоящему ФГОС СПО).

3.6. Минимальные требования к результатам освоения основных видов деятельности образовательной программы указаны в приложении № 3 к настоящему ФГОС СПО.

3.7. Образовательная организация самостоятельно планирует результаты обучения по отдельным дисциплинам (модулям) и практикам, которые должны быть соотнесены с требуемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников). Совокупность запланированных результатов обучения должна обеспечивать выпускнику освоение всех ОК и ПК, предусмотренных настоящим ФГОС СПО.

IV. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Требования к условиям реализации образовательной программы включают в себя общесистемные требования, требования к материально-

техническому, учебно-методическому обеспечению, кадровым и финансовым условиям реализации образовательной программы.

4.2. Общесистемные требования к условиям реализации образовательной программы.

4.2.1. Образовательная организация должна располагать на праве собственности или ином законном основании материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебной деятельности обучающихся, предусмотренных учебным планом, с учетом ПООП.

4.2.2. В случае реализации образовательной программы с использованием сетевой формы, требования к реализации образовательной программы должны обеспечиваться совокупностью ресурсов материально-технического и учебно-методического обеспечения, предоставляемого организациями, участвующими в реализации образовательной программы с использованием сетевой формы.

4.2.3. В случае реализации образовательной программы на созданных образовательной организацией в иных организациях кафедрах или иных структурных подразделениях требования к реализации образовательной программы должны обеспечиваться совокупностью ресурсов указанных организаций.

4.3. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации образовательной программы.

4.3.1. Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

4.3.2. Помещения для самостоятельной работы обучающихся должны быть оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в

электронную информационно-образовательную среду образовательной организации (при наличии).

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, допускается применение специально оборудованных помещений, их виртуальных аналогов, позволяющих обучающимся осваивать ОК и ПК.

4.3.3. Образовательная организация должна быть обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

4.3.4. Библиотечный фонд образовательной организации должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине, модулю из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося.

В качестве основной литературы образовательная организация использует учебники, учебные пособия, предусмотренные ПООП.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

4.3.5. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

4.3.6. Образовательная программа должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).

4.3.7. Рекомендации по иному материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации образовательной программы определяются ПООП.

4.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

4.4.1. Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами,

привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.6 настоящего ФГОС СПО (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

4.4.2. Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.6 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.6 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 процентов.

4.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы.

4.5.1. Финансовое обеспечение реализации образовательной программы должно осуществляться в объеме не ниже базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги по реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ среднего профессионального образования по специальности с учетом корректирующих коэффициентов.

4.6. Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной программы.

4.6.1. Качество образовательной программы определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки на добровольной основе.

4.6.2. В целях совершенствования образовательной программы образовательная организация при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной программы привлекает работодателей и их объединения, иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников образовательной организации.

4.6.3. Внешняя оценка качества образовательной программы может осуществляться в рамках профессионально-общественной аккредитации, проводимой работодателями, их объединениями, а также уполномоченными ими организациями, в том числе иностранными организациями, либо авторизованными национальными профессионально-общественными организациями, входящими в международные структуры, с целью признания качества и уровня подготовки выпускников, освоивших образовательную программу, отвечающими требованиям профессиональных стандартов, требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

Приложение № 1
к федеральному государственному
образовательному стандарту
среднего профессионального образования
по специальности 43.02.01 Организация
обслуживания в общественном питании

Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной
деятельности выпускников образовательной программы среднего
профессионального образования по специальности
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Код профессионального стандарта	Наименование профессионального стандарта
33.008	Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный № 37510)
33.013	Профессиональный стандарт «Официант/бармен», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 № 910н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25.12.2015, регистрационный № 40269)

Приложение № 2
к федеральному государственному
образовательному стандарту
среднего профессионального образования
по специальности 43.02.01 Организация
обслуживания в общественном питании

Перечень профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых
к освоению в рамках образовательной программы среднего
профессионального образования по специальности
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Код по Перечню профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденному приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. № 513 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 8 августа 2013 г., регистрационный № 29322), с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 декабря 2013 г. № 1348 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 января 2014 г., регистрационный № 31163), от 28 марта 2014 г. № 244 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 15 апреля 2014 г., регистрационный № 31953), от 27 июня 2014 г. № 695 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 июля 2014 г., регистрационный № 33205) и от 3 февраля 2017 г. № 106 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2017 г., регистрационный № 46339)	Наименование профессий рабочих, должностей служащих
1	2
11176	Бармен
16339	Официант
11301	Буфетчик

Приложение № 3
к федеральному государственному
образовательному стандарту
среднего профессионального образования
по специальности 43.02.01 Организация
обслуживания в общественном питании

Минимальные требования к результатам освоения основных видов деятельности
образовательной программы среднего профессионального образования по
специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Основной вид деятельности	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
Организация питания в организациях общественного питания	<p>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 питания; организацию и нормирование труда персонала, показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу;</p> <p>уметь: идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества; контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери; использовать нормативные и технологические документы; готовить и оформлять ассортимент продукции общественного питания; производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа на услуги общественного питания; составлять и заключать договора на поставку товаров; проводить приемку продукции; контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства блюд и напитков; определять вид, тип и класс организации общественного питания;</p> <p>иметь практический опыт в: распознавании продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности; оперативном планировании работы организации общественного питания;</p>

	<p>получении и подготовке к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов;</p> <p>установлении характеристики сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования в организации общественного питания;</p> <p>приготовлении ассортимента продукции общественного питания;</p> <p>проведении необходимых для выполнения заказов технологических расчетов;</p> <p>участии в составлении и заключении договоров на поставку товаров;</p> <p>проведении приемки продукции по количеству и качеству;</p> <p>контроле организации технологического процесса общественного питания;</p> <p>контроле приготовления и подачи специальных блюд со специального столика Gueridon:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ассорти блюд; • мясную нарезку; • филетирование рыбы; • подготовка и нарезка фруктов; • подача сыров; • приготовление салатов и салатных заправок; • фламбирование блюд (мяса и десертов); <p>контроле проведения декантации или аэрации вина в присутствии потребителя;</p> <p>контроле соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания.</p>
<p>Организация обслуживания в организациях общественного питания</p>	<p>знать:</p> <p>цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания;</p> <p>классификацию услуг общественного питания;</p> <p>этапы процесса обслуживания потребителей;</p> <p>особенности обслуживания потребителей, подготовки блюд и напитков в организациях общественного питания разных типов и классов;</p> <p>виды услуг и формы обслуживания потребителей в организациях общественного питания;</p> <p>методы и приемы подачи блюд и напитков, специальное оборудование, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов;</p> <p>требования к проведению расчета с потребителями;</p> <p>ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;</p> <p>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;</p> <p>психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;</p> <p>информационное обеспечение услуг общественного питания;</p> <p>показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение;</p> <p>критерии и показатели качества обслуживания в организациях</p>

	<p>общественного питания;</p> <p>уметь:</p> <p>организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;</p> <p>подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <p>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;</p> <p>осуществлять расчет с потребителями;</p> <p>принимать рациональные управленческие решения;</p> <p>применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;</p> <p>регулировать конфликтные ситуации;</p> <p>определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;</p> <p>составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;</p> <p>определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);</p> <p>выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;</p> <p>выявлять потребности потребителей продукции и услуг организаций общественного питания;</p> <p>выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;</p> <p>иметь практический опыт в:</p> <p>организации и проверке подготовки зала к приему гостей;</p> <p>управлении работой официантов, барменов и других работников по обслуживанию потребителей;</p> <p>определении потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания потребителей услуг общественного питания;</p> <p>в выборе, оформлении и использовании информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания потребителей;</p> <p>идентификации спиртных напитков, крепленых вин, аперитивов и ликеров по виду и запаху;</p> <p>анализе производственных ситуаций, оценке качества обслуживания и подготовке предложений по повышению эффективности;</p> <p>оформлении документов, обеспечивающих процесс обслуживания в организациях общественного питания.</p>
<p>Контроль качества продукции и услуг общественного питания</p>	<p>знать:</p> <p>цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки качества и подтверждения соответствия продукции и услуг общественного питания;</p> <p>основные понятия в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;</p> <p>назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую</p>

	<p>базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии оценки, показатели и методы идентификации;</p> <p>способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения;</p> <p>уметь:</p> <p>анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества;</p> <p>работать с нормативно-правовой базой в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;</p> <p>пользоваться измерительными приборами и приспособлениями;</p> <p>проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия качества продукции и услуг общественного питания;</p> <p>контролировать качество продукции и услуг общественного питания в соответствии с требованиями нормативных документов в области контроля качества;</p> <p>идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации;</p> <p>оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания;</p> <p>иметь практический опыт в:</p> <p>контроле соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг общественного питания;</p> <p>участии в проведении производственного контроля качества продукции и услуг общественного питания;</p> <p>контроле наличия и правильности оформления документов, подтверждающих качество продукции и услуг общественного питания;</p> <p>выявлении и анализе потребностей потребителей в продукции и услугах общественного питания;</p> <p>выявлении конкурентов и определении конкурентоспособности продукции и услуг организации общественного питания.</p>
<p>Управление процессами обслуживания в организациях общественного питания</p>	<p>знать:</p> <p>законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий общественного питания;</p> <p>основы организации деятельности различных видов предприятий общественного питания;</p> <p>технологии организации процесса общественного питания;</p> <p>основы планирования, организации и контроля деятельности подчиненных;</p> <p>теории мотивации персонала и его психологические особенности;</p> <p>теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии;</p> <p>технологии продаж блюд и напитков, дополнительных услуг предприятий общественного питания;</p> <p>требования охраны труда на рабочем месте;</p> <p>специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы;</p> <p>основы охраны здоровья, санитарии и гигиены;</p> <p>уметь:</p> <p>анализировать результаты деятельности службы и потребности в</p>

	<p>ресурсах, принимать меры по их изменению; осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы, взаимодействие с другими службами (отделами) предприятия питания; использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы; контролировать последовательность соблюдения подчиненными требований охраны труда в процессе обслуживания потребителей; применять навыки разработки и проведения вводного и текущего инструктажа подчиненных; применять стратегические и тактические методы управления, предупреждения и разрешения межличностных и межгрупповых конфликтов; применять методы стимулирования, повышения мотивации подчиненных и обеспечения их лояльности к организации; владеть навыками делового общения, проведения собраний и совещаний трудового коллектива службы; владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания; иметь практический опыт: оценки и планирования потребностей подразделения в материальных ресурсах и персонале; проведения вводного и текущего инструктажа подчиненных; распределения обязанностей и определение степени ответственности подчиненных; координации деятельности подчиненных; контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания регламентов службы; взаимодействия с другими отделами (службами) предприятия питания; управления конфликтными ситуациями в коллективе; реализации мер по стимулированию персонала, повышению их мотивации и лояльности; организации и контроля соблюдения требований охраны труда на рабочем месте.</p>
--	---