

Аннотации рабочих программ

по специальности

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

программы подготовки специалистов среднего звена
базовая

Квалификация: менеджер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе

основного общего образования – 3 г. 10 м.

среднего (полного) общего образования – 2 г. 10 м.

Общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины (ОГСЭ)

Аннотация к рабочей программе

учебной дисциплины **ОГСЭ.01 Основы философии**

по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: входит в цикл общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин ОГСЭ.01.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные категории и понятия философии;

- роль философии в жизни человека и общества;

- основы философского учения о бытии;

- сущность процесса познания;

- основы научной, философской и религиозной картин мира:

- об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;

- о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

В результате освоения дисциплины менеджер должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 62 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;
самостоятельной работы обучающегося 14 часов.

Наименование разделов и тем дисциплины

- Раздел 1. Предмет и история философии
 - Тема 1.1. Предмет философии и круг её проблем
 - Тема 1.2. Философия Древнего Востока
 - Тема 1.3. Становление древнегреческой философии
 - Тема 1.4. Классический период древнегреческой философии
 - Тема 1.5. Философия эллинизма
 - Тема 1.6. Философия Средневековья.
 - Тема 1.7. Философия эпохи Возрождения и Нового времени
 - Тема 1.8. Немецкая классическая философия
 - Тема 1.9. Диалектический материализм
 - Тема 1.10. Западная философия XIX века
 - Тема 1.11. Западная философия XX века
 - Тема 1.12. Русская философия XI-XIX веков
 - Тема 1.13. Русская философия XX века
- Раздел 2. Философское понимание мира
 - Тема 2.1. Онтология. Учение о бытии
 - Тема 2.2. Картины мира
 - Тема 2.3. Материя и её свойства
 - Тема 2.4. Категории и законы диалектики
- Раздел 3. Человек и мир
 - Тема 3.1. Природа и сущность человека
 - Тема 3.2. Теория познания.
 - Тема 3.3. Философия истории
 - Тема 3.4. Этика
 - Тема 3.5. Эстетика
 - Тема 3.6. Глобальные проблемы современности

Аннотация к рабочей программе

учебной дисциплины **ОГСЭ.02 Истрия**

по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: входит в цикл общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин ОГСЭ.02.

Дисциплина предполагает изучение основных процессов политического, экономического развития России и мира в 20-21 веке и дает возможность подготовить грамотных, социально-активных, критически мыслящих специалистов.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;

выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков;

сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце 20 – начале 21 веков;

основные процессы политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;

назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;

о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;

содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

В результате освоения дисциплины менеджер должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 62 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося 14 часов.

Наименование разделов и тем дисциплины

Раздел 1. Международные отношения после Второй мировой войны

Тема 1.1. Начало холодной войны и становление биполярной системы

Тема 1.2. Международные конфликты 50-70-х гг

Тема 1.3. Международные отношения в 70-80-е гг: от разрядки к окончанию «холодной войны»

Раздел 2. Особенности социально-экономического и политического развития стран Европы и США после Второй мировой войны

Тема 2.1. Формирование информационного общества и глобализация мировой экономики

Тема 2.2. Социальные и этнические процессы в странах Запада

Тема 2.3. Страны Западной Европы и США в первые послевоенные десятилетия (конец 40-х-60-е гг)

Тема 2.4. Экономическое и политическое развитие конца 60-70-х гг: экономические и структурные кризисы в странах Запада

Тема 2.5. Экономическое и политическое развитие в 80-90-е гг.

Тема 2.6. Процессы интеграции в Европе и Северной Америке

Раздел 3. СССР и страны Восточной Европы после Второй мировой войны

Тема 3.1. Курс на строительство социализма в Восточной Европе.

Тема 3.2. Демократические революции в Восточной Европе: крушение коммунистических режимов.

Тема 3.3. Проблемы интеграции на постсоветском пространстве. Локальные конфликты

Раздел 4. Развитие стран Азии, Африки и Латинской Америки во второй половине 20 века

Тема 4.1. Крушение колониальной системы

Тема 4.2. Особенности развития Китая после Второй мировой войны

Тема 4.3. Особенности развития Японии и новых индустриальных стран после Второй мировой войны

Тема 4.4. Развивающиеся страны Азии и Африки после Второй мировой войны

Тема 4.5. Страны Латинской Америки после Второй мировой войны

Раздел 5. Россия и мир на рубеже 20-21 века

Тема 5.1. Проблемы мировой цивилизации на рубеже тысячелетий

Тема 5.2. Россия на рубеже 20-21 вв: особенности социально-экономического и политического развития

Тема 5.3. Россия в международных отношениях на рубеже веков

Раздел 6. Особенности духовной жизни второй половины 20 века

Тема 6.1. Основные направления в развитии зарубежной культуры

Аннотация к рабочей программе
учебной дисциплины **ОГСЭ.03 Иностранный язык**
по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: входит в цикл общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин ОГСЭ.03.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Дальнейшее развитие иноязычной коммуникативной компетенции (речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной и учебно-познавательной).

Развитие и воспитание способности к личностному и профессиональному росту, самообразованию, развитие личностных качеств, таких как культура общения, умение работать в сотрудничестве, в процессе межкультурного общения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:
общаться (устно и письменно) на профессиональные и повседневные темы;
переводить со словарем иностранные тексты профессиональной направленности;
самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь;
пополнять словарный запас.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:
лексический запас (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода со словарем иностранных текстов профессиональной направленности.

В результате освоения дисциплины менеджер должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 186 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки 166 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 20 часов.

Наименование разделов и тем дисциплины

Раздел 1. Вводный коррективный курс

Тема 1. Фонетические, лексические и грамматические особенности иностранного языка

Раздел 2. Развивающий курс. Деловое общение.

Тема 2.1. Этика делового общения

Тема 2.2. Этика телефонного разговора

Тема 2.3. Деловая корреспонденция

Раздел 3. Практикум перевода текстов профессиональной направленности. Развитие навыков работы со словарем.

Тема 3.1. Развитие навыков работы со словарем

Раздел 4. Развитие навыков чтения и перевода текстов по специальности.

Тема 4.1. Пища. Продукты питания

Тема 4.2. Обслуживание на предприятиях общественного питания

Раздел 5. Рецепты кулинарных блюд

Тема 5.1. Рецепты кулинарных блюд

Раздел 6. Кухни народов мира

Тема 6.1. Кухни народов мира

Раздел 7. Здоровое питание

Тема 7.1. Здоровое питание

Аннотация к рабочей программе

учебной дисциплины **ОГСЭ.04 Физическая культура**

по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: входит в цикл общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин ОГСЭ.04.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

о роли физической культуры в общекультурном, социальном и физическом развитии человека;

основы здорового образа жизни.

В результате освоения дисциплины менеджер должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 332 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 166 часов;

самостоятельной работы обучающегося 166 часов.

Программой предусмотрено одно вводное лекционное занятие, все остальные предусмотренные программой теоретические сведения сообщаются в ходе проведения практических занятий.

Наименование разделов и тем дисциплины

Раздел 1. Научно-методические основы формирования физической культуры личности

Тема 1.1. Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни.

Раздел 2. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности

Тема 2.1. Легкая атлетика

Тема 2.2. Волейбол

Тема 2.3. Лыжная подготовка

Тема 2.4. Коньки

Тема 2.5. Баскетбол

Тема 2.6. Легкая атлетика

Раздел 1. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности

Тема 1.1. Легкая атлетика

Тема 2.2. Волейбол

Тема 2.3. Лыжная подготовка

Тема 2.4. Коньки

Тема 2.5. Баскетбол

Тема 2.6. Легкая атлетика

Раздел 1. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности

Тема 1.1. Легкая атлетика

Тема 2.2. Волейбол

Тема 2.3. Лыжная подготовка

Тема 2.4. Коньки

Тема 2.5. Баскетбол

Аннотация к рабочей программе
учебной дисциплины **ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи**
по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: входит в цикл общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин ОГСЭ.05.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами;
анализировать свою речь с точки зрения ее нормативности, уместности и целесообразности;
устранять ошибки и недочеты в своей устной и письменной речи;
уметь пользоваться словарями русского языка;
создавать тексты в устной и письменной форме.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

различия между языком и речью, функции языка как средства формирования и трансляции мысли;
нормы русского литературного языка, специфику устной и письменной речи; правила продуцирования текстов разных деловых жанров.

В результате освоения дисциплины менеджер должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 84 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 56 часов;
самостоятельной работы обучающегося 28 часов.

Наименование разделов и тем дисциплины

Введение

Тема 1. Принципы русской орфографии и пунктуации.

Тема 2. Фонетика. Орфоэпическая норма.

Тема 3. Лексика и фразеология. Лексическая норма.

Тема 4. Части речи. Морфологическая норма

Тема 5. Синтаксис. Синтаксическая норма.

Тема 6. Словообразование.

Тема 7. Текст. Стили речи.

Аннотация к рабочей программе

учебной дисциплины **ОГСЭ.06 Информационная культура**

по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.01 организация обслуживания в общественном питании**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: входит в цикл общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин ОГСЭ.06. (вариативная часть циклов ППСЗ).

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

составлять список библиографии к рефератам, курсовым и дипломным проектам;

пользоваться возможностями электронных библиотек, электронной почтой;

сохранять информацию на материальных носителях;

использовать возможности сети Интернет;

работать с браузерами Интернет, запускать внутренний сайт, ориентироваться в его структуре, находить нужную информацию;

работать с документами, форматировать их, готовить для печати.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

основные правила библиографического описания документа;

назначение справочно-библиографического фонда и правила пользования им;

структуру и методы работы с АБИС «Ирбис»

возможности и содержание правовых баз данных КонсультантПлюс, Гарант, Кодекс;

назначение Internet-технологий, адрес и структуру сайтов колледжа и библиотеки, возможности поиска информации для самостоятельной работы;
назначение Internet, адреса и структуру запроса основных поисковых систем Internet, способы поиска информации для самостоятельной работы;
основные приемы форматирования и подготовки документов.

В результате освоения дисциплины менеджер должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часов;

самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

Наименование разделов и тем дисциплины

Раздел 1. Библиотечная культура

Раздел 2. Информационная культура

Математические и общие естественнонаучные дисциплины (ЕН)

Аннотация к рабочей программе

учебной дисциплины **ЕН.01 Математика**

по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: входит в математический и общий естественнонаучный цикл ЕН.01.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:
применять математические знания и умения при решении задач профессиональной деятельности;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:
значение математики в профессиональной деятельности и при освоении основной профессиональной образовательной программы;
основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности;
основы теории вероятностей и математической статистики.

В результате освоения дисциплины менеджер должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Настоящая программа учебной дисциплины рассчитана на 72 часа максимальной учебной нагрузки обучающегося, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов; самостоятельной работы обучающегося 24 часа.

Наименование разделов и тем дисциплины

Раздел 1. Теория пределов

Тема 1. Предел функции. Непрерывность функции.

Раздел 2. Дифференциальное исчисление

Тема 1. Производные функции

Тема 2. Исследование функций с помощью производной

Раздел 3. Интегральное исчисление

Тема 1. Неопределенный интеграл

Тема 2. Определенный интеграл

Раздел 4. Элементы теории вероятностей и математической статистики

Тема 1. Основы теории вероятностей и математической статистики

Профессиональный цикл

Общепрофессиональные дисциплины (ОП)

Аннотация к рабочей программе

учебной дисциплины **ОП.01 Экономика организации**

по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности (специальностям) **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональные дисциплины ОП.01.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

рассчитывать основные экономические показатели деятельности организации;

оценивать эффективность деятельности организации;

определять материально-технические, сырьевые, трудовые и финансовые ресурсы организации, показатели эффективности их использования;

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 программы и мощность, ценообразование, экономические показатели хозяйственной деятельности, оценку ее эффективности;

механизмы ценообразования на продукцию (услуги);

формы оплаты труда

В результате освоения дисциплины менеджер должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

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

Профессиональные компетенции включают в себя способность:

ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 120 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 80 часов;
самостоятельной работы обучающегося 40 часов.

Наименование разделов и тем дисциплины

Тема 1 Основы экономики

Тема 2. Экономические ресурсы предприятия

Тема 3. Объемные показатели деятельности предприятий общественного питания.

Тема.4. Труд в общественном питании, его оплата

Тема.5. Расходы (издержки производства и обращения), доходы и прибыль предприятий общественного питания

Общепрофессиональные дисциплины (ОП)

Аннотация к рабочей программе

учебной дисциплины **ОП.02 Правовое обеспечение профессиональной деятельности**
по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности (специальностям) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по специальности 11176 Бармен , 16399 Официант, 11301 Буфетчик.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональные дисциплины ОП.01.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

работать с нормативно-правовыми документами, использовать их в профессиональной деятельности;

защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным трудовым законодательством;

соблюдать требования действующего законодательства.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;

основные положения законодательных актов и других документов, правоотношения в области профессиональной деятельности;

права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;

основы правового регулирования коммерческих отношений в сфере профессиональной деятельности;

организационно-правовые формы юридических лиц;
правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;
правила оплаты труда;
роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
право социальной защиты граждан;
понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
виды административных правонарушений и административной ответственности;
нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

В результате освоения дисциплины менеджер должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

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

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

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;
самостоятельной работы обучающегося 24 часа.

Наименование разделов и тем дисциплины

Тема 1. Правовое регулирование отношений в коммерческой профессиональной деятельности.

Тема 2. Правовое регулирование трудовых отношений.

Тема 3. Административные нарушения и административная ответственность.

Аннотация к рабочей программе

учебной дисциплины **ОП.03 Бухгалтерский учет**

по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности (специальностям) **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**. Рабочая программа дисциплины может быть использована при повышении квалификации специалистов предприятий.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина «Бухгалтерский учет» относится к обязательной части цикла общепрофессиональных дисциплин ОП.03.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

основы бухгалтерского учета, структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций, бухгалтерскую отчетность;

особенности ценообразования в общественном питании;

нормативно-правовую базу бухгалтерского учета.

В результате освоения дисциплины менеджер должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

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

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

ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 120 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 80 часов;

самостоятельной работы обучающегося 40 часов.

Наименование разделов и тем дисциплины

Раздел 1. Общая характеристика бухгалтерского учета

Тема 1.1 Бухгалтерский учет: понятие, задачи,

Тема 1.2 Бухгалтерский баланс

Тема 1.3. Документальное оформление различных операций с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией на предприятиях общественного питания

Тема 1.4. Бухгалтерская отчетность

Раздел 2. Нормативно-правовая база бухгалтерского учета

Тема 2.1. Нормативные основы бухгалтерского учета

Раздел 3. Особенности ценообразования в общественном питании

Тема 3.1. Ценообразование на предприятиях общественного питания

Тема 3.2. Общие правила составления калькуляционных карточек.

Аннотация к рабочей программе
учебной дисциплины **ОП.04 Документационное обеспечение управления**
по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности (специальностям) **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина «Документационное обеспечение» относится к обязательной части цикла общепрофессиональных дисциплин ОП.04.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Цель изучения дисциплины состоит в приобретении студентами теоретических и практических знаний по оформлению и составлению организационно-распорядительных документов как базовому процессу в реализации управленческих функций.

В задачи изучения дисциплины входит приобретение студентами необходимых знаний в области делопроизводства, выработка практического навыка оформления документов и работе с ними по различным технологиям.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- оформлять документы и/или проверять правильность оформления, хранения и учета их в соответствии с требованиями системы документационного обеспечения;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- цели, задачи, назначение, системы документационного обеспечения управления;
- способы создания, функции и классификацию документов;
- унифицированные системы документов, правила их составления;
- организацию работ с документами, компьютеризацию документационного обеспечения оформления

В результате освоения дисциплины менеджер должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;
самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

Наименование разделов и тем дисциплины

Тема 1. Документирование управленческой деятельности

Тема 2. Система организационно-распорядительной документации

Тема 3. Организация документооборота

Тема 4. Автоматизация документооборота

Аннотация к рабочей программе

учебной дисциплины **ОП.05 Финансы и валютно-финансовые операции организации**
по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности (специальностям) **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам ОП.05.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям;

распознавать виды валют;

оформлять и использовать платежные документы при расчетах с потребителем.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

сущность и функции денег, денежное обращение;

финансы: сущность, функции, управление финансами, финансы государства и организаций,

их использование, банковскую систему, финансовое планирование и контроль;

валютно-финансовые операции: виды валют, валютный курс и рынок;

валютные операции, их регулирование.

В результате освоения дисциплины менеджер должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ПК 1.4 Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

ПК 2.5 Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

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

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

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

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

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

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 90 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 60 часов; самостоятельной работы обучающегося 30 часов.

Наименование разделов и тем дисциплины

Тема 1. Сущность и функции денег. Денежное обращение.

Тема 2. Финансы, финансовая политика и финансовая система

Тема 3. Государственные финансы : госбюджет, внебюджетные фонды, государственные кредит.

Тема 4. Финансы организаций различных форм собственности

Тема 5. Система страхования

Тема 6. Банки и банковская система

Тема 7. Рынок ценных бумаг

Тема 8. Финансирование и кредитование капитальных вложений

Тема 9. Валютная система и международные кредитные отношения.

Аннотация к рабочей программе

учебной дисциплины **ОП.06 Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности**

по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

1.1. Область применения рабочей программы:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании».

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности» входит в цикл общепрофессиональных дисциплин ОП.06.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:
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;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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.

В результате освоения дисциплины менеджер должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

Настоящая программа учебной дисциплины рассчитана на 90 часов максимальной учебной нагрузки обучающегося, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 60 часов; самостоятельной работы обучающегося 30 часа.

Наименование разделов и тем дисциплины

Раздел 1. Теоретические основы информационных технологий. Аппаратное и программное обеспечение персональных компьютеров

Тема 1. Основные понятия и определения

Тема 2. Аппаратное обеспечение персональных компьютеров

Тема 3. Программное обеспечение персональных компьютеров

Раздел 2. Информационные технологии обработки текстовой информации

Тема 1. Программные средства и системы для формирования документов

Тема 2. Программные средства и системы организации документооборота

Раздел 3. Информационные технологии обработки числовой информации

Тема 1. Программные средства и системы для формирования электронных таблиц

Раздел 4. Информационные технологии хранения, накопления и обработки данных

Тема 1. Понятие информационных систем, базы данных, банка данных

Тема 2. Справочные правовые системы

Раздел 5. Информационные технологии для организации рекламной деятельности

Тема 1. Информационные технологии в работе техника-технолога

Раздел 6. Интегрированные пакеты прикладных программ в деятельности техника-технолога

Тема 1. Пакеты прикладных программ при решении задач технологии продукции общественного питания

Раздел 7. Фирма в глобальном информационном пространстве - Internet

Тема 1. Локальные и глобальные вычислительные сети

Тема 2. Основы и методы защиты информации

Аннотация к рабочей программе

учебной дисциплины **ОП.07 Техническое оснащение организаций общественного питания и охраны труда**

по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

1.1. Область применения рабочей программы:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована для подготовки по профессии 16399 Официант.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин ОП.07.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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; использовать противопожарную технику.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначения, принципы действия особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации;

основы нормативно-правового регулирования охраны труда особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания;

принципы возникновения и профилактику производственного травматизма и профзаболеваний.

В результате освоения дисциплины менеджер должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

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

ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.

ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 165 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 110 часов; самостоятельной работы обучающегося 55 часов.

Наименование разделов и тем дисциплины

Раздел 1. Введение. Классификация торгово-технологического оборудования

Тема: Предмет, цели и задачи дисциплины

Раздел 2. Механическое оборудование

Тема: Общие сведения о машинах и механизмах

Тема: Овощерезки для нарезки сырых и вареных овощей

Тема: Мясорубки, куттера, рыхлители мяса

Тема: Взбивальные машины и механизмы

Раздел 3. Весоизмерительное оборудование

Тема: Весоизмерительные приборы

Раздел 4. Контрольно-кассовая техника

Тема: Классификация и устройство контрольно-кассовых машин

Раздел 5. Тепловое оборудование

Тема: Основы тепловой обработки пищевых продуктов

Тема: Классификация тепловых аппаратов и их структура

Тема: Варочное оборудование

Тема: Жарочные тепловые аппараты

Тема: Жарочно-пекарные камеры

Тема: Многофункциональные тепловые аппараты

Раздел 6. Холодильное оборудование

Тема: Способы охлаждения

Тема: Холодильные машины

Тема: Технологическое холодильное оборудование

Раздел 7. Охрана труда

Тема 1. Законодательные и нормативно-правовые акты, содержащие требования охраны труда

Тема 2. Организационные основы охраны труда

Тема 3. Факторы влияния на условия труда

Тема 4. Опасные и вредные производственные факторы

Аннотация к рабочей программе

учебной дисциплины **ОП.08 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации**

по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

1.1. Область применения рабочей программы:

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин ОП.08.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Цель изучения дисциплины:

Дальнейшее развитие иноязычной коммуникативной компетенции (речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной и учебно-познавательной).

Развитие и воспитание способности к личностному и профессиональному росту, самообразованию, развитие личностных качеств, таких как культура общения, умение работать в сотрудничестве, в процессе межкультурного общения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- вести беседу (диалог, переговоры) профессиональной направленности на иностранном языке;

- работать с источниками профессиональной информации на иностранном языке.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- лексико-грамматический материал по специальности, необходимый для профессионального общения;

- различные виды речевой деятельности и формы речи;

- источники профессиональной информации на иностранном языке;

- технику перевода профессионально ориентированных текстов.

В результате освоения дисциплины менеджер должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.

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

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.

ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.

ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организациями.

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 249 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки 166 часов;

- самостоятельной работы обучающегося 83 часа.

Наименование разделов и тем дисциплины

Тема 1. Моя будущая специальность официант

Тема 2. Персонал ресторана

Тема 3. Сервировка стола

Тема 4. Еда вне дома

Тема 5. Завтрак в ресторане. Еда в Англии

Тема 6. Обед в ресторане

Тема 7. Меню

Тема 8. Методы приготовления пищи
Тема 9. Предприятия общественного питания
Тема 10. В баре
Тема 11. Национальная кухня
Тема 12. Здоровое питание
Тема 13. Как и что едят в Великобритании и США

Аннотация к рабочей программе
учебной дисциплины **ОП.09 Безопасность жизнедеятельности**
по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

1.1. Область применения рабочей программы:

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин ОП.09.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Цель дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» - вооружить будущих выпускников учреждений СПО теоретическими знаниями и практическими навыками, необходимыми для: разработки и реализации мер защиты человека и среды обитания от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени;

прогнозирования развития и оценки последствий чрезвычайных ситуаций; принятия решений по защите населения и территорий от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и применения современных средств поражения, а также принятия мер по ликвидации их воздействий;

своевременного оказания доврачебной помощи.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;

использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;

применять первичные средства пожаротушения;

ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;

применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;

владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
основы военной службы и обороны государства;
задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
способы защиты населения от оружия массового поражения;
меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;
основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

В результате освоения дисциплины менеджер должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.

ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.

ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов;
самостоятельной работы обучающихся - 34 часа.

Наименование разделов и тем дисциплины

Введение

Раздел 1. Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени, организация защиты населения

Тема 1.1. Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и военного характера.

Тема 1.2. Организационные основы по защите населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени

Тема 1.3. Организация защиты населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени.

Тема 1.4. Обеспечение устойчивости функционирования объектов экономики.

Раздел 2. Основы военной службы

Тема 2.1. Основы обороны государства

Тема 2.2. Военная служба - особый вид федеральной государственной службы.

Тема 2.3. Основы военно-патриотического воспитания.

Раздел 3. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни

Тема 3.1 Оказание первой медицинской помощи пострадавшим при несчастных случаях, ранениях и травмах.

Аннотация к рабочей программе

учебной дисциплины **ОП.10 Ценообразование в предприятиях общественного питания**
по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

1.1. Область применения рабочей программы:

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Программа дисциплины может быть использована при повышении квалификации специалистов предприятий.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин ОП.10.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- рассчитать потребное сырье по плану-меню;
- определять розничные (продажные) цены на кулинарную продукцию производства;
- составлять калькуляционные расчеты.
- определять нормы вложения сырья

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- ценообразование в общественном питании;
- содержание и оформление калькуляционной карточки;

- виды, назначение и принципы составления плана-меню

В результате освоения дисциплины менеджер должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

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

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

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

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

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

В результате освоения дисциплины менеджер должен обладать профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

ПК 1.3 Контролировать качество выполнения заказа

ПК 2.2 Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей

ПК 4.1 Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;

самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

Наименование разделов и тем дисциплины

Тема 1.1. Ценообразование на предприятиях общественного питания

Тема 1.2. Общие правила составления калькуляционных карточек.

Аннотация к рабочей программе

учебной дисциплины **ОП.11 Психология управления**

по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

1.1. Область применения рабочей программы:

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Программа дисциплины может быть использована при повышении квалификации специалистов предприятий.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин ОП.11.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;
- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- взаимосвязь общения и деятельности;
- цели, функции, виды и уровни общения;
- психологические свойства личности;
- роли и ролевые ожидания в общении;
- виды социальных взаимодействий;
- механизмы взаимопонимания в общении;
- этические принципы общения;
- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов.

В результате освоения дисциплины менеджер должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приёму потребителей

ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 96 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 64 часа;
самостоятельной работы обучающегося 32 часов.

Наименование разделов и тем дисциплины

Раздел 1. Психология управления

Тема 1. Введение в психологию управления

Тема 2. Личность и ее потенциал в системе управления

Тема 3. Психологические аспекты управления

Аннотация к рабочей программе

учебной дисциплины **ОП.12 Техническая графика**

по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

1.1. Область применения рабочей программы:

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Программа дисциплины может быть использована при повышении квалификации специалистов предприятий.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин ОП.12.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

читать конструкторскую и технологическую документацию по профилю специальности;
выполнять комплексные чертежи геометрических тел и проекции точек, лежащих на их поверхности, в ручной и машинной графике;

выполнять эскизы, технические рисунки и чертежи деталей, их элементов, узлов в ручной и машинной графике;

выполнять графические изображения технологического оборудования и технологических схем в ручной и машинной графике;

оформлять проектно-конструкторскую, технологическую и другую техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;

знать:

правила чтения конструкторской и технологической документации;

способы графического представления объектов, пространственных образов, технологического оборудования и схем;

законы, методы и приемы проекционного черчения;

требования государственных стандартов Единой системы конструкторской документации (ЕСКД) и Единой системы технологической документации (ЕСТД);

правила выполнения чертежей, технических рисунков, эскизов и схем;

технику и принципы нанесения размеров;

классы точности и их обозначение на чертежах;

типы и назначение спецификаций, правила их чтения и составления

В результате освоения дисциплины менеджер должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 1.1 Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3 Контролировать качество выполнения заказа

ПК 4.1 Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часов;

самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

Наименование разделов и тем дисциплины

Раздел 1. Черчение (геометрическое, проекционное, машиностроительное)

Раздел 2. Чертежи и схемы по специальности

Аннотация к рабочей программе

учебной дисциплины **ОП.13 Предпринимательство**

по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

1.1. Область применения рабочей программы:

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки работников в области экономики и организации торговли)

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин ОП.13.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

формировать пакет документов для получения государственной поддержки малого бизнеса; генерировать бизнес-идеи и предпринимать обоснованные предпринимательские решения; анализировать рыночные потребности и спрос на новые товары и услуги; составлять бизнес-планы на краткосрочную, среднесрочную и долгосрочную перспективу; использовать изученные прикладные программные средства для бизнес - планирования; использовать вычислительную технику для обработки плановой информации.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

теоретические основы предпринимательства;
законодательные и нормативные акты, регламентирующие предпринимательскую деятельность на территории Российской Федерации;
отечественный и зарубежный опыт в области организации предпринимательской деятельности;
экономическое содержание предпринимательской деятельности: объекты, субъекты и цели предпринимательства;
особенности развития малого бизнеса
предпринимательские риски;
законодательные и нормативные акты, положения, типовые методики разработки бизнес-планов;
методы и технические приемы бизнес-планирования;
теоретические основы современного бизнес-планирования;
компьютерные программы по бизнес-планированию и уметь пользоваться ими.

В результате освоения дисциплины менеджер должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

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

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

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

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

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

Менеджер должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

ПК 1.1 Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов; самостоятельной работы обучающегося 24 часов.

Наименование разделов и тем дисциплины

Тема 1. Теория, методология и правовое регулирование предпринимательства

Тема 2. Функциональные подсистемы предпринимательства

Тема 3. Управление проектами

Тема 4. Бизнес - планирование

Аннотация к рабочей программе

учебной дисциплины **ОП.14 Культура ресторанного сервиса**

по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

1.1. Область применения рабочей программы:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Примерная программа учебной дисциплины может быть использована для подготовки по профессиям: 16399 Официант, 11176 Бармен.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин ОП.14.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Основными задачами краткого курса «Культура ресторанного сервиса» являются:

овладение понятийным аппаратом дисциплины;

формирование представлений о различных аспектах культуры сервиса (этической, эстетической, дизайнерской);

развитие навыков оформления блюд, исходя из этических, эстетических дизайнерских и организационных основ культуры сервиса.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

гармонично и аккуратно оформлять приготовленные блюда, соблюдая основные правила и критерии;
применять в профессиональной деятельности приобретенные навыки работы;
понимать роль рекламы в продвижении товаров и услуг гостиничного и ресторанного комплекса;
знать:
владеть понятийным аппаратом курса, инструментарием анализа различных сфер культуры сервиса;
особенности и характеристику этической, эстетической, организационной культуры сервиса;

В результате освоения дисциплины менеджер должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Менеджер должен обладать профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приёму потребителей.

ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часов;
самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

Наименование разделов и тем дисциплины

Раздел 1. Понятие о культуре ресторанного сервиса

Тема 1.1. Культура сервиса

Тема 1.2. Этика и эстетика ресторанного сервиса

Раздел 2. Оформление и дизайн кулинарных блюд

Тема 2.1. Правила оформления блюд

Аннотация к рабочей программе
учебной дисциплины **ОП.15 Закон о «Защите прав потребителей»**
по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

1.1. Область применения рабочей программы:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Примерная программа учебной дисциплины может быть использована для подготовки по профессиям: 16399 Официант, 11176 Бармен.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин ОП.15.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

использовать необходимые нормативно-правовые документы;
защищать свои права в сфере реализации товаров, работ (услуг); в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным законодательством
анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

понятие правового регулирования в сфере реализации товаров, работ (услуг);
законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе производства и реализации товаров, работ (услуг);
права и обязанности субъектов в сфере реализации товаров, работ (услуг);
порядок заключения публичного договора и основания для его прекращения;
понятие и формы ответственности исполнителя (изготовителя), продавца
виды правонарушений в сфере реализации товаров, работ (услуг);
формы защиты потребителем нарушенных прав претензионный, административный и судебный порядок разрешения споров.

В результате освоения дисциплины менеджер должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

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

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

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

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

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

ПК 1.1 Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей

ПК 1.2 Организовывать выполнение заказов потребителей

ПК 2.2 Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей

ПК 2.5 Анализировать эффективность обслуживания потребителей

ПК 4.1 Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа; самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

Наименование разделов и тем дисциплины

Тема 1. Общие положения Закона РФ « О защите прав потребителей»

Тема 2. Защита прав потребителей при продаже товаров потребителям.

Тема 3. Защита прав потребителей при выполнении работ (оказании услуг)

Тема 4. Государственная и общественная защита прав потребителей

Аннотация к рабочей программе

учебной дисциплины **ОП.16 Организация обслуживания в барах**

по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

1.1. Область применения рабочей программы:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин ОП.16.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

оформлять витрину и барную стойку;

обслуживать потребителей за барной стойкой;

применять методы приготовления смешанных напитков и коктейлей: «шейк», «бленд», «билд», «стар»;

осуществлять приготовление, оформление и подачу различных смешанных напитков и коктейлей;

организовывать обслуживание в баре, производить расчеты с потребителями, в том числе по кредитным картам;

вести необходимый учет, составлять и сдавать товарный отчет, наличные деньги;

соблюдать правила безопасной эксплуатации оборудования и музыкальной аппаратуры.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

назначение, тенденции развития и классификацию баров;

характеристику торговых помещений баров, требования к обслуживающему персоналу;

основные понятия, термины и определения в области приготовления смешанных напитков и коктейлей;

характеристику используемых компонентов;

виды оборудования, посуды, инвентаря, барных аксессуаров, общие методы приготовления и основы построения смешанных напитков и коктейлей;

правила составления и оформления меню, карт вин и коктейлей бара;

классификацию, рецептуры, технологию приготовления, приемы оформления и подачи смешанных напитков и коктейлей;

требования к их качеству;

основные этапы и правила организации обслуживания в различных барах;

стили работы бармена;

формы и методы обслуживания потребителей в барах;

В результате освоения дисциплины менеджер должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 1.1 Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей

ПК 1.2 Организовывать выполнение заказов потребителей

ПК 1.3 Контролировать качество выполнения заказа

ПК 2.6 Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания
ПК 3.1 Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания

ПК 4.1 Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг

ПК 4.2 Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 123 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 82 часа;
самостоятельной работы обучающегося 41 час.

Наименование разделов и тем дисциплины

Раздел 1. Организация работы бара. Общие сведения.

Раздел 2. Технология приготовления коктейлей и смешанных напитков.

Аннотация к рабочей программе

учебной дисциплины **ОП.17 Организация производства**

по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

1.1. Область применения рабочей программы:

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Программа учебной дисциплины может быть использована для подготовки по профессиям: 16399 Официант, 11176 Бармен.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин ОП.17.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

уметь:

использовать нормативные и технологические документы;

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;

разрабатывать технико-технологические карты, технологические карты, технологические инструкции;

знать:

основные понятия и нормативные, технические документы касающиеся производственной деятельности;

классификацию предприятий общественного питания, их структуру;
порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству;
правила оперативного планирования работы предприятий;
порядок составления меню в зависимости от типа и класса предприятия;
контролировать соблюдение технологии производства продукции общественного питания,
условия её реализации в зале и на вынос.

В результате освоения дисциплины менеджер должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Менеджер должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ПК 1.1 Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей

ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организации общественного питания к приему потребителей

ПК 2.3 Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 105 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 70 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 35 часов;

Наименование разделов и тем дисциплины

Тема 1. Особенности деятельности предприятий питания

Тема 2. Классификация предприятий питания

Тема 3. Планирование производственной деятельности

Тема 4. Организация производственной деятельности

Тема 5. Организация труда персонала

Профессиональные модули (ПМ)

Аннотация к рабочей программе

ПМ 01 Организация питания в организациях общественного питания по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация питания в организациях общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.
2. Организовывать выполнение заказов потребителей.
3. Контролировать качество выполнения заказа.
4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания при освоении рабочей профессии: 16399 Официант, 11176 Бармен при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности;
- оперативного планирования работы производства;
- получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;
- участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;
- проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов;
- участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров;
- проведения приемки продукции по количеству и качеству;
- контроля осуществления технологического процесса производства;
- контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию хранению, реализации продукции общественного питания;

уметь:

- идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;
- контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;
- использовать нормативные и технологические документы;

- готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;
- составлять и заключать договора на поставку товаров;
- производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;
- проводить приемку продукции;
- контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;
- определять вид, тип и класс организации общественного питания;

знать:

- основные понятия и нормативную базу товароведения;
- ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения;
- этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции;
- классификацию организаций общественного питания, их структуру;
- правила оперативного планирования работы организации;
- организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 666 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 486 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 324 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 162 часа;

учебной и производственной практики – 180 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности

Организация питания в организациях общественного питания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код | Наименование результата обучения |
|--------|--|
| ПК 1.1 | Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей. |
| ПК 1.2 | Организовывать выполнение заказов потребителей. |
| ПК 1.3 | Контролировать качество выполнения заказа. |
| ПК 1.4 | Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания. |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3 | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 4 | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |

| | |
|-------|---|
| ОК 6 | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7 | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. |
| ОК 10 | Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов. |

Аннотация к рабочей программе

ПМ 02 Организация обслуживания в организациях общественного питания по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО 43.02.01 Организация обслуживания общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): ПМ 02 Организация обслуживания в организациях общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.

ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.

ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.

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

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся, в ходе освоения профессионального модуля, должен:

иметь практический опыт:

выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;

встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;

приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;

рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;

подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;

расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей;

подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;

обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;

обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;

применения передовых, инновационных методов и форм организации труда;
уметь:
подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;
осуществлять приём заказа на блюда и напитки;
обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;
осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;
предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем;
соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;
соблюдать личную гигиену;
знать:
виды, типы и классы организаций общественного питания;
основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;
материально-техническую и информационную базу обслуживания;
правила личной подготовки официанта к обслуживанию;
виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;
способы расстановки мебели в торговом зале;
правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;
методы организации труда официантов;
правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
способы подачи блюд;
правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;
правила и технику уборки использованной посуды;
порядок оформления счетов и расчёта с потребителем;
кулинарную характеристику блюд;
правила сочетаемости напитков и блюд;
требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего 828 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 648 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 432 часов;
самостоятельной работы обучающегося 216 часов;
производственной практики 180 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности

Организация обслуживания в организациях общественного питания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код | Наименование результата обучения |
|------------|--|
| ПК 2.1 | Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему гостей и потребителей |
| ПК 2.2 | Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей |
| ПК 2.3 | Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями |
| ПК 2.4 | Осуществлять информационное обеспечение услуг общественного питания |
| ПК 2.5 | Анализировать показатели эффективности обслуживания потребителей |
| ПК 2.6 | Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, выбирая типовые методы и способы выполнения профессиональных задач оценивать их эффективность и качество |
| ОК 3 | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность |
| ОК 6 | Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями |
| ОК 7 | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий |
| ОК 10 | Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов |

Аннотация к рабочей программе

ПМ 03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания
по специальности **43.02.11 Гостиничный сервис**

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.

ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.

ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области

общественного питания при освоении рабочей профессии: 16399 Официант, 11176 Бармен при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- выявления и анализа потребностей в продукции и услугах общественного питания;
- участия в разработке комплекса маркетинга;
- определения подкрепления продукции и услуг;
- анализа сбытовой и ценовой политики;
- консультирования потребителей;
- разработки предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности;
- выявления конкурентов организации общественного питания и определения;
- конкурентоспособности ее продукции и услуг;
- участия в маркетинговых исследованиях;

уметь:

- выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания;
- проводить сегментацию рынка;
- участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию;
- разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания;
- определять направления сбытовой и ценовой политики, обосновывать целенаправленность их выбора;
- выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта;
- собирать и анализировать информацию о ценах;
- осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации;
- разрабатывать анкеты и опросные листы;
- составлять отчет по результатам исследования и интерпретировать результаты;
- обосновывать целесообразность применения средств и методов маркетинга, выбирать и использовать наиболее рациональные из них, давать свои предложения при разработке маркетинговых мероприятий, направленных на совершенствование работы организации в области сбыта и ценообразования;
- выбирать, определять и анализировать показатели конкурентоспособности (качество, цену), учитывать их при анализе конкурентных преимуществ, делать выводы о конкурентоспособности организации;

знать:

- цели, задачи, принципы, функции, концепции, объекты, средства, методы маркетинга, понятие и структуру маркетинговой среды организации;
- особенности жизненного цикла продукции и услуг общественного питания: этапы, маркетинговые мероприятия;
- особенности маркетинга услуг общественного питания;
- средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания;
- комплекс маркетинга, средства и методы маркетинговой деятельности, стратегии маркетинга;
- маркетинговые исследования: понятие, значение, виды, объекты, методы и правила проведения;
- источники и критерии отбора маркетинговой информации;

- критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, методика оценки;

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего 504 часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 324 часа, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 216 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 108 часа;
- учебной и производственной практики – 180 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код | Наименование результата обучения |
|------------|--|
| ПК 3.1. | Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания. |
| ПК 3.2. | Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт. |
| ПК 3.3. | Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией. |
| ОК. 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3. | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. |

Аннотация к рабочей программе

ПМ 04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания
по специальности **43.02.11 Гостиничный сервис**

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания при освоении рабочей профессии: 16399 Официант, 11176 Бармен при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида

профессиональной деятельности (ВПД): «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.

ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания при освоении рабочей профессии: 16399 Официант, 11176 Бармен при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг;

участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания;

контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие;

уметь:

анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества;

работать с нормативно-правовой базой;

пользоваться измерительными приборами и приспособлениями;

проверять правильность заполнения сертификатов и соответствия; контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;

идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации;

знать:

цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия;

основные понятия в области контроля качества продукции услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно правовую базу проведения контроля качества продукции и общественного питания, понятие виды, критерии, показатели и методы идентификации;

способы обнаружения фальсификации ее последствия и меры предупреждения.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего –504 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –324 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –216 часов;

самостоятельной работы обучающегося –108 часов;

производственной практики – 180 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Контроль качества продукции и услуг общественного питания**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код | Наименование результата обучения |
|--------|---|
| ПК 4.1 | Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг. |
| ПК 4.2 | Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания. |
| ПК 4.3 | Проводить контроль качества услуг общественного питания. |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3 | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 10 | Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов. |

Аннотация к рабочей программе

ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (официант)

по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям 16399 Официант

Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (официант) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания

ПК 5.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов

ПК 5.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия

ПК 5.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

уметь:

подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;
осуществлять приём заказа на блюда и напитки;
обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;
осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;
предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем;
соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;
соблюдать личную гигиену;

знать:

виды, типы и классы организаций общественного питания;
основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;
материально-техническую и информационную базу обслуживания;
правила личной подготовки официанта к обслуживанию;
виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;
способы расстановки мебели в торговом зале;
правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;
методы организации труда официантов;
правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
способы подачи блюд;
правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;
правила и технику уборки использованной посуды;
порядок оформления счетов и расчёта с потребителем;
кулинарную характеристику блюд;
правила сочетаемости напитков и блюд;
требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего - 198 часов, в том числе:
производственной практики - 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (официант), в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код | Наименование результата обучения |
|------------|--|
| ПК 5.1. | Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания |
| ПК 5.2. | Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов |
| ПК 5.3. | Обслуживать массовые банкетные мероприятия |
| ПК 5.4. | Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3 | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 4 | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 6 | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |

Аннотация к рабочей программе

ПМ 06 Организация кооперативного бизнеса по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 06 Организация кооперативного бизнеса (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальностям среднего профессионального образования базовой подготовки учебных заведений потребительской кооперации в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация кооперативного бизнеса и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей
- участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, повышении квалификации руководителей среднего звена, специалистов (при наличии среднего (полного) общего образования). Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

организации и осуществления предпринимательской деятельности в потребительской кооперации;

- уметь:
- определять миссию, цели, задачи кооперативных бизнес-идей;
 - выбирать сферу предпринимательской деятельности, способа начала ее осуществления, организационно-правовой формы и масштаба предприятия при создании бизнеса;
 - определять источники информации и методы исследования потенциальных конкурентов;
 - анализировать потребителей и товары и/или услуги на конкретном товарном рынке при создании бизнеса;
 - анализировать внешние и внутренние факторы, влияющие на кооперативную деятельность;
 - разрабатывать и реализовывать маркетинговую стратегию потребительского общества;
 - рассчитывать потребность в материальных и финансовых средствах, необходимых для создания бизнеса, точку безубыточности и срок его окупаемости;
 - разрабатывать проекты учредительных документов;
 - оформлять документы, необходимые для государственной регистрации вновь создаваемой фирмы, получения лицензии на осуществление конкретного вида предпринимательской деятельности, получения кредита и открытия расчетного счета в банке;
 - составлять проекты договоров продажи, аренды предприятия;
 - давать оценку финансового состояния кооперативного бизнеса;
 - оценивать предпринимательские риски;
- знать:
- историю кооперативного движения, современное состояние потребительской кооперации РФ;
 - современные кооперативные ценности и принципы;
 - социально-экономическую сущность предпринимательства;
 - основные этапы создания бизнеса;
 - направления и методы исследования предпринимательской среды при создании бизнеса;
 - методы нейтрализации предпринимательского риска;
 - стратегию и тактику управления предпринимательскими рисками;
 - структуру и содержание основных разделов бизнес-плана;
 - направления государственной поддержки малого предпринимательства;
 - особенности предпринимательства в потребительской кооперации;
 - перспективные направления предпринимательской деятельности кооперативных организаций;
 - процедуры юридического оформления создаваемого бизнеса;
 - особенности и порядок заключения договоров продажи и аренды предприятия;
 - виды банковских счетов и порядок их открытия при создании бизнеса;
 - субъекты предпринимательской деятельности, их права и обязанности;
 - элементы маркетинговой стратегии;
 - деловую и профессиональную этику предпринимателя

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего –396 час, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося –324 часов, включая:
 - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –216 часов;
 - самостоятельной работы обучающегося – 108 часов;
- учебной практики – 72 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация кооперативного бизнеса**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код | Наименование результата обучения |
|------------|---|
| ПК 1.1 | Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей |
| ПК 1.4. | Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3. | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |
| ОК 10. | Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов. |

Преддипломная практика

Выпускная квалификационная работа