**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ**

**КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ**

УТВЕРЖДЕН

Министерством образования и науки Кыргызской Республики

Приказ № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

от « » 2019 г.

Регистрационный номер\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ**

 **СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**Специальность: 100106-"Организация обслуживания**

**в общественном питании"**

**Квалификация: менеджер**

**Бишкек 2019**

Глава 1. Общие положения

1. Настоящий Государственный образовательный стандарт по специальности **100106-«Организация обслуживания в общественном питании»** среднего профессионального образования Кыргызской Республики разработан в соответствии с Законом Кыргызской Республики «Об образовании” и иными нормативными правовыми актами Кыргызской Республики в области образования.

2. В настоящем Государственном образовательном стандарте используются следующие понятия:

* основная профессиональная образовательная программа – совокупность учебно-методической документации, регламентирующей цели, ожидаемые результаты, содержание и организацию реализации образовательного процесса по соответствующей специальности;
* цикл дисциплин - часть образовательной программы или совокупность учебных дисциплин, имеющая определенную логическую завершенность по отношению к установленным целям и результатам обучения, воспитания;
* модуль – часть учебной дисциплины, имеющая определенную логическую завершенность по отношению к установленным целям и результатам обучения, воспитания;
* компетенция – динамичная комбинация личных качеств, знаний, умений и навыков, необходимых для занятия профессиональной деятельностью в соответствующей области;
* кредит (зачетная единица) – условная мера трудоемкости основной профессиональной образовательной программы;
* результаты обучения – компетенции, приобретенные в результате обучения по основной образовательной программе/модулю.

Выполнение настоящего Государственного образовательного стандарта является обязательным для всех образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования, независимо от их организационно-правовых форм.

Глава 2. Область применения

3. Настоящий Государственный образовательный стандарт представляет собой совокупность норм, правил и требований, обязательных при реализации основной профессиональной образовательной программы по специальности **100106-«Организация обслуживания в общественном питании»** и является основанием для разработки учебной организационно-методической документации, оценки качества освоения основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования всеми образовательными организациями, реализующими программы среднего профессионального образования независимо от их организационно-правовых форм, имеющими лицензию и аккредитацию на территории Кыргызской Республики.

4. Основными пользователями Государственного образовательного стандарта по специальности **100106-«Организация обслуживания в общественном питании»** являются:

- администрация и педагогический состав образовательных организаций, имеющих право на реализацию основной профессиональной образовательной программы по данной специальности;

* студенты, ответственные за эффективную реализацию своей учебной деятельности по освоению основной образовательной программы по данной специальности;
* объединения специалистов и работодателей в соответствующей сфере профессиональной деятельности;
* учебно-методические объединения и советы, обеспечивающие разработку основных образовательных программ по поручению уполномоченного государственного органа в сфере образования Кыргызской Республики;
* уполномоченные государственные органы в сфере образования, обеспечивающие финансирование среднего профессионального образования;
* уполномоченные государственные органы в сфере образования, обеспечивающие контроль за соблюдением законодательства в системе среднего профессионального образования, осуществляющие аккредитацию и контроль качества в сфере среднего профессионального образования.

Глава 3. Общая характеристика специальности

 5. Формы освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности **100106-«Организация обслуживания в общественном питании»**

- очная;

- очно-заочная (вечерняя);

- заочная;

 6. Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования при очной форме обучения на базе среднего общего образования составляет не менее 1 года 10 месяцев. В случае реализации данной профессиональной образовательной программы на базе основного общего образования установленный нормативный срок освоения увеличивается на 1 (один) год.

7. При реализации общеобразовательной программы среднего общего образования (10-11 классов), интегрированной в программу среднего профессионального образования, документ (аттестат) о среднем общем образовании не выдается, а оценки по предметам выставляются в документ (диплом) о среднем профессиональном образовании.

8. Абитуриент при поступлении должен иметь один из документов:

- аттестат о среднем общем образовании;

- свидетельство об основном общем образовании.

9. Сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по очно-заочной (вечерней) и заочной формам обучения, а также в случае сочетания различных форм обучения и использования дистанционных образовательных технологий, увеличиваются образовательной организацией, реализующей программы среднего профессионального образования, на 6 месяцев относительно установленного нормативного срока освоения при очной форме обучения.

Иные нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования утверждаются отдельным нормативным правовым актом.

10. Трудоемкость основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по очной форме обучения составляет не менее 120 кредитов (зачетных единиц). Трудоемкость одного учебного семестра равна не менее 30 кредитам (зачетным единицам) (при двух семестровой организации учебного процесса).

Один кредит (зачетная единица) равен 30 часам учебной работы студента (включая аудиторную, самостоятельную работу и все виды аттестации).

Трудоемкость основной профессиональной образовательной программы по очно-заочной (вечерней) и заочной формам обучения**,** а также в случае сочетания различных форм обучения и использования дистанционных образовательных технологий, за учебный год составляет не менее 45 кредитов (зачетных единиц).

11. Целью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности **100106- «Организация обслуживания в общественном питании»** в области обучения является: подготовка квалифицированного специалиста – менеджера среднего звена по организации обслуживания в организациях общественного питания, встрече посетителей, оформлению зала, сервировке, умеющего применять разные формы и методы обслуживания, организовать процесс обслуживания в кафе, ресторанах, барах, проводить тематические вечера, организовать работу официантов, барменов, сомелье, проводить контроль качества обслуживания посетителей и производственный контроль продукции в организациях общественного питания, путем развития у него общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями заинтересованных сторон - работодателей, позволяющих ему успешно работать и конкурировать на рынке труда.

В области воспитания личности целью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования является формирование у студентов:

* целеустремленности и организованность;
* трудолюбие и ответственность;
* гражданственность, коммуникативность и толерантность;
* повышение общей культуры.

12. Область профессиональной деятельности выпускников специальности **100106-«Организация обслуживания в общественном питании»** включает: организацию обслуживания  в предприятиях общественного питания разных типов и классов, направленных на  удовлетворение реальных и прогнозируемых потребностей населения в услугах общественного питания.

13. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- услуги организации общественного питания;

- процессы, обеспечивающие предоставления услуг организаций общественного питания;

- продукция общественного питания;

- информационное  обеспечение доведения продукции и услуг от изготовителя (исполнителя) до потребителя;

- первичные трудовые коллективы.

14. Видами профессиональной деятельности выпускников являются:

- Организации питания в организациях общественного питания;

- Организации обслуживания в организациях общественного питания;

- Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания;

- Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

15. Задачи профессиональной деятельности выпускников:

**Организации питания в организациях общественного питания:**

- идентифкация продовольственных товаров, сырья, полуфабрикатов, продукции общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценка их качества;

- контроль условия и сроки хранения для обеспечения сохраняемости продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;

- проведение технологических расчетов, необходимых для выполнения заказа; составление и заключение договоров на поставку товаров;

 - приемка продукции; контроль соблюдения персоналом технологического процесса производства;

- определение вида, типа и класса организации общественного питания;

**Организации обслуживания в организациях общественного питания:**

- организация, осуществление и контроль процесс подготовки к обслуживанию;

- выбор, оформление и использование информационных ресурсов, необходимых для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;

- выбов и определение показателей качества обслуживания;

**Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания:**

- выявление, анализ и формирование спроса на услуги общественного питания; проводить сегментацию рынка;

- участие в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию;

- сбор и анализ информации о ценах и обработка маркетинговой информации;

- участие в выборе, определении и анализе показателей конкурентоспособности (качество, цену).

**Контроль качества продукции и услуг общественного питания.**

- анализ структуры стандартов разных категорий и видов;

- работа с нормативно-правовой базой;

- участие в контроле качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и государственных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;

- идентификация продукции и услуг общественного питания, осуществление мер по предотвращению фальсификации.

16. Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу по специальности 100106-«Организация обслуживания в общественном питании» среднего профессионального образования, подготовлен:

- к освоению основной образовательной программы высшего профессионального образования;

- к освоению основной образовательной программы высшего профессионального образования по соответствующим и родственным направлениям подготовки высшего профессионального образования в ускоренные сроки:

**-** 600100 – «Сервис»;

- 740300 – «Технология продукции и организация общественного питания».

Глава 4. Общие требования к условиям реализации основной профессиональной образовательной программы

17. Образовательные организации, реализующие образовательные программы среднего профессионального образования, самостоятельно разрабатывают основную профессиональную образовательную программу по специальности.

Основная профессиональная образовательная программа разрабатывается на основе соответствующего Государственного образовательного стандарта по специальности, с учетом потребностей рынка труда.

Образовательные организации, реализующие образовательные программы среднего профессионального образования, обязаны ежегодно обновлять основную профессиональную образовательную программу с учетом развития науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы, в соответствии с рекомендациями по обеспечению гарантии качества образования, заключающиеся:

* в разработке стратегии по обеспечению качества подготовки выпускников;
* в мониторинге, периодическом рецензировании образовательных программ;
* в разработке объективных процедур оценки уровня знаний и умений студентов, компетенций выпускников на основе четких согласованных критериев;
* в обеспечении качества и компетентности преподавательского состава;
* в обеспечении достаточными ресурсами всех реализуемых образовательных программ, контроле эффективности их использования, в том числе путем опроса обучаемых;
* в регулярном проведении самообследования по согласованным критериям для оценки своей деятельности (стратегии) и сопоставления с другими образовательными организациями;
* в информировании общественности о результатах своей деятельности, планах, инновациях.

18. Оценка качества подготовки студентов и выпускников должна включать их текущую, промежуточную и итоговую государственную аттестации,

Текущая аттестация студентов проводится в течение учебного семестра на основании модульно-рейтинговой системы оценивания, установленной образовательной организацией, реализующей образовательную программу среднего профессионального образования (утвержденной педагогическим советом).

Промежуточная аттестация студентов проводится в конце каждого семестра и по всем дисциплинам выставляются итоговые оценки (экзаменационные оценки) по итогам текущей аттестации в семестре.

Итоговая государственная аттестация выпускников состоит из следующих видов государственных аттестационных испытаний:

* итоговый экзамен по отдельной дисциплине,
* итоговый междисциплинарный экзамен по специальности и/или выпускная квалификационная работа.

К итоговой аттестации допускается выпускник, не имеющий академической задолженности и завершивший полный курс обучения, предусмотренный учебным планом.

Для текущей, промежуточной аттестации студентов и итоговой аттестации выпускников на соответствие их персональных достижений поэтапным или конечным требованиям соответствующей основной профессиональной образовательной программы создаются базы оценочных средств, включающие типовые задания, контрольные работы, модульные тесты, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций. Базы оценочных средств разрабатываются и утверждаются образовательной организацией, реализующей образовательную программу среднего профессионального образования.

19. При разработке основной профессиональной образовательной программы должны быть определены возможности образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего профессионального образования, в формировании социально-личностных компетенций выпускников. Образовательная организация, реализующая образовательную программу среднего профессионального образования, обязана:

- сформировать свою социокультурную среду;

- создать условия, необходимые для всестороннего развития личности;

- способствовать развитию социально-воспитательного компонента учебного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие студентов в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов, научных студенческих обществ.

20. Основная профессиональная образовательная программа образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего профессионального образования, должна содержать дисциплины по выбору студента в объеме не менее одной трети вариативной части каждого цикла дисциплин. Порядок формирования дисциплин по выбору студента устанавливает педагогический совет образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего профессионального образования.

21. Образовательная организация, реализующая образовательную программу среднего профессионального образования, обязана:

- обеспечить студентам реальную возможность участвовать в формировании своей программы обучения;

- ознакомить студентов с их правами и обязанностями при формировании основной профессиональной образовательной программы;

- разъяснить, что избранные студентами дисциплины становятся для них обязательными, а их суммарная трудоемкость не должна быть меньше, чем это предусмотрено учебным планом.

22. Студенты имеют право в пределах объема учебного времени, отведенного на освоение учебных дисциплин по выбору студента, предусмотренных основной профессиональной образовательной программой, выбирать конкретные дисциплины.

23. Студенты обязаны выполнять в установленные сроки все задания, предусмотренные основной профессиональной образовательной программой образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего профессионального образования.

24. В целях достижения результатов при освоении основной профессиональной образовательной программы студенты обязаны участвовать в развитии студенческого самоуправления, работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов, научных студенческих обществ.

25. Максимальный объем учебной нагрузки студента устанавливается 45 часов в неделю, включая все виды его аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы.

Объем аудиторных занятий в неделю при очной форме обучения определяется Государственным образовательным стандартом с учетом специфики специальности не более 60 % общего объема, выделенного на изучение каждой учебной дисциплины.

26. При очно-заочной (вечерней) форме обучения объем аудиторных занятий должен быть не менее 16 часов в неделю.

27. При заочной форме обучения студенту должна быть обеспечена возможность занятий с преподавателем в объеме не менее 150 часов в год.

28. Общий объем каникулярного времени в учебном году должен составлять 10 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период.

**Глава 5. Требования** к основной профессиональной

образовательной программе

29. Выпускник по специальности **100106-«Организация обслуживания в общественном питании»** в соответствии с целями основной профессиональной образовательной и задачами профессиональной деятельности, указанными в пунктах 11 и 15 настоящего Государственного образовательного стандарта, должен обладать следующими компетенциями:

а) общими (ОК):

ОК1. Уметь организовать собственную деятельность, выбирать методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;

ОК2. Решать проблемы, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, проявлять инициативу и ответственность;

ОК3. Осуществлять поиск, интерпретацию и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

ОК4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК5. Уметь работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами;

ОК6. Брать ответственность за работу членов команды (подчиненных) и их обучение на рабочем месте, за результат выполнения заданий;

ОК7. Управлять собственным личностным и профессиональным развитием, адаптироваться к изменениям условий труда и технологий в профессиональной деятельности;

ОК8. Быть готовым к организационно-управленческой работе с малыми коллективами;

б) профессиональными (ПК), соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

**Организации питания в организациях общественного питания:**

ПК1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей;

ПК2. Организовывать выполнение заказов потребителей;

ПК3. Контролировать качество выполнения заказа;

ПК4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания;

**Организации обслуживания в организациях общественного питания:**

ПК5. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей;

ПК6. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;

ПК7. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;

ПК8. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питании;

ПК9. Анализировать эффективность обслуживания потребителей;

ПК10. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества, обслуживания;

**Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания:**

ПК11. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания;

ПК12. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт;

ПК13. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией;

**Контроль качества продукции и услуг общественного питания:**

ПК14. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг;

ПК15. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания;

ПК16. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

30. Основная профессиональная программа среднего профессионального образования предусматривает изучение следующих учебных циклов:

1) общегуманитарный цикл;

2) математический и естественнонаучный цикл;

3) профессиональный цикл;

и разделов:

4) практика;

5) итоговая государственная аттестация;

6) физическая культура.

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования разрабатывается в соответствии со структурой, прилагаемой к настоящему Государственному образовательному стандарту (Приложение №1).

31. Каждый цикл дисциплин должен иметь базовую (обязательную) и вариативную части. Вариативная часть должна дать возможность расширения или углубления знаний, умений и навыков студентов, определяемых содержанием дисциплин базовой части. Вариативная часть устанавливается средним профессиональным учебным заведением исходя из специфики, реализуемой профессиональной образовательной программы.

32. Реализация основной профессиональной образовательной программы специальности должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, и систематически занимающимися научной и (или) научно-методической деятельностью.

Преподаватели профессионального цикла должны иметь высшее профессиональное образование по соответствующей специальности или направлению подготовки. К преподавательской деятельности допускаются лица, имеющие производственный стаж свыше десяти лет, а также лица, имеющие академическую степень бакалавра.

Доля штатных преподавателей к общему числу преподавателей образовательной программы должна составлять не менее 80 %. Соотношение преподаватель / студент должно быть не более 1:12.

33. Реализация основной профессиональной образовательной программы специальности должна обеспечиваться доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин основной профессиональной образовательной программы. Образовательная программа образовательной организации, реализующей программы среднего профессионального образования**,** должна включать лабораторные практикумы и практические занятия (определяются с учетом формируемых компетенций).

Обеспеченность студентов учебной литературой и/или электронной литературой, необходимой для реализации основной профессиональной образовательной программы, должна соответствовать нормативу – 0,5 экземпляра на одного студента методические указания к лабораторным, практическим и курсовым работам – по 1 экземпляру на одного студента. Источники учебной информации должны отвечать современным требованиям. В образовательном процессе должны использоваться законодательные акты, нормативные документы, материалы профессионально-ориентированных периодических изданий.

Обязательные учебники и методические пособия определяются рабочими программами на основании требований ГОС СПО. В качестве учебников могут использоваться тиражированные экземпляры конспектов лекций, электронных учебников.

Учебная и учебно-методическая литература должны быть по:

* гуманитарным и социально-экономическим дисциплинам, изданная запоследние 5 лет.
* математическим и естественно-научным, профессиональным и специальным дисциплинам, изданная за последние 10 лет.

Для применения дистанционных образовательных технологий электронное учебно-методическое обеспечение должно составлять 100%.

34. Образовательная организация, реализующая основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования, должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторной, дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической подготовки студентов, предусмотренных учебным планом образовательной организации, реализующей программы среднего профессионального образования, соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Полезная площадь на одного студента с учетом двухсменности занятий должна быть не менее 7 кв. м.

**Примерный перечень**

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

**а) кабинетов для реализации общеобразовательного цикла:**

* Кыргызский язык и литература (учебные информационные стенды, наглядные пособия, словарь);
* Русский язык и литература (учебные информационные стенды, наглядные пособия, словарь);
* Иностранный язык (лингофонное оборудование, учебные информационные стенды, наглядные пособия, словарь, персональный компьютер с выходом в интернет (1:1));
* Математики (общие демонстрационные технические устройства, учебные информационные стенды, интерактивные пособия);
* История Кыргызстана (наглядные пособия);
* Манасоведение (наглядные пособия, “Манас” – все тома);
* Социально-экономические дисциплины (наглядные пособия);
* Информатика (компьютерное и мультимедийное оборудование с выходом в интернет (1:1), принтер, сканер, наушники);
* История (наглядные пособия);
* Физика (наглядные пособия, приборы);
* Химия (наглядные пособия, приборы);
* НВП (наглядные пособия);

**б) кабинетов для реализации профессионального цикла:**

- технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда;

- физиологии питания и санитарии;

- товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания;

- экономики и финансов;

- организации и технологии отрасли;

- организации обслуживания в организациях общественного питания;

- организации и технологии обслуживания в барах;

- менеджмента и управления персоналом;

- маркетинга;

- психологии и этики профессиональной деятельности;

- бухгалтерского учета;

- документационного обеспечения управления;

- безопасности жизнедеятельности;

 **Лаборатории:**

- химии;

- стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия;

- микробиологии, санитарии и гигиены;

- учебная кулинарная лаборатория;

**Другие помещения:**

* Спортивный зал;
* Библиотека (электронная библиотека), читальный зал с выходом в сеть интернет (1:1);
* Актовый зал;
* Столовая;
* Медпункт.

35. Требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ определяются средним профессиональным учебным заведением с учетом Положения об итоговой государственной аттестации выпускников образовательной организации среднего профессионального образования Кыргызской Республики утвержденного постановлением Правительства Кыргызской Республики от 4 июля 2012 года №470.

Приложение №1

**Структура**

**основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования**

**по специальности 100106-"Организация обслуживания в общественном питании"**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Учебные циклы и проектируемые результаты их освоения** | **Трудоемкость, кредиты (зачетные единицы)****1 год 10 мес.** | **Перечень дисциплин для разработки примерных программ, учебников и учебных пособий** | **Коды формируемых компетенций** |
| **1.** | **Общегуманитарный цикл** | **18** |  |  |
|  | **Базовая часть** | **15** |  |  |
| 15 | В результате изучения базовой части цикла студент должен:**знать:** - лексический (1000-1200 лексических единиц) и грамматический минимум по кыргызскому, русскому и иностранному языкам, необходимый для чтения, письма и перевода со словарем текстов профессиональной направленности; нормы официально-деловой письменной речи; основные способы переработки текстовой информации; - основные правила оформления деловых документов;- произведения и биографию великих кыргызских писателей и поэтов;- закономерности исторического развития Кыргызстана, его место в системе мирового сообщества;**-** идею, содержание, героев эпоса «Манас» в жизни человека и общества; историю кыргызов в эпосе «Манас»; основные закономерности взаимодействия человека и общества; человека и природы;**уметь:** - логически верно, аргументировано и ясно строить свою устную и письменную речь на кыргызском, русском и иностранным языках на профессиональные и повседневные темы; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас; переводить со словарем тексты на кыргызском, русском и иностранном языках профессиональной направленности; - вести диалоги, монологи на кыргызском, русском и иностранном языках;- выделять основную идею произведения, составлять тезисный план по творчеству писателей и поэтов, характеризовать главных героев;- выявлять, анализировать причинно-следственные связи и закономерности исторического процесса; **-** объяснить место и значение эпоса «Манас» среди шедевров устного народного творчества, эпического наследия человечества; применять идеи эпоса «Манас» в процессе жизнедеятельности;**владеть:**- навыками культуры общения на кыргызском, русском и иностранном языках; эффективными методиками коммуникации; навыками лингвистического анализа различных текстов; навыками грамотного письма и устной речи на кыргызском, русском и иностранном языках;16- навыками анализа прочитанных произведений, способностями выделять тему, идею, композицию, сюжет произведения, анализировать действия героев;- навыками работы с исторической литературой, исследования памятников и источников отечественной истории; методами и приемами анализа исторических явлений; - навыками самостоятельной работы и самоорганизации; способностями применять полученными знаниями в процессе решения задач в образовательной и профессиональной деятельности |  | Кыргызский язык и литератураРусский языкИностранный языкИстория КыргызстанаМанасоведение | ОК1 – ОК8 |
|  | **Вариативная часть** (знания, умения, навыки определяются основной профессиональной образовательной программой среднего профессионального учебного заведения) | **3** |  |  |
| **2.** | **Математический и естественнонаучный цикл** | **6** |  |  |
|  | **Базовая часть** | **4** |  |  |
|  | В результате изучения базовой части цикла студент должен:**знать:**- основные способы математической обработки информации; принципы математических рассуждений и доказательств; системы счисления; методы математической статистики; основы алгебры и геометрии;- основы современных технологий сбора, обработки и представления информации; стандартное программное обеспечение, необходимое в профессиональной деятельности; виды поисковых систем для нахождения необходимой информации; методы и средства поиска, систематизации и обработки общей и профессиональной информации; правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ в профессиональной деятельности; возможности использования ресурсов сети Интернет для совершенствования профессиональной деятельности, профессионального и личностного развития.**уметь:** - применять математические методы для решения профессиональных задач; выполнять приближенные вычисления; проводить элементарную статистическую обработку информации и результатов исследования, представлять полученные данные графически;17- использовать современные информационно-коммуникационные технологии (включая пакеты прикладных программ, локальные и глобальные компьютерные сети) для сбора, обработки и анализа информации в профессиональной деятельности; соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ в профессиональной деятельности; использовать сервисы и информационные ресурсы сети Интернет в профессиональной деятельности;**владеть:**- основными методами математической обработки информации; методами математической логики;- навыками работы с программными средствами общего и профессионального назначения; навыками сбора и обработки информации в соответствующих сферах профессиональной деятельности |  | Профессиональная математика Информатика | ОК1 – ОК8 |
|  | **Вариативная часть** (знания, умения, навыки определяются основной профессиональной образовательной программой среднего профессионального учебного заведения) | **2** |  |  |
| **3.** | **Профессиональный цикл** | **75** |  |  |
|  | **Базовая часть** | **60** |  |  |
| 18 | В результате изучения базовой части цикла студент должен:**знать:**- современное состояние и перспективы развития общественного питания;организационно-правовые формы организаций; перечень и характеристику материально-технических, сырьевых, финансовых ресурсов, показатели их эффективного использования, производственную, организационную структуру и инфраструктуру организаций; перечень основных и оборотных средств, нормы и правила оплаты труда, производственные программу и мощность, ценообразование, экономические показатели хозяйственной деятельности, оценку ее эффективности; механизмы ценообразования на продукцию (услуги); формы оплаты труда;- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; основные положения законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих правоотношения в области профессиональной деятельности; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; организационно-правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; правила оплаты труда; роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; основы права социальной защиты граждан; понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; виды административных правонарушений и административной ответственности; нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров;- основы бухгалтерского учета, структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций, бухгалтерскую отчетность; - состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности; основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности;- классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации; особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания; принципы возникновения и профилактику производственного травматизма и профзаболеваний;- лексический (2500-2900 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для овладения устными и письменными формами профессионального общения на иностранном языке; иностранный язык делового общения: правила ведения деловой переписки, особенности стиля и языка деловых писем, речевую культуру общения по телефону, правила составления текста и проведения презентации рекламной услуги (продукта); правила пользования специальными терминологическими словарями; правила пользования электронными словарями;19- 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;*-*  цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания; этапы обслуживания; особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания; характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара; приемы сбора использованной посуды и приборов; требования к проведению расчета с посетителями; требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; специальные виды услуг и формы обслуживания; информационное обеспечение услуг общественного питания (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование; критерии и показатели качества обслуживания;- сущность и характерные особенности современного менеджмента человеческими ресурсами, принимать эффективные решения используя систему методов управления .проводить работу по мотивации трудовой деятельности персонала. самостоятельно, методы планирования и организации работы подразделений общественного питания. внешнюю и внутреннюю среду организации. основы формирования мотивационной политики организации в общественном питании. процесс принятия и реализации управленческих решений, стиль управления и имидж менеджера, регулирование и контроль в системе менеджмента, лидерство в системе менеджмента;20- цели, задачи, принципы, функции, концепции, объекты, средства, методы маркетинга, понятие и структуру маркетинговой среды организации; особенности жизненного цикла продукции и услуг общественного питания: этапы, маркетинговые мероприятия; особенности маркетинга услуг общественного питания; средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания; комплекс маркетинга, средства и методы маркетинговой деятельности, стратегии маркетинга; маркетинговые исследования: понятие, значение, виды, объекты, методы, этапы и правила проведения; источники и критерии отбора маркетинговой информации; критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, методики оценки;**-**  основные понятия метрологии; задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; формы подтверждения соответствия; основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия; основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации; способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения;- о получении и подготовке к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования; участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания; о проведении необходимых для выполнения заказов технологических расчетов; о участии в составлении и заключении договоров на поставку товаров; о проведении приемки продукции по количеству и качеству; о контроле осуществления технологического процесса производства; контроле соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания;21**уметь:**- рассчитывать основные экономические показатели деятельности организации; оценивать эффективность деятельности организации; определять материально-технические, сырьевые, трудовые и финансовые ресурсы организации, показатели их эффективного использования;- работать с нормативными правовыми документами, использовать их в профессиональной деятельности; защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством, соблюдать требования действующего законодательства;- использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности;- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального; применять компьютерные и телекоммуникационные средства; осуществлять поиск необходимой информации;- определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований; соблюдать правила охраны труда; предупреждать производственный травматизм и профзаболевания; - вести беседу (диалог, переговоры) профессиональной направленности на иностранном языке; составлять и осуществлять монологические высказывания по профессиональной тематике (презентации, выступления, инструктирование); вести деловую переписку на иностранном языке; составлять и оформлять рабочую документацию, характерную для сферы сервиса, на иностранном языке; составлять тексты рекламных объявлений на иностранном языке; профессионально пользоваться словарями, справочниками и другими источниками информации; пользоваться современными компьютерными переводческими программами; делать письменный перевод информации профессионального характера с иностранного языка на русский или на кыргызский, а также с русского или кыргызского на иностранный язык;22- 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; проводить приемку продукции;*-* организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания; организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использование различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов; осуществлять расчет с посетителями; выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания; составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей; выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;*-* использовать на практике методы планирования и организации работы подразделений, управлять человеческими ресурсами, принимать эффективные решения используя систему методов управления, проводить работу по мотивации трудовой деятельности персонала, самостоятельно использовать пути решения управленческих решений;23- выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания; проводить сегментацию рынка; участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию; разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания; определять направления сбытовой и ценовой политики, обосновывать целесообразность их выбора; выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта; собирать и анализировать информацию о ценах; осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации; разрабатывать анкеты и опросные листы; составлять отчет по результатам исследования и интерпретировать результаты; обосновывать целесообразность применения средств и методов маркетинга, выбирать и использовать наиболее рациональные из них, давать свои предложения при разработке маркетинговых мероприятий, направленных на совершенствование работы организаций в области сбыта и ценообразования; выбирать, определять и анализировать показатели конкурентоспособности (качество, цену), учитывать их при анализе конкурентных преимуществ, делать выводы о конкурентоспособности организации; - применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества; работать с нормативно-правовой базой; пользоваться измерительными приборами и приспособлениями; - проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия; контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания; идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации;- производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа; составлять и заключать договора на поставку товаров; проводить приемку продукции; контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства; определять вид, тип и класс организации общественного питания;24**владеть:** - навыками сбора и обработки необходимых данных, для разработки планов и обоснования управленческих решений; методами планирования деятельности фирмы предприятия; методами обоснования управленческих решения и организация их выполнения; методами оценки деятельности фирмы предприятия;- основными правовыми категориями, определяющими особенности правового статуса субъектов правоотношений, порядком совершения отдельных юридических значимых действий в соответствии с процедурой, предусмотренной действующим законодательством, порядком---защиты нарушенных прав;- навыками использования теоретико-базовых знаний для проведения расчетно-кассовых операции;- различными методами обработки информации, теоретического и экспериментального исследования; методами компьютерной обработки информации; методами и информационными технологиями обеспечения качества учебно-воспитательного процесса; - навыками эксплуатации технического оборудования в соответствии с техникой безопасности на производстве;**-** опытом рационального поиска информации, навыками самостоятельной работы со справочным материалами, в том числе электронными; владеть 1000-1500 иностранных слов;- основами оценки качества списания товарных потерь возникших при различных факторах;**-** основными понятиями, терминами и определениями в области технологии и организации обслуживания и сферы гостеприимства- навыками деловых коммуникаций работ в команде и навыками систематической работы управления;25- выявлять и анализировать потребности в продукции и услугах общественного питания; участвовать в разработке комплекса маркетинга;- определять подкрепления продукции и услуг; анализировать сбытовую и ценовую политики; консультировать потребителей; разработать предложения по совершенствованию маркетинговой деятельности; выявлять конкурентов организации общественного питания и определения конкурентоспособности ее продукции и услуг; участвовать в маркетинговых исследованиях;- навыками методически правильного измерения разных физических величин и оценивания нефизических; использования единиц системы СИ и обработки результатов прямых и косвенных измерений и т.п.; комплексной экспертной оценки продукции (особенно методами лабораторных физико-химических измерений; оформление актов отбора проб, протоколов испытаний); основными понятиями в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации; способами обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения; поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг;- навыками разработки качественного ассортимента продукции общественного питания в соответствии с действующими нормативными и техническими документами |  | Экономика организацииИностранный язык в сфере профессиональной коммуникацииПравовое обеспечение профессиональной деятельностиОсновы бухгалтерского учета и калькуляция в общественном питании Информационные технологии в профессиональной деятельностиТовароведение, гигиена и санитария продукции общественного питанияТехнические оснащение организаций общественного питания и охрана трудаСтандартизация, метрология, сертификация и контроль качества услуг общественного питанияОбслуживание в организациях общественного питанияМенеджмент в организациях общественного питанияОрганизация и технология производства продукции общественного питанияМаркетинговые исследования в организациях общественного питания | ОК1 – ОК8,ПК1 – ПК16 |
|  | **Вариативная часть** (знания, умения, навыки определяются основной профессиональной образовательной программой среднего профессионального учебного заведения) | **15** |  |  |
| **4.**26 | **Практики** (практические умения и навыки определяются основной профессиональной образовательной программой среднего профессионального учебного заведения**)** | **15** |  |  |
| **5.** | **Итоговая государственная аттестация**  | **6** |  |  |
| **5.1** | Государственный экзамен по Истории Кыргызстана | **1** |  |  |
| **5.2** | Итоговый междисциплинарный экзамен и / или выпускная квалификационная работа | **5** |  |  |
| **6.** | **Физическая культура (по 2 часа в неделю в указанных семестрах)** | **3-5 семестры** |  |  |
|  | **Общая трудоемкость** образовательной программы  | **120** |  |  |
|  | **Курсовые работы и проекты по дисциплинам** | **Семестр** |  |  |
|  | Менеджмент в организациях общественного питания (курсовая работа) | **5** |  |  |
|  | Обслуживание в организациях общественного питания (курсовая работа) | **6** |  |  |



Приложение №2

**Примерный учебный план**

**среднего профессионального образования**

**специальность:**

100106-"Организация обслуживания в общественном питании"

**квалификация:** Менеджер

**нормативный срок обучения: 1 год 10 месяцев**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование учебных дисциплин (в том числе практик) | Общая трудоем-кость | Примерное распределение по семестрам |
| в кредитах | в часах | 3 семестр | 4 семестр | 5 семестр | 6 семестр |
| Количество недель |
| 15-18 | 15-18 | 12-18 | 9-18 |
| **1.** | **Общегуманитарный цикл** | **18** | **540** |  |  |  |  |
|  | **Базовая часть** | **15** | **450** |  |  |  |  |
|  | Кыргызский язык и литература | 3 | 90 | x |  |  |  |
|  | Русский язык | 3 | 90 | x |  |  |  |
|  | Иностранный язык | 3 | 90 |  | x |  |  |
|  | История Кыргызстана | 4 | 90 |  | x |  |  |
|  | Манасоведение | 2 | 60 | x |  |  |  |
|  | **Вариативная часть** | **3** | **90** |  | x |  |  |
|  | **ИТОГО:** | **18** | **540** |  |  |  |  |
| **2.** | **Математический и естественнонаучный цикл** | **6** | **180** |  |  |  |  |
|  | **Базовая часть** | **4** | **120** |  |  |  |  |
|  | Профессиональная математика | 2 | 60 | x |  |  |  |
|  | Информатика | 2 | 60 |  | x |  |  |
|  | **Вариативная часть** | **2** | **60** |  | x |  |  |
|  | **ИТОГО:** | **6** | **180** |  |  |  |  |
| **3.** | **Профессиональный цикл** | **75** | **2250** |  |  |  |  |
|  | **Базовая часть** | **60** | **1800** |  |  |  |  |
|  | Экономика организации | 3 | 90 | x |  |  |  |
|  | Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации | 6 | 180 |  |  | x | x |
|  | Правовое обеспечение профессиональной деятельности | 4 | 120 |  |  |  | x |
|  | Основы бухгалтерского учета и калькуляция в общественном питании  | 4 | 120 |  |  | x |  |
|  | Информационные технологии в профессиональной деятельности | 4 | 120 |  |  | x |  |
|  | Товароведение, гигиена и санитария продукции общественного питания | 5 | 150 | x |  |  |  |
|  | Технические оснащение организаций общественного питания и охрана труда | 4 | 120 | x |  |  |  |
|  | Стандартизация, метрология, сертификация и контроль качества услуг общественного питания | 4 | 120 |  |  |  | x |
|  | Обслуживание в организациях общественного питания (курсовая работа) | 6 | 180 |  |  | x | х |
|  | Менеджмент в организациях общественного питания (курсовая работа) | 6 | 180 |  |  | x |  |
|  | Организация и технология производства продукции общественного питания | 8 | 240 | x | x |  |  |
|  | Маркетинговые исследования в организациях общественного питания | 6 | 180 |  |  | x |  |
|  | **Вариативная часть** | **15** | **450** |  |  | xх | xх |
|  | **ИТОГО:** | **75** | **2250** |  |  |  |  |
| **4.** | **Физическая культура\*** |  | **2 ч в нед** |  |  |  |  |
| **5.** | **Практика\*\*** | **15** | **450** |  | x |  | x |
| **6.** | **Итоговая государственная аттестация\*\*\*** | **6** | **180** |  | x |  | x |
|  | Количество экзаменов (максимум) |  |  | 8-10 | 8-10 | 8-10 | 8-10 |
|  | Количество курсовых работ/проектов |  |  |  |  | 1 | 1 |
|  | **Общая трудоемкость основной профессиональной образовательной программы** | **120** | **3600** | **30** | **30** | **30** | **30** |

(\*) физическая культура в общую трудоемкость не входит

(\*\*) количество и виды практик по специфике специальности спуза

(\*\*\*) итоговая государственная аттестация по усмотрению спуза

Настоящий стандарт по специальности **100106-“Организация обслуживания в общественном питании”** разработан Учебно-методическим советом по разработке ГОС СПО при базовом образовательном учреждении – Колледжем экономики и сервиса Кыргызского Экономического Университета им. М. Рыскулбекова

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Председатель УМС**, проректор по учебно-методической работе...КЭУ им.М.Рыскулбекова, к.э.н., доцент |  | Турсуналиева Д.М. |
|  | **Заместитель председателя УМС**, директор Колледжа экономики и сервиса КЭУ им. М. Рыскулбекова |  | Узбекова Г.А. |
|  | **Ответственный секретарь**, Преподаватель Колледжа экономики и сервиса КЭУ им. М. Рыскулбекова |  | Кубанычбекова А.А. |
|  | **Члены УМС:** |  |  |
| 1 | Доцент, кафедры “Туризма, гостеприимства и предпринимательства” КЭУ им. М. Рыскулбекова |  | Шадыканова Г.У. |
| 2 | К.э.н., доцент кафедры “Менеджмент” КГТУ им. И. Раззакова |  | Омурбекова М.О. |
| 3 | Преподаватель Колледжа экономики и сервиса КЭУ им. М. Рыскулбекова |  | Бектурова А.К. |
| 4 | Преподаватель Колледжа экономики и сервиса КЭУ им. М. Рыскулбекова |  | Турдуакматова К.Т. |
| 5 | Президент Ассоциации шеф поваровТюркских народов, основатель кулинарной академии Chef - Shu |  | Шарипов Ш.И. |
| 6 | Директор учебного центра “Касан” |  | Дайирбеков К.А. |
| 7 | Менеджер ресторана “Алтын Бак” |  | Кочералиев И.У. |