

Аннотации
к рабочим программам учебных дисциплин, профессиональных модулей
и практик по специальности
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
базовой подготовки

Индексы дисциплин	Наименования дисциплин
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл
ЕН.01	Математика
П.00	Профессиональный цикл
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины
ОП.01	Экономика организации
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности
ОП.03	Бухгалтерский учет
ОП.04	Документационное обеспечение управления
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации
ОП.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОП. 07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Сервисная деятельность
ОП.11	Имиджелогия
ОП. 12	Профессиональная эстетика
ОП.13	Основы рекламы
ОП.14	Мерчандайзинг в общественном питании
ПМ 00	Профессиональные модули
ПМ.01	Организация питания в организациях общественного питания
ПМ.02	Организация обслуживания в организациях общественного питания
ПМ.03.	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания
ПМ.04	Контроль качества продукции и услуг общественного питания
ПМ.05	Выполнение работ по профессии рабочего 16399 Официант
УП.00	Учебная практика
ПП.00	Производственная практика (по профилю специальности)
ПДП	Преддипломная практика

ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины
ОГСЭ.01 Основы философии

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании базовой подготовки, входящей в укрупненную группу специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2 Место дисциплины в структуре образовательной программы: подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина ОГСЭ.01 Основы философии относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу дисциплин.

1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

Учебная дисциплина ОГСЭ.01 Основы философии способствует формированию общих (ОК 1-10) компетенций специалиста по квалификации «Менеджер».

ОК1. 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

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь:**

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

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.

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося 6 часов.

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины

ОГСЭ.02 История

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.02 История является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании базовой подготовки, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2 Место дисциплины в структуре подготовки специалистов среднего звена образовательной программы:

Учебная дисциплина ОГСЭ.02 История относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу дисциплин.

1.3 Цели и задачи дисциплины — требования к результатам освоения дисциплины:

Учебная дисциплина ОГСЭ.02 История способствует освоению общих (ОК 1-10) компетенций специалиста по квалификации «Менеджер» об особенностях развития современной России на основе осмысления важнейших событий и проблем российской и мировой истории последней четверти XX — начала XXI вв.

ОК1. 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 документов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире;
- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.

знать:

- основные направления ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);
- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX — начале XXI вв.;
- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих регионов мира;
- назначение ООН, НАТО, ЕС и др. 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.

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося 6 часов.

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины

ОГСЭ.03 Английский язык

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 Английский язык является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании базовой подготовки, входящей в укрупненную группу специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2 Место дисциплины в структуре образовательной программы подготовки специалистов среднего звена:

Учебная дисциплина ОГСЭ.03 Английский язык относится к дисциплинам общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

1.3 Цели и задачи дисциплины — требования к результатам освоения дисциплины:

Учебная дисциплина ОГСЭ.03 Английский язык способствует формированию общих (ОК 1-10) компетенций специалиста по квалификации «Менеджер»:

ОК1. 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

В результате изучения учебной дисциплины «Английский язык» обучающийся должен **знать**:

- лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 202, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 166 часов;
самостоятельной работы обучающегося 36 часов.

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины

ОГСЭ.04 Физическая культура

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании,

базовой подготовки входящей в укрупненную группу специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре

образовательной программы подготовки специалистов среднего звена:

Учебная дисциплина ОГСЭ.04 Физическая культура относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу дисциплин.

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

Учебная дисциплина ОГСЭ.04 Физическая культура способствует формированию общих (ОК 2, 3, 6,) компетенций специалиста по квалификации «Менеджер».

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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

знать:

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

- основы здорового образа жизни.

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 332 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 166 часов;

самостоятельной работы обучающегося 166 часов.

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины

ОГСЭ.05 Основы бюджетной грамотности

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.06 Основы бюджетной грамотности является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы подготовки специалистов среднего звена:

Учебная дисциплина ОГСЭ.06 Основы бюджетной грамотности относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу и реализует вариативную часть ППССЗ по специальности.

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

Учебная дисциплина ОГСЭ.06 Основы бюджетной грамотности способствует повышению бюджетной грамотности обучающихся и формирует интерес к освоению экономических знаний, знакомит с особенностями содержания и подготовки бюджета государства, согласно задачам, поставленным Президентом Российской Федерации в Бюджетном послании на 2014-2016 годы.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

- рассчитывать семейный и личный бюджет;
- рассчитывать суммы налогов: НДФЛ, налога на имущество физических лиц, транспортного налога;
- составлять налоговую декларацию;
- заполнять первичные документы по безналичным расчётам;
- рассчитывать суммы кредита и проценты по нему;
- определять размер страхового платежа и страхового возмещения.
- регистрироваться на портале государственных услуг и получать информацию по интересующему вопросу;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

знать:

- бюджетную систему страны;
- направления бюджетной политики;
- систему налогообложения Российской Федерации;
- порядок формирования бюджета семьи;
- понятие, цели, задачи, инструменты кредитно-денежной политики государства;
- банковскую систему РФ;
- виды и формы безналичных расчётов;
- понятие электронных денег и их свойства;
- понятие государственных и муниципальных услуг;
- порядок оказания госуслуг;
- организацию и порядок кредитования населения;
- виды страхования;
- социальное страхование, его необходимость;
- понятие социальной политики государства;
- методы государственного регулирования социальной политики;
- направления социальной поддержки граждан.

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **54** часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **36** часов;

самостоятельной работы обучающегося **18** часов.

ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины

ЕН.01 Математика

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.01 Математика является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании базовой подготовки, входящей в укрупненную группу специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2 Место дисциплины в структуре подготовки специалистов среднего звена образовательной программы:

Учебная дисциплина ЕН.01 Математика относится к математическому и общему естественнонаучному циклу дисциплин.

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

Учебная дисциплина ЕН.01 Математика направлена на освоение общих (ОК.2) компетенций специалиста по квалификации «Менеджер».

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- применять математические знания и умения при решении задач в профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППСЗ;
- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности;
- основы теории вероятностей и математической статистики.

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося 24 часа

ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины

ОП.01 Экономика организации

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 Экономика организации является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании базовой подготовки, входящей в состав укрупнённой группы 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке по рабочей профессии 16399 Официант.

1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Учебная дисциплина ОП.01 Экономика организации является общепрофессиональной дисциплиной и относится к профессиональному циклу дисциплин.

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

Учебная дисциплина ОП.01 Экономика организации способствует формированию общих (ОК 1-4) и профессиональных (ПК 1.4) компетенций специалиста по квалификации «Менеджер».

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей

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.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- рассчитывать основные экономические показатели деятельности организации;
- оценивать эффективность деятельности организации;
- определять материально-технические, сырьевые, трудовые и финансовые ресурсы организации, показатели их эффективного использования;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- современное состояние и перспективы развития общественного питания;
- организационно-правовые формы организаций;
- перечень и характеристику материально-технических, сырьевых, финансовых ресурсов, показатели их эффективного использования, производственную, организационную структуру и инфраструктуру организаций;
- перечень основных и оборотных средств, нормы и правила оплаты труда, производственные программы и мощность, ценообразование, экономические показатели хозяйственной деятельности, оценку ее эффективности;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);

- формы оплаты труда.

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

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

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины

ОП.02 Правовое обеспечение профессиональной деятельности

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Правовое обеспечение профессиональной деятельности является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании базовой подготовки, входящей в укрупненную группу специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Рабочая программа дисциплины ОП 02 Правовое обеспечение профессиональной деятельности может быть использована при профессиональной подготовке по следующим профессии 11176 Бармен.

1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Учебная дисциплина ОП.02 Правовое обеспечение профессиональной деятельности является общепрофессиональной дисциплиной и относится к профессиональному циклу дисциплин.

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

Учебная дисциплина ОП.02 Правовое обеспечение профессиональной деятельности способствует формированию общих и профессиональных компетенций специалиста по квалификации «Менеджер»:

- 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 нормативных 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- работать с нормативными правовыми документами, использовать их в профессиональной деятельности;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством, соблюдать требования действующего законодательства.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;

- основные положения законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих правоотношения в области профессиональной деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;
- правила оплаты труда;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- основы права социальной защиты граждан;
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров
- понятие и виды коррупции;
- меры по противодействию коррупции.

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 69 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 46 часов;
 самостоятельной работы обучающегося 23 часа.

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины

ОП.03 Бухгалтерский учёт

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Бухгалтерский учёт является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании базовой подготовки, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

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

1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Учебная дисциплина ОП.03 Бухгалтерский учёт является общепрофессиональной и относится к профессиональному циклу дисциплин.

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

Учебная дисциплина ОП.03 Бухгалтерский учёт способствует формированию общих (ОК 1, 3, 7, 10) и профессиональных (ПК 1.4) компетенций специалиста по квалификации «Менеджер».

ОК1. 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 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 доку-

ментов.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

- использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности;

В результате освоения учебной 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

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 135час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 90 часа;

самостоятельной работы обучающегося 45 часов.

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины

ОП.04 Документационное обеспечение управления

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Документационное обеспечение управления является частью программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, входящей в укрупненную группу специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2 Место дисциплины в структуре образовательной программы подготовки специалистов среднего звена:

Учебная дисциплина ОП.04 Документационное обеспечение управления является общепрофессиональной и относится к профессиональному циклу дисциплин.

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

Учебная дисциплина ОП.04 Документационное обеспечение управления способствует формированию общих (ОК1,10) и профессиональных (ПК 2.4) компетенций специалиста по квалификации «Менеджер».

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

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

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

В результате освоения дисциплины ОП.04 Документационное обеспечение управления обучающийся должен **уметь:**

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

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

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **57** часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –**38** часов;
практические занятия - **20** часов
самостоятельной работы обучающегося -**19** часов.

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины

ОП.05 Финансы и валютно-финансовые операции организации

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Финансы и валютно-финансовые операции организации является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании базовой подготовки, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Финансы и валютно-финансовые операции может быть также использована для профессиональной подготовки по рабочей профессии 16399 Официант.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Учебная дисциплина ОП.05 Финансы и валютно-финансовые операции организации является общепрофессиональной и входит в профессиональный цикл дисциплин.

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

Учебная дисциплина ОП.05 Финансы и валютно-финансовые операции организации способствует формированию общих (ОК1-4; 7; 10) и профессиональных (ПК 1.4, 2.5) компетенций специалиста по квалификации «Менеджер».

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.

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

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

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

В результате освоения учебной 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 учебной 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.

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 120 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 80 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 40 часов.

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины

ОП.06 Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

1. 1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 Информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании базовой подготовки, входящей в укрупненную группу специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2 Место дисциплины в структуре подготовки специалистов среднего звена образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.06 Информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности является общепрофессиональной и входит в профессиональный цикл дисциплин.

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

Учебная дисциплина ОП.06 Информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности способствует формированию общих (ОК 1, 4, 5) и профессиональных (ПК 2.4) компетенций специалиста по квалификации «Менеджер»:

- ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

- ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

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 т.ч. 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

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

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

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины

ОП.07 Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда является частью основной профессиональной образовательной программы базовой подготовки по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 07 Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда может быть использована при профессиональной подготовке по профессии 16399 Официант.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.07 Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда является общепрофессиональной дисциплиной и относится к профессиональному циклу дисциплин.

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

Учебная дисциплина ОП.07 Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труд способствует формированию общих (ОК 2, 3,10) и профессиональных (ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6) компетенций специалиста по квалификации «Менеджер».

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.

ПК 1.1. Руководить работами, связанными с применением грузоподъёмных механизмов, при монтаже и ремонте промышленного оборудования.

ПК 1.2. Проводить контроль работ по монтажу и ремонту промышленного оборудования с использованием контрольно-измерительных приборов.

ПК 2.1. Выбирать эксплуатационно-смазочные материалы при обслуживании оборудования.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания;
 - эксплуатировать оборудование по его назначению с учётом установленных требований;
 - соблюдать правила охраны труда;
 - предупреждать производственный травматизм и профзаболевания;
 - использовать противопожарную технику;
 - вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для эксплуатации оборудования и достижения требуемого уровня безопасности.
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки её заполнения и условия хранения*

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

знать:

- классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации;
- основы нормативно-правового регулирования охраны труда. Особенности обеспечения безопасности условий труда в организации общественного питания;
- принципы возникновения и профилактики производственного травматизма и профзаболеваний.

-обязанности работников в области охраны труда

- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчинёнными работниками (персоналом)

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 90 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 60 часа;

самостоятельная работа обучающегося 30 часа.

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины

ОП.08 Английский язык в сфере профессиональной коммуникации

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 Английский язык в сфере профессиональной коммуникации является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2 Место дисциплины в структуре образовательной программы подготовки специалистов среднего звена:

Учебная дисциплина ОП.08 Английский язык в сфере профессиональной коммуникации относится к общепрофессиональным дисциплинам.

1.3 Цели и задачи дисциплины — требования к результатам освоения дисциплины:

Учебная дисциплина ОП.08 Английский язык в сфере профессиональной коммуникации способствует формированию общих (ОК 1) и профессиональных (1.4, 2.2, 2.4, 2.5, 3.1-3.3, 4.3) компетенций специалиста по квалификации «Менеджер»:

ОК1. 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 организацией.

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

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 изучения учебной дисциплины ОП.08 Английский язык в сфере профессиональной коммуникации 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.

Данная программа продолжает общий курс иноязычной подготовки слушателей. Она составлена с учетом имеющихся у обучаемого представлений о языке как знаковой функциональной системе, существующей по определенным закономерностям и правилам, а также практических навыков владения иностранным языком в таких видах речевой деятельности как устная речь, чтение, аудирование и письмо. Обучение языковой компетенции в рамках данной программы осуществляется на профессионально-ориентированных текстах.

Цель данной программы - совершенствование практического владения английским языком в сфере организации обслуживания в общественном питании.

Задачи курса - унифицировать имеющиеся языковые навыки и умения на расширенном материале и совершенствовать их с целью подготовки обучаемого к различным видам речевой деятельности в профессиональной коммуникации.

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 312, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 208 часов;
самостоятельной работы обучающегося 104 часа.

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины

ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности является частью основной профессиональной образовательной программы базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности может быть использована для профессиональной подготовки по профессии 16399 Официант.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.09 Безопасность жизнедеятельности относится к общепрофессиональному циклу основной профессиональной образовательной программы.

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

Учебная дисциплина ОП.09 Безопасность жизнедеятельности способствует формированию общих (ОК 1–7) и профессиональных (ПК 1.1 –1.5, 2.1 – 2.4, 3.1– 3.4) компетенций специалиста по квалификации «Техник-механик».

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 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.

ПК 1.1. Руководить работами, связанными с применением грузоподъемных механизмов, при монтаже и ремонте промышленного оборудования.

ПК 1.2. Проводить контроль работ по монтажу и ремонту промышленного оборудования с использованием контрольно-измерительных приборов.

ПК 1.3. Участвовать впускноналадоочных работах и испытаниях промышленного оборудования после ремонта и монтажа.

ПК 1.4. Выбирать методы восстановления деталей и участвовать в процессе их изготовления.

ПК 1.5. Составлять документацию для проведения работ по монтажу и ремонту промышленного оборудования.

ПК 2.1. Выбирать эксплуатационно-смазочные материалы при обслуживании оборудования.

ПК 2.2. Выбирать методы регулировки и наладки промышленного оборудования в зависимости от внешних факторов.

ПК 2.3. Участвовать в работах по устранению недостатков, выявленных в процессе эксплуатации промышленного оборудования.

ПК 2.4. Составлять документацию для проведения работ по эксплуатации промышленного оборудования.

ПК 3.1. Участвовать в планировании работы структурного подразделения.

ПК 3.2. Участвовать в организации работы структурного подразделения.

ПК 3.3. Участвовать в руководстве работой структурного подразделения.

ПК 3.4. Участвовать в анализе процесса и результатов работы подразделения, оценке экономической эффективности производственной деятельности.

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

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.

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов;

самостоятельная работа обучающихся 34 часа.

ПМ.00 Профессиональные модули

Аннотация

к рабочей программе профессионального модуля ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 01 Организация питания в организациях общественного питания является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании углублённой подготовки, входящей в состав укрупнённой группы 43.00.00 Сервис и туризм, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВИД): «Организация питания в организациях общественного питания» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- 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.

1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

Цель профессионального модуля - усвоение теоретических знаний в области организации питания в организациях общественного питания, идентификации и оценки качества продовольственных товаров, сырья, продукции общественного питания, их подготовки в процессе обслуживания, приобретение умений использовать эти знания и формирования необходимых компетенций.

Задачи:

- усвоение основных понятий в области товароведения, технологии продукции общественного питания, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- изучение товароведных характеристик продовольственных товаров и сырья;
- рассмотрение условий и сроков хранения продовольственных товаров, сырья и продукции общественного питания;
- приобретение умений и навыков приготовления и оформления ограниченного ассортимента общественного питания;
- приобретение умений проведения приемки продукции, оформления документации;
- изучение контроля осуществления технологического процесса производства и соблюдения санитарно-эпидемиологических требований.

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;
- получение 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;
- составления меню суточного рациона с учётом различных заболеваний;

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;
- 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;
- *составлять технологические схемы приготовления блюд;*
- *пользоваться микроскопом; проводить посевы для выявления микроорганизмов в различных средах;*
- *рассчитывать массу сырья и отходов*
- *рассчитывать энергетическую ценность;*
- *решать ситуационные задачи по определению дефектов товаров;*
- *определять качество рыбных консервов;*
- *делить яйца по видам и категориям;*
- *составлять таблицу «Требования к качеству блюд и гарниров из овощей, грибов, сроки реализации»,*
- *составлять схему «Классификации блюд и гарниров из овощей и грибов»*
- *составлять таблицу «Классификация и ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья»*
- *составлять таблицу «Гарниры и соусы к блюдам из рыбы».*
- *распознавать ассортимент блюд из рыбы*
- *составлять таблицу «Классификация и ассортимент блюд из мяса»*
- *составлять таблицу «Классификация и ассортимент блюд из творога и яиц»*
- *составлять таблицу «Требования к качеству блюд из яиц и творога»*
- *распознавать ассортимент изделий из муки;*
- *оценивать качество изделий из муки;*
- *составлять схему «Классификация горячих и холодных безалкогольных напитков»,*
- *составлять таблицу «Оценка качества горячих напитков»*

- составлять меню суточного рациона для лиц с заболеваниями сердечно-сосудистыми и пищеварительного тракта; давать его физиологическую оценку, определять химический состав и калорийность;
- составлять меню суточного рациона при заболеваниях туберкулёзом и сахарным диабетом; давать его физиологическую оценку, определять химический состав и калорийность;
- составление меню суточного рациона для онкологических больных;
- давать его физиологическую оценку, определять химический состав и калорийность;
- осуществлять посев и пересев микроорганизмов;
- проводить анализ чистоты воздуха помещений седиментационным методом;
- пользоваться микроскопом; проводить посевы для выявления микроорганизмов в различных средах;

знать:

- основные понятия и нормативную базу товароведения;
- ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения;
- этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции;
- классификацию организаций общественного питания, их структуру;
- порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству;
- правила оперативного планирования работы организации;
- организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
- особенности лечебного питания;
- принципы рационального питания разных возрастных групп населения; особенности пищеварения;
- основы общей микробиологии;
- виды микробной порчи пищевых продуктов; их причины и профилактику;
- процессы, формирующие качество продукции (изменение цвета, формирование вкуса, аромата, изменение массы);
- температурные режимы и правила приготовления простых блюд и гарниров с учетом разных типов овощей и диетического питания;
- классификацию бульонов, отваров и супов, инвентарь и оборудование для производства супов;
- правила обработки рыбы и нерыбных продуктов моря;
- правила обработки субпродуктов, домашней птицы и дичи;
- организацию работы холодного цеха;
- ассортимент изделий из теста;
- пищевую ценность продовольственных товаров;
- химический состав веществ;
- основные группы веществ продовольственных товаров;
- консервирование продовольственного сырья;
- классификацию продовольственных товаров;
- вспомогательные продовольственные товары;
- приправы и пряности;
- рынок зерна и продуктов его переработки;
- оценка качества зерномучных товаров;
- мясо и мясные продукты, оценка качества мяса;
- блюда из яиц и творога,

- основные принципы рационального питания; значение режима питания.
- принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда;
- влияние консервантов, эмульгаторов и красителей на организм особенности питания и порядок составления меню для детей и подростков;
- физиологические особенности растущего организма;
- качественный подбор продуктов; особенности питания людей пожилого возраста

принцип щажения:

- механическое, химическое, термическое;
- постепенность расширения рациона питания, степень строгости диеты;
- дробное питание, режим питания;
- разновидности сердечно-сосудистых заболеваний;
- диета при сердечно-сосудистых заболеваниях: нарушении кровяного давления, заболеваниях сердца и сосудов;
- лечебное питание при болезнях бронхо-лёгочной системы, сахарном диабете, онкологии и анемии;
- лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения:
- язвенной болезни желудка, болезнях печени и жёлчного пузыря.

Лечебное питание при болезнях щитовидной железы и аллергии;

- вегетарианство, сыроедение и раздельное питание;
- современные представления, влияние на организм;
- лечебное голодание;
- варианты разгрузочных диет при лечебном голодании;
- взаимосвязь питания и группы крови;
- функциональное питание; понятие позитивного питания;
- функциональные молочные продукты, безалкогольные напитки, жировые продукты и хлебобулочные изделия;
- влияние алкоголя и табакокурения на организм человека;
- мир микроорганизмов в природе, историю развития микробиологии;
- прокариоты и эукариоты, их основные различия;
- морфологические признаки и классификацию бактерий;
- особенности вирусов как внеклеточных организмов;
- морфологические признаки и классификацию дрожжей и мицелиальных грибов;
- обмен веществ в клетках микроорганизмов;
- ферменты, их роль, свойства, классификацию; генетическую и химическую основы наследственности;
- питание и дыхание микроорганизмов;
- механизм поступления питательных веществ в микробную клетку; конструктивный и энергетический обмен в клетках микроорганизмов.;
- особенности строения молекул АТФ, способы получения энергии;
- фототрофы и хемотрофы; отношение к молекулярному кислороду;
- аэробы, анаэробы, факультативные формы;
- влияние абиотических факторов внешней среды на микроорганизмы:
- влияние на микроорганизмы температуры, влажности, осмотического давления, ультрафиолета, электромагнитных излучений, радиации, ядов, РН среды, кислорода;
- чистые культуры микроорганизмов; понятие посева и пересева микроорганизмов; основные типы питательных сред для культивирования микроорганизмов;
- спиртовое, молочнокислое, пропионовокислое, маслянокислое брожения;

- окисление этилового спирта уксуснокислыми бактериями.: химизм, характеристика возбудителей, значение;
- использование процессов в пищевой промышленности;
- патогенные микроорганизмы и их особенности;
- заболевания, передающиеся через пищевые продукты;
- пищевые инфекции и пищевые отравления; и
- сточники и пути передачи инфекции;
- стафилококковую интоксикацию;
- сальмонеллёз, ботулизм; возбудителей, причины;
- источники микрофлоры и виды порчи мяса, рыбы, морепродуктов;
- анализ видов порчи, исходя из состава сырья и рН среды; профилактические мероприятия по предотвращению;
 - знакомство с видами и причинами порчи плодоовощного сырья и консервированных продуктов;
 - остаточная микрофлора консервов.;
 - анализ влияния вспомогательных материалов: пряностей, соли, сахара, томат- пасты на микрофлору готовой продукции;
 - мероприятия по предотвращению;
 - сущность процессов квашения, соления, мочения;
 - его этапы и микробиологические процессы, при этом происходящие; пороки квашеных овощей;
 - причины, профилактика порчи;
 - сушку плодоягодного сырья;
 - сущность метода;
 - предварительная обработку сырья перед сушкой;
 - микрофлору сухофруктов; порчу сухофруктов;
 - профилактику порчи;
 - замораживание - как эффективный метод сохранности сырья; микрофлору замороженных продуктов;
 - дефростирование;
 - микрофлору муки;
 - виды и причины порчи муки;
 - определение качества муки по внешним признакам;
 - мероприятия по предохранению муки от порчи;
 - виды и причины порчи макаронных изделий и круп;
 - профилактику порчи;
 - виды порчи сырья и готовой продукции кондитерского производства:
 - сливочного масла и маргарина, яиц, молока, какао- порошка, джемов, повидла, мармелада и пастилы;
 - сливочного крема.;
 - анализировать микрофлору, исходя из состава сырья и реакции среды;
 - вырабатывать профилактические мероприятий по предотвращению порчи;
 - разновидности болезней хлеба:
 - картофельной болезни, плесневения, пигментации, меловой порчи и пьяного порока и их влияние на организм;

– *вырабатывать профилактические мероприятия по предупреждению порчи.*

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего - 918 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 918 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 684 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 234 часов;

учебной практики - 144 часа.

В том числе вариативная часть:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 252 часа;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 168 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 84 часа.

Аннотация

к рабочей программе профессионального модуля

ПМ.02 Организация и проведение экономической и маркетинговой деятельности

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена. В соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация обслуживания в организациях общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.

ПК 2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.

ПК 3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.

ПК 4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

ПК 5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

ПК 6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

Рабочая программа дисциплины используется в профессиональной подготовке по рабочей профессии 16399 Официант

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

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

иметь практический опыт:

обработки сырья;

приготовления полуфабрикатов;

приготовление простых блюд и гарниров;

организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей;

управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;

определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;

выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания; анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;

уметь:

проверять органолептическим способом качество сырья и продуктов и соответствие их технологическим требованиям;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд;

- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд;

оценивать качество готовых блюд;

организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;

подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;

организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов; осуществлять расчет с посетителями; принимать рациональные управленческие решения;

применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;

регулировать конфликтные ситуации в организации;

определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;

выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;

составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;

оформлять документацию, необходимую в процессе обслуживания;

определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);

выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;

знать:

ассортимент, классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых основных простых блюд и гарниров;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении основных простых блюд и гарниров;

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд;

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления готовых блюд, правила и температуру подачи;

правила хранения и требования к качеству;

температурный режим и правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов;

виды необходимого технологического оборудования и инвентаря, правила их безопасного использования;

правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;

цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания;

этапы процесса обслуживания; особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;

специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;

характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями;

виды документации, необходимые при выполнении процесса обслуживания, правильное заполнение реквизитов, производство необходимых расчетов;

виды торговых помещений на предприятиях общественного питания, их классификация, спектр выполняемых операций;

историю развития менеджмента;

среду организации;

коммуникации в организации;

деловое общение по организации общественного питания;

самоменеджмент: власть и лидерство;

управление конфликтами;

категории менеджмента: рынок труда, персонал организации, методы управления;

кадровую политику: отбор, профориентацию, обучение, планирование деловой карьеры, оценку эффективности;

мотивации и ее эффективность;

цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива;

психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;

сущность понятия «психика»;

характеристику, психические процессы и состояние личности;

волевою сферу психики;

виды и компоненты деятельности: психологию общения и обслуживания;

профессиональную этику и деловой этикет;

требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; специальные виды услуг и формы обслуживания; информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;

показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение;

критерии и показатели качества обслуживания.

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы ПМ.02:

1.3.1 МДК 02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания:

всего — $714+144+180=1038$ часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 714 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 476 часов;
- лабораторно-практических занятий – 210 часов;
- самостоятельной работы обучающегося - 238 часов;
- курсовая работа - 15 часов;
- учебной практики - 144 часа;
- производственной практики – 180 часов.

В том числе вариативная часть:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 357 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 244 часа;
- в том числе лабораторно-практические занятия - 84 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 113 часов

1.3.2 МДК 02.02 Психология и этика профессиональной деятельности:

всего — 204 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 204 часа, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 136 часов;
- лабораторно-практических занятий – 60 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 68 часов

В том числе вариативная часть:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося –357 часов, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 68 часа;
 - в том числе практические занятия - 26 часов;
 - самостоятельной работы обучающегося –34 часов

1.3.3 МДК 02.03 Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания:

всего — 714+144+180 часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 348 часов, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 232 часа;
 - практических занятий – 100 часов
 - самостоятельной работы обучающегося - 116 часов;
 - производственной практики – 36 часов.

В том числе вариативная часть:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося –357 часов, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 76 часов;
 - в том числе практические занятия - 22 часа;
 - самостоятельной работы обучающегося –58 часов

Аннотация

к рабочей программе профессионального модуля

ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании базовой подготовки, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, 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.

Рабочая программа профессионального модуля используется для дополнительного профессионального образования по программе повышения квалификации и переподготовки по рабочей профессии 16399 Официант.

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:

- различать понятия *сбыт, стимулирование сбыта, структуру маркетинговой деятельности;*
 - выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания;
 - обосновать необходимость и целесообразность применения маркетинга в организациях общественного питания.
 - проводить сегментацию рынка;
 - участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию;
 - различать средства удовлетворения потребностей потребителей услуг общественного питания;
 - разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания;
 - определять направления сбытовой и ценовой политики, обосновывать целесообразность их выбора;
 - анализировать и оценивать эффективность сбытовой политики организации.
 - 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;
 - определять структуру рекламы;
 - 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;
 - определять маркетинговые мероприятия по продвижению услуг конкретной организации общественного питания;
 - классифицировать маркетинговую информацию;
- знать:**
- понятие маркетинг, состояние и прогнозы развития потребительского рынка России, в том числе в сфере услуг общественного питания.
 - цели, задачи, принципы, функции, концепции, объекты, средства, методы маркетинга, понятие и структуру маркетинговой среды организации;
 - значение целевого маркетинга;
 - особенности поведения потребителей услуг общественного питания;
 - особенности жизненного цикла продукции и услуг общественного питания: этапы, маркетинговые мероприятия;
 - особенности маркетинга услуг общественного питания;
 - факторы, влияющие на формирование цен в организациях общественного питания;

- средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания;
- комплекс маркетинга, средства и методы маркетинговой деятельности, стратегии маркетинга;
- маркетинговые исследования: понятие, значение, виды, объекты, методы, этапы и правила проведения;
- источники и критерии отбора маркетинговой информации;
- *особенности применения коммуникаций в организациях общественного питания;*
- критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, методики оценки;
- *требования к качеству услуг предприятий общественного питания;*
- *уровень восприятия продукции и услуг общественного питания потребителем;*
- *маркетинговые решения по управлению поведением потребителей.*

1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося – 201 час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 110 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 55 часов;

учебной практики – 36 часов

В том числе вариативная часть:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 60 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 40 часов

в том числе практические занятия- - часов;

самостоятельной работы обучающегося – 20 часов;

Аннотация

к рабочей программе профессионального модуля

ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Контроль качества продукции услуг общественного питания является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании базовой подготовки, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, 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.

ПК4.2 Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания

ПК 4.3 Проводить контроль качества услуг общественного питания

Рабочая программа дисциплины используется в профессиональной подготовке по рабочей профессии 16399 Официант

1.2 Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения профессионального 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;

- выбирать схему сертификации продукции;

- выбирать схему сертификации услуг общественного питания;

- проводить калибровку средств измерения;

- анализировать нормативные документы для экспортной и импортной продукции;

- применять метрологическое обеспечение профессиональной деятельности.

- пользоваться измерительными приборами и приспособлениями;

- проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций 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;

- контролировать качество кулинарной продукции;

- определять тип и класс организаций общественного питания;

- отбирать пробы кулинарной продукции;

знать:

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

- законы принятия международных стандартов на территории РФ;

- порядок разработки стандартов и их организационные принципы;

- цели и задачи международного сотрудничества в области стандартизации;

- цели и задачи международного сотрудничества в единстве метрологического обеспечения;

- деятельность государственного метрологического контроля и надзора;

- особенности проведения сертификации и критерии идентификации продукции;

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

- способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.

- порядок изъятия некачественной и/или фальсифицированной продукции;

- механизм управления качеством продукции и этапы ее формирования;

- методы управления качеством и факторы, влияющие на качество продукции;

- оценку уровня качества продукции и системы качества;

- системы качества;

- международные стандарты;

- сертификацию услуг;

- показатели качества кулинарной продукции и методы их определения;

- бракераж кулинарной продукции;

1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего 396 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 324 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 216 часов;
лабораторно-практических работ 86
самостоятельной работы обучающегося 108 часов;
учебной практики 36 часов;
производственной практики 36 часов.

В том числе вариативной части:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 216 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 144 часа;
лабораторно-практических работ 50 часов;
самостоятельной работы обучающегося 72 часов;

Аннотация

к рабочей программе профессионального модуля

ПМ.05 Выполнение работ по профессии рабочего 16399 Официант

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по профессии 16399 Официант является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании базовой подготовки, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по профессии рабочего 16399 Официант и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

ПК 2.1 Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами 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.

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.

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.

Рабочая программа дисциплины используется в профессиональной подготовке по рабочей профессии 16399 Официант

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

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

иметь практический опыт:

- обслуживания посетителей в организациях питания со сложной сервировкой столов: ресторанах, кафе, барах второй и первой категорий с приемом заказов от посетителей, оформлением и предъявлением им счетов;
- обслуживания торжеств: свадеб, юбилейных дат, товарищеских встреч, семейных обедов, вечеров отдыха, тематических вечеров, балов, дегустаций блюд национальных кухонь и др;
- оказания посетителям помощи в выборе блюд и напитков и подача их на столы или в номер;
- расчет с посетителями согласно счету.

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;
- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
- осуществлять процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;
- осуществлять расчет с посетителями;

знать:

- виды обслуживания посетителей и сервировок столов в ресторанах, кафе и барах второй и первой категорий с включением в меню заказных и фирменных блюд, напитков и кондитерских изделий;
- виды и правила сервировки столов и обслуживания торжеств, мероприятий по заказам организаций, отдельных лиц или групп;
- ассортимент, нормы выхода, подробную кулинарную характеристику, правила подачи и цены на реализуемые блюда, изделия и напитки;
- порядок оформления счетов и расчета по ним посетителей;
- правила эксплуатации контрольно-кассовых аппаратов.

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего 396 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 180 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 120 часов;
 - лабораторно-практических занятий – 60 часов;
 - самостоятельной работы обучающегося - 60 часов;
- учебной практики - 144 часа;
производственной практики – 72 часа.

В том числе вариативная часть:
 максимальной учебной нагрузки обучающегося –180 часов, включая:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 120 часов;
 в том числе лабораторно-практические занятия - 60 часов;
 самостоятельной работы обучающегося –60 часов

Аннотация
 к рабочей программе
УП.00 Учебная практика

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной практики по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании является частью основной профессиональной образовательной программы базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, входящей в укрупнённую группу специальностей 100000 Сфера обслуживания, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

- Организация питания в организациях общественного питания;
- Организация обслуживания в организациях общественного питания;
- Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания;
- Контроль качества продукции и услуг общественного питания;
- Выполнение работ по профессии рабочего 16399 Официант.

Данная рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в области присвоения рабочей профессии 16399 Официант (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих.

1.2 Цели и задачи учебной практики:

Цель учебной практики – формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей квалификации и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:

ВПД	Требования к умениям
Организация питания в организациях общественного питания	Распознавание продовольственных товаров однородных групп и видов, определение их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечение их сохранности; оперативное планирование работы производства; получение и подготовка к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективное их использование; участие в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;

	<p>проведение необходимых для выполнения заказов технологических расчетов;</p> <p>участие в составлении и заключении договоров на поставку товаров;</p> <p>проведение приемки продукции по количеству и качеству;</p> <p>контроль осуществления технологического процесса производства;</p> <p>контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания</p>
Организация обслуживания в организациях общественного питания	<p>организация и проверка подготовки зала обслуживания к приему гостей;</p> <p>управление работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;</p> <p>определение потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;</p> <p>выбор, оформление и использование информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;</p> <p>анализ производственных ситуаций,</p> <p>оценка качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению</p>
Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	<p>выявление и анализ потребностей в продукции и услугах общественного питания;</p> <p>участие в разработке комплекса маркетинга;</p> <p>определение подкрепления продукции и услуг;</p> <p>анализ сбытовой и ценовой политики;</p> <p>консультирование потребителей;</p> <p>разработка предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности;</p> <p>выявление конкурентов организации общественного питания и определение конкурентоспособности ее продукции и услуг;</p> <p>участие в маркетинговых исследованиях</p>
Контроль качества продукции и услуг общественного питания	<p>контроль соблюдения требований нормативных документов, наличие поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг;</p> <p>участие в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания;</p> <p>контроль наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие</p>
Выполнение работ по профессии рабочего 16399 Официант	

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Всего - 360 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01 – 72 часа;

- В рамках освоения ПМ 02 – 144 часа;
- В рамках освоения ПМ 03 – 00 часов;
- В рамках освоения ПМ 04 – 36 часов;
- В рамках освоения ПМ 05 – 108 часов

Аннотация

к рабочей программе

ПП.00 Производственная практика

(по профилю специальности)

1.1 Область применения программы

Рабочая программа производственной практики по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (базовой подготовки) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по данной специальности, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сфера обслуживания, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

- Организация питания в организациях общественного питания;
- Организация обслуживания в организациях общественного питания;
- Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания;
- Контроль качества продукции и услуг общественного питания;
- Выполнение работ по профессии рабочего 16399 Официант.

1.2 Цели и задачи производственной практики:

Сформирование у обучающихся практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов в реальных производственных условиях, характерных для соответствующей квалификации и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен иметь практический опыт:

ВПД	Требования к практическому опыту
Организация питания в организациях общественного питания	<ul style="list-style-type: none"> -распознавание продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохраняемости; оперативного планирования работы производства; -получение и подготовка к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования; -участие в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания; -проведение необходимых для выполнения заказов

	<p>технологических расчетов;</p> <ul style="list-style-type: none"> -участие в составлении и заключении договоров на поставку товаров; -проведение приемки продукции по количеству и качеству; -контроль осуществления технологического процесса производства; – контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания
Организация обслуживания в организациях общественного питания	<ul style="list-style-type: none"> -организация и проверка подготовки зала обслуживания к приему гостей; -управление работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей; -определение потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания; -выбор, оформление и использование информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания; -анализ производственных ситуаций, – оценка качества обслуживания и подготовка предложений по его повышению
Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	<ul style="list-style-type: none"> -выявление и анализ потребностей в продукции и услугах общественного питания; -участие в разработке комплекса маркетинга; -определение подкрепления продукции и услуг; -анализ сбытовой и ценовой политики; -консультирование потребителей; -разработка предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности; -выявление конкурентов организации общественного питания и определение конкурентоспособности ее продукции и услуг; – участие в маркетинговых исследованиях
Контроль качества продукции и услуг	<ul style="list-style-type: none"> -контроль соблюдения требований нормативных документов, наличие поверенных средств измерений и

<p>общественного питания</p>	<p>правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг;</p> <p>-участие в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания;</p> <p>– контроль наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие</p>
<p>Выполнение работ по профессии рабочего 16399 Официант</p>	<p>-выполнение всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;</p> <p>-встреча, приветствие, размещение гостей организаций общественного питания за столом, подача меню;</p> <p>-прием, оформление и выполнение заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</p> <p>-рекомендация блюд и напитков гостям при оформлении заказов;</p> <p>-подача к столу заказанных блюд и напитков разными способами;</p> <p>-расчет с потребителями согласно счету и проводов гостей;</p> <p>-подготовка залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;</p> <p>-обслуживание массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;</p> <p>-обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания;</p> <p>-применение передовых, инновационных методов и форм организации труда.</p>

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:

Всего - 576 часов, в том числе:

- В рамках освоения ПМ 01 – 0 часов;
- В рамках освоения ПМ 02 – 216 часов;
- В рамках освоения ПМ 03 – 36 часов;
- В рамках освоения ПМ 04 – 0 часов;
- В рамках освоения ПМ 05 – 324 часов.

Аннотация
к рабочей программе
ПДП Преддипломная практика

1.1 Область применения программы:

Рабочая программа преддипломной практики ПДП является частью основной профессиональной образовательной программы базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в части освоения квалификации по профессии «Менеджер» и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

1. Организация питания в организациях общественного питания;
2. Организация обслуживания в организациях общественного питания;
3. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания;
4. Контроль качества продукции и услуг общественного питания;
5. Выполнение работ по профессии рабочего 16399 Официант.

1.2 Цели и задачи преддипломной практики:

Преддипломная практика ПДП направлена на углубление студентом первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

Требования к результатам освоения преддипломной практики

С целью овладения видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе преддипломной практики должен: иметь практический опыт:

ВПД	Требования к умениям, практическому опыту
Организация питания в организациях общественного питания	- распознавание продовольственных товаров однородных групп и видов, определение их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечение их сохраняемости;
	- оперативное планирование работы производства;
	- получение и подготовка к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективное их использование;
	- участие в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;
	- проведение необходимых для выполнения заказов технологических расчетов;
	- участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров;
	- проведение приемки продукции по количеству и качеству;
	- контроль осуществления технологического процесса производства;
	- контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания

<p>Организация обслуживания организациях общественного питания;</p>	<p>В</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>практический опыт обработки сырья;</i> - <i>практический опыт приготовления полуфабрикатов;</i> - <i>приготовление простых блюд и гарниров;</i> - организация и проверка подготовки зала обслуживания к приему гостей; - управление работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей; - определение потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания; - выбор, оформление и использование информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания; - анализ производственных ситуаций; - оценка качества обслуживания и подготовка предложений по его повышению;
<p>Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выявление и анализ потребностей в продукции и услугах общественного питания; - определение подкрепления продукции и услуг; - анализ сбытовой и ценовой политики; - консультирование потребителей; - разработка предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности; - выявление конкурентов организации общественного питания и определение конкурентоспособности ее продукции и услуг; - участие в разработке комплекса маркетинга; - участие в маркетинговых исследованиях
<p>Контроль качества продукции и услуг общественного питания</p>	<ul style="list-style-type: none"> - контроль соблюдения требований нормативных документов, наличие поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг; - участие в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания; - контроль наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие
<p>Выполнение работ по профессии рабочего 16399 Официант</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обслуживание посетителей в организациях питания со сложной сервировкой столов: ресторанах, кафе, барах второй и первой категорий с приемом заказов от посетителей, оформление и предъявление им счетов; - обслуживание торжеств: свадеб, юбилейных дат, товарищеских встреч, семейных обедов, вечеров отдыха, тематических вечеров, балов, дегустаций блюд национальных кухонь и др; - оказание посетителям помощи в выборе блюд и напитков и подача их на столы или в номер; - расчет с посетителями согласно счету.

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы преддипломной практики:

Всего – 4 недели, в том числе 144 часа.