**Аннотация учебной дисциплины**

**ОУД.16 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ**

* 1. **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Введение в специальность» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

* 1. **Место дисциплины в структуре ППССЗ:**

Учебная дисциплина «Введение в специальность» входитвобщеобразовательный цикл и относится к предлагаемым общеобразовательным базовым дисциплинам среднего общего образования.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

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

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..

* 1. **Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

В результате изучения учебной дисциплины «Введение в специальность» обучающийся должен **знать/понимать:**

сущность и социальную значимость своей будущей профессии;

- оценки социальной значимости своей будущей профессии;

-типичные и особенные требования работодателя к работнику (в соответствии с будущей профессией):

-виды и типы проблем, существующих в различных сферах жизнедеятельности человека;

– значение понятия информации;

- источники информации и их особенности;

- обобщенный алгоритм решения проблемы;

– общую логику разрешения любой проблемы;

–выбор оптимальных способов презентации результатов решения проблемы;

- выбор необходимых источников информации при решении проблемы.

В результате изучения учебной дисциплины «Введение в специальность» обучающийся должен **уметь:**

- сравнивать;

- классифицировать;

- обобщать;

- анализировать;

- выстраивать доказательства;

- подбирать аргументы;

- работать с различными каталогами;

- организовывать наблюдение с целью сбора информации;

- проводить анализ возможных источников ошибок.

* 1. **Примерный тематический план учебной дисциплины**

Тема № 1. Вводная лекция. Значение понятия специальности.

Тема № 2. Нормативно - правовые обеспечения образовательной деятельности.

Тема № 3. Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности.

Тема № 4. Квалификационные требования к специалисту

Тема № 5. Учебно-методическое обеспечение специальности

Тема № 6. Организация учебного процесса.

Тема № 7. Сущность и социальная значимость своей будущей профессии.

Тема № 8. Профессиональная и непрофессиональная деятельность

Тема № 9. Типичные и особенные требования работодателя к работнику. Письменная и устная коммуникация.

Тема № 10. Типичные и особенные требования работодателя к работнику. Работа в команде (группе). Основы социальной компетентности.

Тема № 11. Учебная литература

Тема № 12. Организация самостоятельной работы студента