## Аннотации рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (профессиональных модулей)

**Аннотация учебной дисциплины**

**ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ**

**Область применения программы**

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

**Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ:**

Учебная дисциплина «Основы философии» входитвобщий гуманитарный и социально – экономический цикл.

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

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

В результате изучения учебной дисциплины «Основы философии» обучающийся должен **знать/понимать:**

* 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 этнических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

В результате изучения учебной дисциплины «Основы философии» обучающийся должен **уметь:**

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

**Тематический план учебной дисциплины**

Введение.

Раздел 1.1. Основные идеи истории мировой философии от античности до новейшего времени.

Тема 1.1. Философия античного мира и средних веков

Тема 1.2. Философия Нового и новейшего времени.

Раздел 2 Человек - сознание – познание.

Тема 2.1Человек как главная философская проблема.

Тема 2.2. Проблемы сознания

Тема 2.3. Учение о познании.

Раздел 3 Духовная жизнь человека (наука, религия, искусство).

Тема 3.1. Философия и научная картина мира

Тема 3.2. Философия и религия.

Тема 3.3. Философия и искусство

Раздел 4. Социальная жизнь

Тема 4.1. Философия и история.

Тема 4.2Философия и культура

Тема 4.3. Философия и глобальные проблемы современности.

**Аннотация учебной дисциплины**

**ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ**

**Область применения программы**

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

**Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ:**

Учебная дисциплина «История» входитвобщий гуманитарный и социально – экономический цикл.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих 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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

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

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

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

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

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

В результате изучения учебной дисциплины «История» обучающийся должен **знать/понимать:**

* основные направления развития 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 государств и регионов мира;
* назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;
* о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;
* содержание и назначение важнейших нормативных правовых актов мирового и регионального значения.

В результате изучения учебной дисциплины «История» обучающийся должен **уметь:**

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

**Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1. Основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (ХХ и ХХI вв.).

Тема 1.1. Геополитические реалии современного мира

Тема 1.2. Россия на современной геополитической карте мира

Тема 1.3. Запад в новой конфигурации геополитических сил

Тема 1.4. Место Китая в новой системе геополитических отношений.

Раздел 2. Сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце ХХ - начале ХХI вв.

Тема 2.1. Природа конфликтного взаимодействия.

Тема 2.2. Содержание и типология политического конфликта

Тема 2.3. Пути и формы урегулирования международных конфликтов.

Тема 2.4. Роль интеграционных международных структур в урегулировании конфликтов и кризисов.

Тема 2.5. Региональные конфликты в современном мире.

Тема 2.6. Конфликты постсоветского пространства.

Раздел 3. Основные процессы политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира.

Тема 3.1. Глобализация как основная характеристика современной жизни.

Тема 3.2. Глобальные проблемы современности

Тема 3.3. Современные интеграционные объединения

Тема 3.4. Миграция как фактор современной политики.

Раздел 4. Духовная сфера современного общества. Ее роль в воспроизводстве национального образа жизни.

Тема 4.1. Сущность и содержание понятия «культура».

Тема 4.2. Государство и политическая культура.

Тема 4.3. Религии в культурах мира.

Тема 4.4. Культурные различия и современные конфликты.

**Аннотация учебной дисциплины**

**ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК**

**Область применения программы**

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

**Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ:**

Учебная дисциплина «Иностранный язык» входитвобщий гуманитарный и социально – экономический цикл.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих 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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

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

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

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

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

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

В результате изучения учебной дисциплины «Иностранный язык» обучающийся должен **знать/понимать:**

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

В результате изучения учебной дисциплины «Иностранный язык» 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.

**Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1. Вводно-коррективный курс.

Тема 1.1. Повторение букв.

Тема 1.2. Знакомство.

Тема 1.3. Обо мне и моей семье.

Раздел 2. Основной курс

Тема 2.1. Свободное время. Хобби.

Тема 2.2. Жилье.

Тема 2.3. Еда и напитки.

Тема 2.4. Здоровый образ жизни.

Тема 2.5. Путешествие. Мир вокруг нас.

Тема 2.6. Шоппинг. Покупаем еду и одежду.

Тема 2.7. Календарь. Говорим о времени.

Тема 2.8. Профессии. Моя будущая профессия.

**Аннотация учебной дисциплины**

**ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

**Область применения программы**

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

**Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ:**

Учебная дисциплина «Физическая культура» входитвобщий гуманитарный и социально – экономический цикл.

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

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

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

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

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

В результате изучения учебной дисциплины «Физическая культура» обучающийся должен **знать/понимать:**

* о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
* основы здорового образа жизни

В результате изучения учебной дисциплины «Физическая культура» обучающийся должен **уметь:**

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

**Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1. Научно-методические основы формирования физической культуры личности

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

Раздел 2. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности

Тема 2.1. Общая физическая подготовка

Тема 2.2. Лёгкая атлетика

Тема 2.3. Спортивные игры

Тема 2.4. Аэробика (девушки)

Тема 2.4. Атлетическая гимнастика (юноши)

Тема 2.6. Лыжная подготовка (в случае отсутствия снега может быть заменена кроссовой подготовкой. В случае отсутствия условий может быть заменена конькобежной подготовкой (обучением катанию на коньках))

Раздел 3. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП) деятельности укрупнённой группы специальностей / профессий

Тема 3.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов

**Аннотация учебной дисциплины**

**ОГСЭ.05 РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ**

**Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Русский язык и культура речи» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

**Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ:**

Учебная дисциплина «Русский язык и культура речи» входитвобщий гуманитарный и социально – экономический цикл.

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

**Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины** формирование и развитие коммуникативной компетенции специалиста - участника общения на русском языке в различных сферах профессиональной деятельности. Коммуникативная компетенция включает овладение необходимым набором речеведческих и языковых знаний, основами культуры устной и письменной речи, базовыми умениями и навыками практического использования языка в процессе речевой деятельности различных сферах и ситуациях общения. Это соотносится и с реализацией воспитательных задач по формированию социально активной личности, ориентирующейся в современном мире. Коммуникативная компетенция становится частью культурной компетенции, ведёт к повышению общей гуманитарной культуры личности, формированию у неё высоких творческих, мировоззренческих и поведенческих качеств, необходимых для включения её в разнообразные виды деятельности.

**Задачи изучения дисциплины:**

* повышение общей культуры студентов, уровня их гуманитарного образования и гуманитарного мышления, что в первую очередь предполагает умение пользоваться всем богатством русского литературного языка в устной и письменной форме при общении во всех сферах человеческой деятельности;
* формирование и развитие необходимых знаний о языке и профессиональном общении;
* формирование устойчивых навыков в использовании современных норм русского литературного языка на всех его уровнях;
* овладение культурой общения в жизненно актуальных сферах деятельности, прежде всего – в речевых ситуациях, связанных с будущей профессией;
* развитие коммуникативных способностей, формирование психологической готовности позитивно взаимодействовать с партнером по общению, эффективно отстаивать свою точку зрения.

В результате изучения учебной дисциплины «Русский язык и культура речи» обучающийся должен **знать/понимать:**

* различия между языком и речью,
* специфику культуры речи как научной дисциплины, для которой центральными являются: 1) проблема литературной нормы, ее теоретическая и культурологическая интерпретация, 2) регулятивный аспект, предусматривающий поддержку и защиту русского языка от неблагоприятных и разрушительных влияний;
* функции языка как средства формирования и трансляции мысли;
* нормы русского литературного языка, специфику устной и письменной речи, правила продуцирования текстов разных жанров.

В результате изучения учебной дисциплины «Русский язык и культура речи» обучающийся должен **уметь:**

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

**Тематический план учебной дисциплины**

Тема 1. Культура речи как образовательная дисциплина.

Тема 2. Язык и речь. Формы существования языка. Функциональные разновидности языка.

Тема 3. Нормативный аспект культуры речи.

Тема 4. Коммуникативный аспект культуры речи.

Тема 5. Этический аспект культуры речи.

Тема 6. Публицистический стиль.

Тема 7. Официально-деловой стиль.

Тема 8. Научный стиль.

Тема 9. Разговорно-обиходный стиль.

**Аннотация учебной дисциплины**

**ЕН.01 МАТЕМАТИКА**

**Область применения программы**

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

**Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ:**

Учебная дисциплина «Математика» входитвматематический и общий естественнонаучный цикл.

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы

выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

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

**Цель дисциплины:** дать обучающимся базовые знания, навыки, терминологию, ознакомление с основными математическими понятиями и практическим применением:

* **формирование представлений** о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, об идеях и методах математики;
* **развитие** логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;
* **овладение математическими знаниями и умениями**, необходимыми в повседневной жизни, для изучения смежных естественно-научных дисциплин на базовом уровне и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;
* **воспитание** средствами математики культуры личности, понимания значимости **математики** для научно-технического прогресса,
* отношения к математике как к части общечеловеческой культуры.

В **задачи** учебной дисциплины математика входит дать представление о роли математики в современном мире, о способах применения математики в технике и в гуманитарных сферах.

В результате изучения учебной дисциплины «Математика» обучающийся должен **знать/понимать:**

-значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ;

-основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности;

-основы теории вероятностей и математической статистики.

В результате изучения учебной дисциплины «Математика» обучающийся должен **уметь:**

-применять математические знания и умения при решении задач профессиональной деятельности;

**Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1. Основы математического анализа

Тема 1.1 Теория пределов

Тема 1.2. Дифференциальное исчисление

Тема 1.3 Неопределенный интеграл

Тема 1.4 Определенный интеграл

**Аннотация учебной дисциплины**

**ЕН.02 ИНФОРМАТИКА**

**Область применения программы**

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

**Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ:**

Учебная дисциплина «Информатика» входитвматематический и общий естественнонаучный цикл.

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы

выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

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

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

-изучения учебной дисциплины является освоение теоретических знаний в области современных информационных технологий, программного обеспечения профессиональной деятельности и приобретение умений их применения, а также формирование необходимых компетенций.

**Задачи освоения учебной дисциплины:**

* усвоение основных понятий в области информационного обеспечения профессиональной деятельности;
* изучение целей, задач, проблем и перспектив развития информационных технологий;
* определение основных принципов организации и функционирования технических и программных средств автоматизированных систем, используемых в коммерческой деятельности;
* изучение состава, функций и возможностей использования специального программного обеспечения;
* приобретение умений использовать современные компьютерные технологии в профессиональной деятельности.

В результате изучения учебной дисциплины «Информатика» обучающийся должен **знать/понимать:**

* различные подходы к определению понятия «информация»;
* методы измерения количества информации: вероятностный и алфавитный. Знать единицы измерения информации;
* назначение наиболее распространенных средств автоматизации информационной деятельности (текстовых редакторов, текстовых процессоров, графических редакторов, электронных таблиц, баз данных, компьютерных сетей);
* назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты или процессы;
* использование алгоритма как способа автоматизации деятельности;
* назначение и функции операционных систем.

В результате изучения учебной дисциплины «Информатика» обучающийся должен **уметь:**

* оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники;
* распознавать информационные процессы в различных системах;
* использовать готовые информационные модели, оценивать их соответствие реальному объекту и целям моделирования;
* осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с поставленной задачей;
* иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;
* создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые;
* просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных;
* осуществлять поиск информации в базах данных, компьютерных сетях;
* представлять числовую информацию различными способами (таблица, массив, график, диаграмма);
* соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ.

**Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1. Информационная деятельность человека.

Тема 1.1. Основные этапы развития информационного общества.

Тема 1.2. Информационные ресурсы общества.

Тема 1.3. Правовые нормы, относящиеся к информации

Раздел 2. Информация и информационные процессы.

Тема 2.1 Информация и измерение информации.

Тема 2.2 Информационные объекты различных видов.

Тема 2.3 Программный принцип работы компьютера. Компьютерные модели.

Тема 2.4 Понятие об алгебре высказываний. Основные логические операции. Таблицы истинности.

Тема 2.5 Программные поисковые сервисы.

Раздел 3. Средства информационных и коммуникационных технологий.

Тема 3.1 Состав и организация работы компьютера.

Тема 3.2 Повторный инструктаж по ТБ.

Организация работы пользователей в локальных компьютерных сетях.

Тема 3.3 Работа пользователей в локальных компьютерных сетях.

Тема 3.4 Защита информации. Антивирусная защита.

Раздел 4. Технологии создания и преобразования информационных объектов.

Тема 4.1. Создание, организация и основные способы преобразования текста.

Тема 4.2 Возможности динамических (электронных) таблиц.

Тема 4.3 Система управления базами данных.

Раздел 5. Телекоммуникационные технологии.

Тема 5.1 Представление о технических и программных средствах.

Тема 5.2 Основные услуги компьютерных сетей: электронная почта, телеконференция, файловые архивы.

Тема 5.3 Методы и средства создания и сопровождения сайта.

Тема 5.4 Электронное голосование, конференции и форум.

**Аннотация учебной дисциплины**

**ОП.01 ЭКОНОМИКА ОРГАНИЗАЦИИ**

**Область применения программы**

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

**Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ:**

Учебная дисциплина «Экономика организации» входитвпрофессиональный цикл и относится к общепрофессиональным 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.

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

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

В результате изучения учебной дисциплины «Экономика организации» обучающийся должен **знать/понимать:**

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

В результате изучения учебной дисциплины «Экономика организации» обучающийся должен **уметь:**

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

**Тематический план учебной дисциплины**

Тема 1. Отрасль, современное состояние и перспективы развития.

Тема 2. Организационно-правовые формы организации

Тема 3. Производственная, организационная структура и инфраструктура организации

Тема 4. Структура производственной программы и товарооборота организации

Тема 5. Товарные ресурсы и их формирование в условиях рынка.

Тема 6. Кадры и оплата труда в организации.

Тема 7. Основные и оборотные средства организации, эффективность их использования.

Тема 8. Расходы организации.

Тема 9. Механизмы ценообразования организации.

Тема 10. Доходы, прибыль и рентабельность организации.

**Аннотация учебной дисциплины**

**ОП.02 ПРАВОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**Область применения программы**

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

**Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ:**

Учебная дисциплина «Правовое обеспечение профессиональной деятельности» входитвпрофессиональный цикл и относится к общепрофессиональным 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 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.

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

В результате изучения учебной дисциплины «Правовое обеспечение профессиональной деятельности» обучающийся должен **знать/понимать:**

* 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;

В результате изучения учебной дисциплины «Правовое обеспечение профессиональной деятельности» 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.

**Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1. Правовое регулирование предпринимательской деятельности

Тема 1.1. Предпринимательское право

Тема 1.2. Формы собственности в Российской Федерации

Тема 1.3. Юридические лица и индивидуальные предприниматели

Раздел 2. Обязательственное право

Тема 2.1. Гражданско-правовой договор: общие положения

 Тема 2.2. Отдельные виды обязательств

Тема 2.3. Экономические споры

Раздел 3. Правовое регулирование трудовых отношений

Тема 3.1. Понятие трудового права

Тема 3.2. Правовое регулирование занятости и трудоустройства

Тема 3.3. Заработная плата

Тема 3.4. Дисциплина труда

Тема 3.5. Материальная ответственность

Тема 3.6. Права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности

Тема 3.7. Трудовые споры

Тема 3.8. Социальное обеспечение граждан в РФ

Раздел 4. Административные правонарушения и административная ответственность

Тема 4.1. Административное право

**Аннотация учебной дисциплины**

**ОП.03 БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ**

**Область применения программы**

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

**Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ:**

Учебная дисциплина «Бухгалтерский учет» входитвпрофессиональный цикл и относится к общепрофессиональным 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 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 документов.

ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания

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

В результате изучения учебной дисциплины «Бухгалтерский учет» обучающийся должен **знать/понимать:**

* основы бухгалтерского учета, структуру и виды бухгалтерского баланса, документирование хозяйственных операций, бухгалтерскую отчетность;
* особенности ценообразования в общественном питании;
* нормативно-правовую базу бухгалтерского учета;

В результате изучения учебной дисциплины «Бухгалтерский учет» обучающийся должен **уметь**:

* использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности.

**Тематический план учебной дисциплины**

Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета, его предмет и методы

Тема 2. Бухгалтерский баланс и система счетов бухгалтерского учета

Тема 3. Техника, документация и формы бухгалтерского учета

Тема 4. Основы организации бухгалтерского учета в организации

Тема 5. Ценообразование в общественном питании

Тема 6. Учет сырья продуктов и тары в местах хранения

Тема 7. Учет производства и реализации продукции предприятий общественного питания

Тема 8. Учет в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети

Тема 9. Учет денежных средств и расчетных операций

Тема 10. Учет расчетов с персоналом по оплате труда

Тема 11. Учет основных средств и нематериальных активов

Тема 12. Учет собственных средств, кредитов и финансовых результатов

Тема 13. Бухгалтерская отчетность организации

**Аннотация учебной дисциплины**

**ОП.04 ДОКУМЕНТАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УПРАВЛЕНИЯ**

**Область применения программы**

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

**Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ:**

Учебная дисциплина «Документационное обеспечение управления» входитвпрофессиональный цикл и относится к общепрофессиональным 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 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.

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

**Целью** изучения учебной дисциплины является усвоение теоретических знаний в области нормативно-правовой базы документационного обеспечения управления и организации работ по делопроизводству, овладение приемами современного делопроизводства, а также формирование необходимых специалисту компетенций.

**Задачи освоения учебной дисциплины:**

* усвоение основных понятий в области документационного обеспечения управлением (ДОУ);
* изучение видов официальных документов и требований к их составлению и оформлению;
* применение правил организации работы с документами службы ДОУ;
* освоение порядка организации работ по делопроизводственному обслуживанию;
* применение приемов и средств делопроизводства, в том числе компьютерного.

В результате изучения учебной дисциплины «Документационное обеспечение управления» обучающийся должен **знать/понимать:**

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

В результате изучения учебной дисциплины «Документационное обеспечение управления» обучающийся должен уметь:

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

**Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1. Документирование управленческой деятельности

Тема 1.1. Способы создания, функции и классификация документов

Тема 1.2. Унификация и стандартизация документов. Системы документации

Тема 1.3. Правила оформления документов. Реквизиты и бланки документов

Тема 1.4. Порядок составления и оформления основных видов организационно-распорядительных документов

Тема 1.5. Документы по профессиональной деятельности

Раздел 2. Организация работы с документами

Тема 2.1. Организация документооборота

Тема 2.2. Организация регистрации документов и контроль исполнения документов

Тема 2.3. Организация оперативного хранения и передачи документов в архив

Тема 2.4. Компьютеризация документационного обеспечения управления

**Аннотация учебной дисциплины**

**ОП.05 ФИНАНСЫ И ВАЛЮТНО-ФИНАНСОВЫЕ ОПЕРАЦИИ ОРГАНИЗАЦИИ**

**Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Финансы и валютно-финансовые операции организации» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

**Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ:**

Учебная дисциплина «Финансы и валютно-финансовые операции организации» входитвпрофессиональный цикл и относится к общепрофессиональным 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 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 документов.

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

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

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

В результате изучения учебной дисциплины «Финансы и валютно-финансовые операции организации» обучающийся должен **знать/понимать:**

* сущность и функции денег, денежное обращение;
* финансы: сущность, функции, управление финансами, финансы государства и организаций, их использование, банковскую систему, финансовое планирование и контроль;
* валютно-финансовые операции: виды валют, валютный курс и рынок, валютные операции, их регулирование;

В результате изучения учебной дисциплины «Финансы и валютно-финансовые операции организации» обучающийся должен **уметь:**

* составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям;
* распознавать виды валют;
* оформлять и использовать платежные документы при расчетах с потребителями.

**Тематический план учебной дисциплины**

Тема 1. Сущность и функции финансов. Финансовая система РФ

Тема 2. Сущность и функции денег. Законы денежного обращения.

Тема 3. Финансы государства и организаций.

Тема 4. Структура банковской системы. Банки и их функции.

Тема 5. Финансовое планирование в организации.

Тема 6. Основы функционирования валютных рынков

Тема 7. Организация мировой валютной системы

Тема 8. Формы расчетов в иностранной валюте

Тема 9. Характеристика платежных документов для оформления операций в иностранной валюте

Тема 10. Наличные средства платежа

Тема 11. Материальная ответственность при работе с валютными ценностями

**Аннотация учебной дисциплины**

**ОП.06 ИНФОРМАЦИОННО-КОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

**Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ:**

Учебная дисциплина «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности» входитвпрофессиональный цикл и относится к общепрофессиональным 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 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

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

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

**Целью** изучения учебной дисциплины является освоение теоретических знаний в области современных информационных технологий, программного обеспечения профессиональной деятельности и приобретение умений их применения, а также формирование необходимых компетенций.

**Задачи освоения учебной дисциплины:**

* усвоение основных понятий в области информационного обеспечения профессиональной деятельности;
* изучение целей, задач, проблем и перспектив развития информационных технологий;
* определение основных принципов организации и функционирования технических и программных средств автоматизированных систем, используемых в коммерческой деятельности;
* изучение состава, функций и возможностей использования специального программного обеспечения;
* приобретение умений использовать современные компьютерные технологии в профессиональной деятельности.

В результате изучения учебной дисциплины «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности» обучающийся должен знать/понимать:

* состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
* методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
* базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;
* основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

В результате изучения учебной дисциплины «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности» 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.

**Тематический план учебной дисциплины**

Тема 1. Информационные технологии в деятельности менеджера организации общественного питания

Тема 2. Технология обработки текстовой информации

Тема 3. Технология обработки графической информации

Тема 4. Компьютерные презентации

Тема 5. Технология обработки числовых данных

Тема 6. Глобальная сеть Интернет

Тема 7. Информационно-правовые поисковые системы

Тема 8. Интегрированные профессиональные пакеты

**Аннотация учебной дисциплины**

**ОП.07 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ОХРАНА ТРУДА**

**Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

**Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ:**

Учебная дисциплина «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда» входитвпрофессиональный цикл и относится к общепрофессиональным 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 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. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

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

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

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

**Целью** изучения учебной дисциплины является освоение теоретических знаний в области технического оснащения предприятий общественного питания, приобретения умений эксплуатации оборудования и формирования необходимых компетенций.

**Задачи освоения учебной дисциплины:**

* усвоение основных понятий по дисциплине;
* изучение квалификации оборудования и характеристики отдельных групп;
* приобретение умений эксплуатировать основные виды технологического оборудования;
* рассмотрение вопросов охраны труда в организациях общественного питания;
* формирование умений соблюдать действующее законодательство и основные правила охраны труда в организациях общественного питания;
* предупреждать производственный травматизм и профзаболевание, использовать пожарную технику;
* формирование необходимых компетенций

В результате изучения учебной дисциплины «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда» обучающийся должен **знать/понимать:**

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

В результате изучения учебной дисциплины «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда» обучающийся должен **уметь:**

* определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований;
* соблюдать правила охраны труда;
* предупреждать производственный травматизм и профзаболевания;
* использовать противопожарную технику.

**Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1. Технологическое оборудование в организациях ОП

Тема 1.1 Квалификация торгово-технологического оборудования

Тема 1.2. Общие сведения о машинных, механизмах и деталях машин

Тема 1.3. Механическое оборудование

Тема 1.4. Весоизмерительное оборудование

Тема 1.5. Контрольно-кассовая техника

Тема 1.6. Тепловое оборудование

Тема 1.7. Холодильное оборудование

Тема 1.8 Немеханическое оборудование организации общественного питания

Раздел 2. Охрана труда

Тема 2.1. Нормативно-правовая база охраны труда

Тема 2.2. Условия труда в организациях

Тема 2.3. Производственный травматизм и профессиональное заболевание

Тема 2.4. Электробезопасность

Тема 2.5. Пожарная безопасность

Тема 2.6. Требования безопасности к технологическому оборудованию

**Аннотация учебной дисциплины**

**ОП.08 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В СФЕРЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОММУНИКАЦИИ**

**Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

**Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ:**

Учебная дисциплина «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации» входитвпрофессиональный цикл и относится к общепрофессиональным 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.

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.

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

В результате изучения учебной дисциплины «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации» обучающийся должен **знать/понимать:**

* лексико-грамматический материал по специальности, необходимый для профессионального общения;
* различные виды речевой деятельности и формы речи;
* источники профессиональной информации на иностранном языке;
* технику перевода профессионально ориентированных текстов.

В результате изучения учебной дисциплины ««Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации» обучающийся должен **уметь:**

* вести беседу (диалог, переговоры) профессиональной направленности на иностранном языке;
* работать с источниками профессиональной информации на иностранном языке.

**Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1. Вводно-коррективный курс

Тема 1.1. Роль английского в условиях современного мира.

Тема 1.2. Моя визитная карточка.

Раздел 2. Базовый курс

Тема 2.1. Трудоустройство

Тема 2.2. Телефонный разговор

Тема 2.3. Работа и отдых.

Раздел 3. Формирование профессиональных компетенций

Тема 3.1. Деловая поездка за рубеж.

Тема 3.2. Менеджмент

Тема 3.3. Реклама

**Аннотация учебной дисциплины**

**ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**Область применения программы**

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

**Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ:**

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» входитвпрофессиональный цикл и относится к общепрофессиональным 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 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

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

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

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

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

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

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

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

В результате изучения учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» обучающийся должен **знать/понимать:**

* 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 нее в добровольном порядке;
* основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
* область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
* порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.
* В результате изучения учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» обучающийся должен **уметь:**
* организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени;
* предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
* использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
* применять первичные средства пожаротушения;
* ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
* применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
* владеть способами бесконфликтного общения и само регуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
* оказывать первую помощь пострадавшим;
* оказывать первую медицинскую самопомощь пострадавшим.

**Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1. Безопасность и защита человека в опасных и чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени

Тема 1.1 Чрезвычайные ситуации различного характера

Тема 1.2 Организация защиты населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени

Раздел 2. Основы военной службы

Тема 2.1 Основы обороны государства

Тема 2.2 Правовые основы военной службы.

Тема 2.3 Воинская обязанность и ее структура

Тема 2.4 Военно-патриотическое воспитание

Раздел 3. Основы медицинских знаний

Тема 3.1 Правила оказания первой медицинской помощи

**Аннотация учебной дисциплины**

**ОП.10 ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**Область применения программы**

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

**Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ:**

Учебная дисциплина «Основы предпринимательской деятельности» входитвпрофессиональный цикл и относится к общепрофессиональным 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

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

**Целью** освоения учебной дисциплины является: формирование у студентов компетенций, связанных с перспективным и текущим планированием социально-экономических, организационных и финансовых процессов на предприятии.

**Задачи освоения учебной дисциплины:**

* приобретение систематизированных знаний об управлении процесса бизнес-планирования;
* овладение практическими навыками бизнес-планирования, методами и способами разработки бизнес-плана;
* проведение проектного анализа при создании или развитии предприятия индустрии организации обслуживания в общественном питании

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

**уметь:**

* анализировать информацию, ставить цель и выбирать пути ее достижения при организации предпринимательской деятельности, стремиться к постоянному совершенствованию и саморазвитию, повышению своей квалификации и профессионального мастерства;
* организовать работу исполнителей путем кооперации с коллегами, обеспечить бесконфликтную и эффективную работу коллектива, учитывая этические нормы и правила;
* контролировать выполнение всех технологических процессов деятельности предпринимательской организации в индустрии организации обслуживания в общественном питании

**знать:**

* правовые и этические нормы ведения предпринимательской деятельности в ИГ
* методы анализа затрат предприятия, диагностики финансового состояния и методы формирования финансового капитала с привлечением различных источников.

**Тематический план учебной дисциплины**

Введение в предпринимательство

Раздел 1. Бизнес-планирование в индустрии организации обслуживания в общественном питании

1.1. Сущность и содержание бизнес-планирования.

1.2 Анализ внутренней среды предприятия

1.3 Анализ структуры рынка и расчет емкости рынка.

1.4 Исследование конкурентной среды

1.5 Ценовая политика в системе бизнес-планирования

1.6 Система распределения и сбыта. Маркетинговые коммуникации, продвижение и реклама

1.7 Производственный и организационный планы предприятия

1.8 Финансовый план. Оценка эффективности и управление рисками

**Аннотация учебной дисциплины**

**ОП.11 БРЕНДИНГ**

**Область применения программы**

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

**Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ:**

Учебная дисциплина «Брендинг» входитвпрофессиональный цикл и относится к общепрофессиональным 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

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

**Целью** изучения учебной дисциплины является усвоение теоретических знаний в области разработки и применения брендов в организациях общественного питания, приобретение умений их использования в профессиональной деятельности и формирования необходимых умений.

**Задачи освоения учебной дисциплины:**

* освоение ключевых понятий в области брендинга;
* изучение теоретических основ брендинга;
* рассмотрение практических вопросов: анализ целевой аудитории и моделей бренда, его конструирование; управление брендами;
* приобретение умений распознавать торговые знаки, знаки обслуживания, разработки и продвижения брендов.

В результате изучения учебной дисциплины «Брендинг» обучающийся должен **знать/понимать:**

* - основные понятия в области брендинга;
* -назначение, функции и классификацию товарных знаков, торговых марок, в том числе и собственных;
* нормативно-правовую базу товарных знаков и знаков обслуживания;
* функции, сущность, классификацию, составные элементы и информационное обеспечение брендов.

В результате изучения учебной дисциплины «Брендинг» обучающийся должен **уметь:**

* осуществлять поиск и идентифицировать знаки обслуживания, собственные торговые марки организации общественного питания;
* соблюдать действующее законодательство в области брендинга;
* разрабатывать и продвигать бренды организации общественного питания.

**Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1. Теоретические основы брендинга

Тема 1.1. Торговые марки и торговые знаки

Тема 1.2. Собственные торговые марки

Тема 1.3. Бренд: функции и классификация

Тема 1.4. Элементы бренда

Тема 1.5. Информационное обеспечение бренда

Раздел 2. Разработка бренда

Тема 2.1. Анализ целевой аудитории бренда

Тема 2.2. Модели бренда

Тема 2.3. Конструирование бренда

Раздел 3. Управление брендом

Тема 3.1. Коммуникации бренда

Тема 3.2. Система управления брендами

**Аннотация учебной дисциплины**

**ОП.12 ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ЭТИКА И ЭСТЕТИКА**

**Область применения программы**

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

**Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ:**

Учебная дисциплина «Профессиональная этика и эстетика» входитвпрофессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам среднего общего образования.

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

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

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

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

**Целью** изучения учебной дисциплины является усвоение основных понятий и теоретических знаний эстетического восприятия действительности, приобретение умений применять эти знания и формирования необходимых компетенций.

**Задачи освоения учебной дисциплины:**

* изучение категорий эстетики, основ композиции и цветоведения;
* развитие образного мышления и творческой активности;
* формирование эстетического вкуса;
* выполнять эстетическое оформление интерьера организации общественного питания, продукции общественного питания, сервировки столов.

В результате изучения учебной дисциплины «Профессиональная этика и эстетика» обучающийся должен **знать/понимать:**

* понятие, категории эстетика;
* основы композиции и цветоведения;
* понятие дизайна;
* дизайн готовой продукции;
* эстетику и дизайн интерьера предприятия, рекламы;
* дизайн тематических столов.

В результате изучения учебной дисциплины «Профессиональная этика и эстетика» обучающийся должен **уметь:**

* учитывать принципы эстетики и дизайна при организации обслуживания, выполнять композиции;
* подбирать наиболее удачные цветовые сочетания;
* создавать интерьер помещения;
* разрабатывать эскизы печатной рекламы;
* создавать дизайн тематических столов и др.

**Тематический план учебной дисциплины**

Тема № 1. Введение

Тема № 2. Направления развития и категории эстетики

Тема № 3. Стиль и мода

Тема № 4. Композиция

Тема № 5. Цветоведение

Тема № 6. Орнамент, народное и декоративно-прикладное искусство

Тема № 7. Дизайн и интерьер организаций общественного питания

Тема № 8. Эстетика и дизайн интерьера организации

Тема № 9. Эстетические требования к организации обслуживания.

Тема № 10. Эстетические свойства готовой продукции.

Тема № 11. Эстетика рекламы.

**АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

**Аннотация профессионального модуля**

**ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация питания в организациях общественного питанияи 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.

**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 доготовки 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 сохраняемости;

* 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;

**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 сохраняемости 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;

**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

**Результаты освоения профессионального модуля**

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

|  |  |
| --- | --- |
| КОД | Наименование профессиональных и общих компетенций |
| ПК 1.1 | Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей |
| ПК 1.2 | Организовывать выполнение заказов потребителей |
| ПК 1.3 | Контролировать качество выполнения заказа |
| ПК 1.4 | Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей процессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество |
| ОК 3 | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность |
| ОК 4 | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития |
| ОК 6 | Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями |
| 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 документов. |

**Тематический план профессионального модуля**

Раздел 1. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания

МДК 01.01. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания

Глава 1. Товароведение продовольственных товаров

Тема 1.1. Введение. Предмет, цели и задачи

Тема 1.2. Ассортимент товаров

Тема 1.3. Пищевая ценность продовольственных товаров

Тема 1.4. Химический состав

Тема 1.5. Оценка качества

Тема 1.6. Обеспечение качества и количества продовольственных товаров

Тема 1.7. Консервирование продовольственного сырья

Глава 2. Товароведная характеристика продовольственных товаров однородных групп

Тема 2.1. Классификация продовольственных товаров

Тема 2.2. Вспомогательные продовольственные товары

Тема 2.3. Зерномучные товары

Тема 2.4. Плодоовощные товары

Тема 2.5. Вкусовые товары

Тема 2.6. Кондитерские товары

Тема 2.7. Табачные изделия

Тема 2.8. Пищевые жиры

Тема 2.9. Молочные товары

Тема 2.10. Мясные товары

Тема 2.11. Рыбные товары

Тема 2.12. Яичные товары

Глава 3. Товароведение кулинарной и кондитерской продукции

Тема 3.1. Общая классификация и ассортимент продукции общественного питания

Тема 3.2. Классификация, ассортимент и оценка качества полуфабрикатов

Тема 3.3. Классификация, ассортимент и оценка качества супов

Тема 3.4. Классификация, ассортимент и оценка качества соусов

Тема 3.5. Классификация, ассортимент и оценка качества овощных и грибных блюд и гарниров

Тема 3.6. Классификация, ассортимент и оценка качества крупяных и макаронных блюд и гарниров

Тема 3.7. Классификация, ассортимент и оценка качества рыбных блюд и из морепродуктов

Тема 3.8. Классификация, ассортимент и оценка качества мясных блюд, блюд из птицы, пернатой дичи и кролика

Тема 3.9. Классификация, ассортимент и оценка качества блюд из яиц и творога

Тема 3.10. Классификация, ассортимент и оценка качества холодных блюд и закусок

Тема 3.11. Классификация, ассортимент и оценка качества сладких блюд

Тема 3.12. Классификация, ассортимент и оценка качества горячих и холодных безалкогольных напитков

Тема 3.13. Классификация, ассортимент и оценка качества мучных изделий и блюд

Тема 3.14. Классификация, ассортимент и оценка качества блюд и кулинарных изделий для лечебного и школьного питания

Раздел 2. Организация и технология производства продукции общественного питания

МДК 01.02. Организация и технология производства продукции общественного питания

Глава 1. Теоретические основы технологии

Тема 1.1. Технологический цикл производства продукции общественного питания

Тема 1.2. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов

Тема 1.3. Классификация ассортимента кулинарной продукции

Тема 1.4. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания

Глава 2. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов

Тема 2.1. Обработка овощей, плодов, грибов

Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья

Тема 2.3. Обработка мяса

Тема 2.4. Обработка птицы, пернатой дичи, кролика

Глава 3. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции

Тема 3.1. Супы

Тема 3.2. Соусы

Тема 3.3. Блюда и гарниры из овощей и грибов

Тема 3.4. Блюда и гарниры из круп и макаронных изделий

Тема 3.5. Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья

Тема 3.6. Блюда из мяса

Тема 3.7. Блюда из птицы, пернатой дичи, кролика

Тема 3.8. Блюда из яиц и творога

Тема 3.9. Холодные блюда и закуски

Тема 3.10. Сладкие блюда

Тема 3.11. Горячие и холодные безалкогольные напитки

Глава 4. Технология приготовления блюд и изделий из муки

Тема 4.1. Технология приготовления блюд и изделий из муки

Глава 5. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для лечебного и школьного питания

Тема 5.1. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для лечебного и школьного питания

Раздел 3. Физиология питания, санитария и гигиена

МДК 01.03. Физиология питания, санитария и гигиена

Глава 1. Физиология питания

Тема 1.1. Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма

Тема 1.2. Пищеварение

Тема 1.3. Рациональное питания и физиологические основы его организации

Тема 1.4. Питание детей и подростков

Тема 1.5. Диетическое и лечебно-профилактическое питание

Глава 2. Гигиена и санитария общественного питания

Тема 2.1. Влияние микроорганизмов на качество и безопасность пищевых продуктов

Тема 2.2. Личная гигиена обслуживающего персонала организаций общественного питания

Тема 2.3. Пищевые заболевания, гельминтозы, их профилактика

Тема 2.4. Санитарно-эпидемиологические требования к факторам внешней среды и благоустройству организаций общественного питания

Тема 2.5. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию помещений организаций общественного питания

Тема 2.6. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов

Тема 2.7. Санитарно-эпидемиологические требования к производству и реализации кулинарной и кондитерской продукции, организации обслуживания

Тема 2.8. Правовые основы санитарии

**АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

**Аннотация профессионального модуля**

**ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Область применения рабочей программы**

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

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

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

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

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

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

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

**Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля.**

Цель профессионального модуля - усвоение теоретических знаний в области организации обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов, психологии и профессиональной этики, менеджмента и управления персоналом, приобретение практических умений использовать их в профессиональной деятельности, а также формирование необходимых менеджеру компетенций.

Задачи:

- организация, осуществление и контроль обслуживания потребителей в организациях общественного питания;

- выбор, оформление и использование необходимых информационных

ресурсов;

- принятие рациональных управленческих решений;

- применение приемов делового и управленческого общения в процессе обслуживания в организациях общественного питания;

- анализ показателей эффективности обслуживания в организациях общественного питания.

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

- 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:

- 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 их 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;

- 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:

- 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;

- 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;

- 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.

**Результаты освоения профессионального модуля**

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

|  |  |
| --- | --- |
| КОД | Наименование профессиональных и общих компетенций |
| 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 |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей процессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество |
| ОКЗ | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность |
| ОК6 | 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 10 | Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов. |

**Тематический план профессионального модуля**

Раздел 1. Организация обслуживания в организациях общественного питания

МДК 02.01. Организация обслуживания в организациях общественного питания

Введение

Глава 1. Материально- техническое и информационное обеспечение обслуживания

Тема 1.1Характеристика торговых помещений, их оснащение

Тема 1.2. Столовые посуда, приборы, белье

Тема 1.3. Информационное обеспечение процесса обслуживания

Глава 2. Этапы организации обслуживания в организациях общественного питания

Тема 2.1. Подготовительный этап обслуживания

Тема 2.2. Основной этап обслуживания

Тема 2.3. Завершающий этап обслуживания

Глава 3. Обслуживание в организациях общественного питания разных типов

Тема 3.1. Особенности обслуживания в организациях быстрого питания

Тема 3.2. Особенности обслуживания в кафе

Тема 3.3. Обслуживание потребителей в ресторанах

Глава 4. Обслуживание приемов и банкетов

Тема 4.1. Виды приемов и банкетов

Тема 4.2. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами

Тема 4.3. Прием-фуршет

Тема 4.4. Прием-коктейль

Тема 4.5. Банкет-чай

Тема 4.6. Смешанные (комбинированные) приемы

Тема 4.7. Обслуживание неофициальных банкетов

Глава 5. Современные технологии обслуживания

Тема 5.1. Специальные виды услуг и формы обслуживания

Тема 5.2. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов

Тема 5.3. Организация обслуживания гостей на высшем уровне (VIP)

Тема 5.4Организация обслуживания в социально-ориентированных организациях питания

Тема 5.5. Организация труда обслуживающего персонала

Тема 5.6. Оценка эффективности обслуживания в организациях общественного питания

Глава 6. Барное дело

Тема 6.1. История развития баров

Тема 6.2. Характеристика баров и обслуживающего персонала

Тема 6.3. Материально-техническое и информационное обеспечение деятельности бара

Тема 6.4. Характеристика компонентов, используемых для приготовления смешанных напитков и коктейлей

Тема 6.5. Посуда и инвентарь бара

Тема 6.6. Классификация и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей

Тема 6.7Подготовка бара к обслуживанию. Приемы работы бармена

Тема 6.8. Приготовление безалкогольных смешанных напитков

Тема 6.9. Приготовление смешанных напитков (микс)

Тема 6.10. Приготовление длинных смешанных напитков (лонг)

Тема 6.11. Приготовление средних смешанных напитков (мидл)

Тема 6.12. Приготовление коротких смешанных напитков (тот)

Тема 6.13. Приготовление горячих смешанных напитков (хот)

Тема 6.14. Приготовление напитков для компании

Тема 6.15. Приготовление коктейлей- аперитивов

Тема 6.16. Приготовление коктейлей- диджестивов

Тема 6.17. Приготовление экзотических и эксклюзивных коктейлей

Тема 6.18. Организация обслуживания в баре

Раздел 2. Психология и этика профессиональной деятельности

МДК 02.02. Психология и этика профессиональной деятельности

Введение

Глава 1. Основы психологии

Тема 1.1. Психика человека

Тема 1.2. Психические свойства личности

Тема 1.3. Психические свойства личности

Тема 1.4. Взаимодействие в группе

Тема 1.5. Психология общения

Тема 1.6. Принципы ведения партнерской беседы

Тема 1.7. Психология профессиональной деятельности

Тема 1.8. Психология процесса обслуживания и требования к обслуживающему персоналу

Глава 2. Управленческая психология

Тема 2.1. Индивидуально-типологические особенности личности, необходимые для управленческой деятельности

Тема 2.2. Социально-психологические основы деятельности руководителя

Тема 2.3. Формирование и поддержание эффективной организационной культуры

Тема 2.4. Формирование конструктивных взаимоотношений с подчиненными

Тема 2.5. Психология деловых контактов

Глава 3. Этика профессиональной деятельности

Тема 3.1. Профессиональная этика персонала (официантов, барменов) в процессе обслуживания посетителей.

Тема 3.2. Нормы и правила современного этикета. Деловой этикет и протокол

Раздел 3. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания

МДК 02.03. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания

Введение

Глава 1. Методологические основы менеджмента

Тема 1.1. Сущность и характерные черты современного менеджмента, история его развития

Тема 1.2. Внешняя и внутренняя среда организации

Тема 1.3. Функции менеджмента

Тема 1.4. Система методов управления

Тема 1.5. Принятие решений

Глава 2. Оперативный менеджмент

Тема 2.1. Коммуникации в организации

Тема 2.2. Деловое и управленческое общение

Тема 2.3. Руководство: власть и партнерство

Тема 2.4. Самоменеджмент

Тема 2.5. Управление конфликтами

Глава 3. Управление персоналом

Тема 3.1. Основы методологии управления персоналом

Тема 3.2. Рынок труда и механизм его функционирования

Тема 3.3. Кадровая политика предприятия. Планирование потребности в трудовых ресурсах

Тема 3.4. Подбор персонала

Тема 3.5. Профессиональная ориентация и социальная адаптация персонала

Тема 3.6. Деловая оценка персонала

Тема 3.7. Обучение персонала

Тема 3.8. Планирование деловой карьеры

Тема 3.9. Мотивация поведения персонала в процессе

трудовой деятельности

Тема 3.10. Эффективность управления персоналом

**АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

**Аннотация профессионального модуля**

**ПМ.03 МАРКЕТИНГ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Область применения рабочей программы**

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

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

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

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

**Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля.**

Цель профессионального модуля - усвоение теоретических знаний маркетинговой деятельности в организациях общественного питания, приобретение умений использовать эти знания в практических ситуациях и формирование необходимых компетенций.

**Задачи:**

* усвоение основных понятий в области маркетинга;
* изучение составных элементов маркетинговой деятельности;
* приобретение умений выявлять и формировать потребности на продукцию и услуги общественного питания; проводить маркетинговые исследования;
* рассмотрение критериев и показателей конкурентоспособности продукции и услуг, оценивать их.

**Результаты освоения профессионального модуля ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания**

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

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

**уметь:**

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

**знать:**

* цели, задачи, принципы, функции, концепции, объекты, средства, методы маркетинга, понятие и структуру маркетинговой среды организации;
* особенности жизненного цикла продукции и услуг общественного питания: этапы, маркетинговые мероприятия;
* особенности маркетинга услуг общественного питания;
* средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания;
* комплекс маркетинга, средства и методы маркетинговой деятельности, стратегии маркетинга;
* маркетинговые исследования: понятие, значение, виды, объекты, методы, этапы и правила проведения;
* источники и критерии отбора маркетинговой информации;
* критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, методики оценки.
1. **Результаты освоения профессионального модуля**

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

|  |  |
| --- | --- |
| КОД | Наименование профессиональных и общих компетенций |
| 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 |
| OK 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей процессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
| OK 2. | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество |
| ОК З. | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность |
| OK 4. | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития |
| OK 7. | Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий |

**Тематический план профессионального модуля**

Раздел1. Маркетинг в организациях общественного питания

МДК 03.01. Маркетинг в организациях общественного питания

Глава 1. Методологические основы маркетинга

Тема 1.1. Цели, задачи и предмет МДК

Тема 1.2. Концепция развития рыночной экономики

Тема 1.3. Структура маркетинговой деятельности

Тема 1.4. Классификация маркетинга

Тема 1.5. Сегментирование рынка

Глава 2. Практический маркетинг

Тема 2.1 Объекты маркетинговой деятельности

Тема 2.2. Объекты маркетинговой деятельности

Тема 2.3 Окружающая среда маркетинга

Тема 2.4. Конкурентная среда

Тема 2.5. Средства маркетинга

Тема 2.6. Ценовая политика

Тема 2.7. Сбытовая политика организаций общественного питания

Тема 2.8. Маркетинговые коммуникации

Тема 2.9. Реклама

Тема 2.10. Стратегия и планирование маркетинга

Глава 3. Маркетинг услуг общественного питания

Тема 3.1. Классификация услуг

Тема 3.2. Качество услуг

Тема 3.3. Маркетинг услуг общественного питания

Тема 3.4. Оценка конкурентоспособности продукции и услуг

Тема 3.5. Методы обеспечения конкурентоспособности продукции и услуг

Глава 4. Методологические основы маркетинговых исследований

Тема 4.1. Процесс маркетинговых исследований

Тема 4.2. Маркетинговая информация

Тема 4.3. Методы маркетинга

Тема 4.4. Принятие маркетинговых решений

Тема 4.5. Маркетинговые исследования потребителей

**АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

**Аннотация профессионального модуля**

**ПМ.04 КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Область применения рабочей программы**

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

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

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

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания

**Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля.**

Цель профессионального модуля – усвоение теоретических знаний объектов, средств, методов и правовой базы стандартизации, метрологии, подтверждения соответствия и контроля качества продукции и услуг общественного питания, приобретение умений использовать эти знания в профессиональной деятельности и формирование необходимых умений.

 **Задачи:**

* усвоение основных понятий в области стандартизации, метрологии, подтверждения соответствия, контроля качества;
* изучение составных элементов указанных видов деятельности;
* формирование умений работы со средствами и методами стандартизации, метрологии, подтверждения соответствия и контроля качества продукции и услуг общественного питания;
* изучение и применение нормативно-правовой базы, обеспечивающий соблюдение и проверку соблюдения обязательных требований, а также требований на добровольной основе;
* приобретение умений идентифицировать продукцию, услуги общественного питания и обнаруживать их фальсификацию.

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 проверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказания услуг;

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

 - контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие;

**уметь:**

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

 - работать с нормативно-правовой базой;

 - пользоваться измерительными приборами и приспособлениями;

 - проверять правильность заполнения сертификатов и 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, распознать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации;

**знать:**

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

 - основные понятия в области контроля качества продукции 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

**Результаты освоения профессионального модуля**

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

|  |  |
| --- | --- |
| КОД | Наименование профессиональных и общих компетенций |
| ПК 4.1 | Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг |
| ПК 4.2 | Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания |
| ПК 4.3 | Проводить контроль качества услуг общественного питания |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей процессии, 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 |
| ОК10 | Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов. |

**Тематический план профессионального модуля**

Раздел 1. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия

МДК 04.01. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия

Введение. Предмет, цели, задачи и структура

Глава 1. Основы стандартизации

Тема 1.1. Методологические основы стандартизации и технического регулирования

Тема 1.2. Принципы и методы стандартизации

Тема 1.3. Средства стандартизации и технического регулирования

Тема 1.4. Системы стандартизации

Тема 1.5. Техническое регулирование

Тема 1.6. Международное и региональное сотрудничество в области стандартизации

Глава 2. Основы метрологии

Тема 2.1. Структурные элементы метрологии

Тема 2.2. Объекты и субъекты метрологии

Тема 2.3. Средства и методы измерений

Тема 2.4. Основы теории измерений

Тема 2.5. Государственная система

Глава 3. Оценка и подтверждение соответствия продукции и услуг

Тема 3.1. Оценка и подтверждение соответствия

Тема 3.2. Правила проведения сертификации и декларирования продовольственного сырья

Тема 3.3. Сертификация услуг общественного питания

Раздел 2. Контроль качества продукции и услуг общественного питания

МДК 04.02. Контроль качества продукции и услуг общественного питания

Глава 1. Контроль качества продукции и услуг общественного питания

Тема 1.1. Актуальность контроля качества продукции и услуг общественного питания

Тема 1.2. Классификация контроля качества

Тема 1.3. Нормативная и правовая база контроля качества

Тема 1.4. Порядок проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания

Тема 1.5. Контроль качества продукции общественного питания

Глава 2. Идентификация и обнаружение фальсификации продукции и услуг

Тема 2.1. Теоретические основы идентификации продукции

Тема 2.2. Идентификация услуг общественного питания

Тема 2.3. Фальсификация продукции общественного питания

Тема 2.4. Фальсификация услуг общественного питания

Тема 2.5. Последствия фальсификации услуг общественного питания