

## Аннотации рабочих программ по специальности

### 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

#### АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

##### ОГСЭ .01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

#### 1.1. Область применения программы

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки)

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

основные категории и понятия философии;

роль философии в жизни человека и общества;

основы философского учения о бытии;

сущность процесса познания;

основы научной, философской и религиозной картин мира;

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

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

**АННОТАЦИЯ**  
**РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОГСЭ.02ИСТОРИЯ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальностям СПО социально-экономического и технического профиля.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки).

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в образовательный цикл.

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

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

- анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд);
- различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;
- устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений;
- представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии;

**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**

- определения собственной позиции по отношению к явлениям современной жизни, исходя из их исторической обусловленности;
- использования навыков исторического анализа при критическом восприятии получаемой извне социальной информации;
- соотнесения своих действий и поступков окружающих с исторически возникшими формами социального поведения;
- осознания себя как представителя исторически сложившегося гражданского, этнокультурного, конфессионального сообщества, гражданина России.

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

- основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории;
- периодизацию всемирной и отечественной истории;
- современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории;
- особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе;
- основные исторические термины и даты.

"История" (базовый уровень) - требования к предметным результатам освоения базового курса истории должны отражать:

1) сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;

2) владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;

3) сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;

4) владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;

5) сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

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

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОГСЭ .03 АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования

#### 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

Рабочая программа учебной дисциплины «Английский язык» может быть использована:

- в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО.
- во внеклассной работе по предмету «Английский язык».

### 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина Английский язык относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу основной профессиональной образовательной программы.

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

#### Цель:

Развитие и формирование общей коммуникативной компетенции и профессионально-коммуникативной компетенции.

#### Задачи:

- систематизация, активизация, развитие языковых, речевых, социокультурных знаний, умений, формирование опыта их применения в различных речевых ситуациях
- развитие навыков самостоятельной работы, творческих и интеллектуальных способностей обучающихся.

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

#### в устной речи:

- общаться на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- вести диалог (диалог-расспрос, этикетный диалог и их комбинации) в ситуациях официального и неофициального общения в бытовой, социокультурной сферах с использованием эмоционально-оценочных средств;
- описывать события, излагать факты, делать сообщения;

- создавать словесный социокультурный портрет своей страны и стран изучаемого языка на основе разнообразной страноведческой и культуроведческой информации.

**В аудировании:**

- понимать общий смысл высказывания на английском языке в различных ситуациях общения;

- понимать основное содержание аудио- и видеотекстов познавательного характера.

**В чтении:**

- переводить (со словарем) тексты профессиональной направленности;

**В письменной речи:**

- сообщать сведения о себе в различных видах анкет.

Обучающиеся должны самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

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

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

- лингвострановедческий и социокультурный языковой материал.

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОГСЭ .04 «Физическая культура»

### 1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** дисциплина «Физическая культура» относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу основной профессиональной образовательной программы.

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

Содержание программы «Физическая культура» направлено на достижение следующих **целей:**

- **развитие** физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;
- **формирование** устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;
- **овладение** технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;
- **овладение** системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;
- **освоение** системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;
- **приобретение** компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

Освоение содержания учебной дисциплины «Физическая культура» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

#### • **личностных:**

- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;
- сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
- потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;
- приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;
- формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных,

- регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;
- готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;
  - способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;
  - способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;
  - формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
  - принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
  - умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
  - патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;
  - готовность к служению Отечеству, его защите;
- **метапредметных:**
    - способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;
    - готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;
    - освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;
    - готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;
    - формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;
    - умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;
  - **предметных:**
    - умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;
    - владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;
    - владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;
    - владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;

- владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

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

**знать:**

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

основы здорового образа жизни;

**уметь:**

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

## **ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОБУЧЕНИЯ СПЕЦИАЛЬНОЙ МЕДИЦИНСКОЙ ГРУППЫ**

Уметь определить уровень собственного здоровья по тестам.

Уметь составить и провести с группой комплексы упражнений утренней и производственной гимнастики.

Овладеть элементами техники движений: релаксационных, беговых, прыжковых, ходьбы на лыжах, в плавании.

Уметь составлять комплексы физических упражнений для восстановления работоспособности после умственного и физического утомления.

Уметь применять на практике приемы массажа и самомассажа.

Овладеть техникой спортивных игр по одному из избранных видов.

Повышать аэробную выносливость с использованием циклических видов спорта (терренкура, кроссовой и лыжной подготовки).

Овладеть системой дыхательных упражнений в процессе выполнения движений для повышения работоспособности, при выполнении релаксационных упражнений.

Знать состояние своего здоровья, уметь составить и провести индивидуальные занятия двигательной активности.

Уметь определять индивидуальную оптимальную нагрузку при занятиях физическими упражнениями. Знать основные принципы, методы и факторы ее регуляции.

Уметь выполнять упражнения:

сгибание и выпрямление рук в упоре лежа (для девушек — руки на опоре высотой до 50 см);

подтягивание на перекладине (юноши);

поднимание туловища (сед) из положения лежа на спине, руки за головой, ноги закреплены (девушки);

прыжки в длину с места;

бег 100 м;

бег: юноши — 3 км, девушки — 2 км (без учета времени);

тест Купера — 12-минутное передвижение;

плавание — 50 м (без учета времени);

бег на лыжах: юноши — 3 км, девушки — 2 км (без учета времени).

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ВЧ. ОГСЭ. 01 «Русский язык и культура речи»

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы

специальностей СПО

### 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина «Русский язык и культура речи» относится к вариативным дисциплинам ОГСЭ.

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

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

- передавать информацию устно и письменно с соблюдением требований культуры речи;
- анализировать свою речь с точки зрения её нормативности, уместности и целесообразности; устранять ошибки и недочёты в своей устной и письменной речи;
- пользоваться словарями русского языка;
- оформлять профессиональную документацию;
- осуществлять профессиональное общение с соблюдением норм и правил делового этикета.

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

- специфику устной и письменной речи;
- нормы русского литературного языка;
- правила делового общения;
- этические нормы взаимоотношений с коллегами и партнерами.
- основные техники и приемы общения: правила слушания, ведения беседы, убеждения, консультирования.

# **АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ВЧ.ОГСЭ.02 Основы социологии и политологии**

### **1.1. Область применения программы**

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

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** входит в состав вариативной части дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла основной профессиональной образовательной программы.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- методологически грамотно анализировать различные социальные факты;
- интерпретировать и использовать социологические данные;
- анализировать различные социальные и политические процессы;
- ориентироваться в основных понятиях социологии;
- связывать теоретический материал с проблемами современности;
- разбираться в специфике социальных процессов в России;
- оценивать проблему, высказывать свою точку зрения;
- ориентироваться в основных понятиях политологии;
- разбираться в специфике политических процессов в России;
- связывать теоретический материал с проблемами современности;
- оценить проблему, высказать свою точку зрения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- специфику социологического подхода к изучению общества, культуры, социальных общностей и групп;
- принципы и взаимодействия личности и общества;
- основные законы солидарных и конфликтных социальных отношений, механизма их регуляции;
- основные понятия социологии, методы и функции социологии;
- основные признаки и типологию социальных общностей и общества в целом;

- критерии социальной стратификации и причины социального неравенства;
- способы разрешения социальных конфликтов;
- особенности процесса социализации личности и формы регуляции социального поведения;
- нравственные нормы регулирования отношений между людьми и обществом;
- основы категории политологии;
- функции политологии;
- основы мировой политики и международных отношений;
- основные идеологические течения современности;
- типы политического участия,
- этапы и факторы политической социализации.

**Менеджер должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:**

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

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ВЧ.ОГСЭ.05 «Этика и эстетика»

### 1.1. Область применения программы

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки).

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в вариативную часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

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

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

применять знания по этике и эстетике при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности;

В результате освоения дисциплины студент **должен знать;**

историю этики и эстетики;

место этики и эстетики в системе современного философского и научного знания ;

основные категории этики и эстетики;

сущность и эстетические основы художественной деятельности ,основные этапы художественной деятельности; эстетику внешнего образа человека.

**Менеджер должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:**

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

- ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН.01«МАТЕМАТИКА»

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.01. «*Организация обслуживания в общественном питании*».

## 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина «Математика» входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

### Цели и задачи учебной дисциплины «Математика» - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;

*знать:*

- значение математики в профессиональной деятельности и при освоении основной профессиональной образовательной программы;
- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности;
- основные понятия и методы математического анализа, дискретной математики, линейной алгебры, теории комплексных чисел, теории вероятностей и математической статистики;
- основы интегрального и дифференциального исчисления. художественной деятельности; эстетику внешнего образа человека.

### Менеджер должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

Содержание дисциплины должно быть ориентировано на подготовку к формированию профессиональных компетенций, соответствующих основным видам профессиональной деятельности менеджера:

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

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей;

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа;

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

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

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

## АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ВЧ.ЕН.02 Валеология

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППСЗ ГПОУ ТО «ТКПТС», с учетом вариативного компонента ФГОС по специальности

#### 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в вариативную часть естественнонаучного цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен иметь представление:

- о становлении валеологии, как науки;
- об основных проблемах, связанных с укреплением и сохранением здоровья.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- цели и задачи науки «Валеология»;
- психологию здоровья;
- приёмы и методы физического оздоровления;
- роль психологических факторов в предупреждении возникновения и развития болезни, особенности психологических процессов у здорового и больного человека;
- приёмы и методы психологического оздоровления организма;
- приёмы и методы рационального питания;
- принципы сбалансированного питания;
- методы санитарно-гигиенического воспитания населения;
- методику консультирования семей по проблемам формирования здорового образа жизни, укрепления и сохранения здоровья.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.01 Экономика организации

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании.**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования в сфере экономической деятельности.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** является общепрофессиональной дисциплиной, относится к профессиональному циклу.

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:** Менеджер должен обладать общими и профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.02 Правовое обеспечение профессиональной деятельности

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальностям СПО: **43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании»**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при подготовке по любой специальности

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** является вариативной частью общепрофессиональной дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен обладать следующими компетенциями:**

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

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

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.

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

работать с нормативными правовыми документами, использовать их в профессиональной деятельности;

защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством, соблюдать требования действующего законодательства;

**знать**:

понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;

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

права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;

организационно-правовые формы юридических лиц;

правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;

порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;

правила оплаты труда;

роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;

основы права социальной защиты граждан;

понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;

виды административных правонарушений и административной ответственности;

нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров;

# АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.03 Бухгалтерский учет

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Бухгалтерский учет» является частью ППССЗ по специальностям СПО:

**43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»,**

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина «Бухгалтерский учет» входит в профессиональный цикл (общепрофессиональные дисциплины) ФГОС ППССЗ по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

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

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

| Код ПК, ОК                                   | Знания  | Умения   |
|--|---|--|
| ОК 1,<br>ОК 3,<br>ОК 7,<br>ОК 10,<br>ПК 1.4. | основы бухгалтерского учета, структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций, бухгалтерскую отчетность;<br><br>особенности ценообразования в общественном питании;<br><br>нормативно-правовую базу бухгалтерского учета | использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности; |

# **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОП.04 Документационное обеспечение управления**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по профессиям СПО.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональном образовании, дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки).

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам и входит в профессиональный цикл.

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

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

- оформлять документацию в соответствии с нормативной базой, в том числе с использованием информационных технологий;
- осваивать технологии автоматизированной обработки документации;
- использовать унифицированные формы документов;
- осуществлять хранение и поиск документов;
- использовать телекоммуникационные технологии в электронном документообороте;

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

- понятие, цели, задачи и принципы делопроизводства;
- основные понятия документационного обеспечения управления;
- системы документационного обеспечения управления;
- классификацию документов;
- требования к составлению и оформлению документов;
- организацию документооборота: прием, обработку, регистрацию, контроль, хранение документов, номенклатуру дел.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать **общими компетенциями**:

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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать **профессиональными компетенциями**:

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

# АННОТАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.05 Финансы, денежное обращение и кредит

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Финансы и валютно-финансовые операции организации» является частью ППССЗ по специальности СПО 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании».

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** является общепрофессиональной дисциплиной, относится к профессиональному циклу.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *уметь*:

- составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям;
- распознавать виды валют;
- оформлять и использовать платежные документы при расчетах с потребителем;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *знать*:

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

**Менеджер** должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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

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

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

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

ОК 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.

Менеджер должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

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

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

# АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.06«ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

## 1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина входит в цикл ОП.00 «Общепрофессиональные дисциплины».

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

### уметь:

- Соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- Создавать, редактировать, оформлять, сохранять, передавать информационные объекты различного типа с помощью современных информационных технологий;
- Использовать сервисы и информационные ресурсы сети Интернет для решения задач в профессиональной деятельности.

### знать:

- правила техники безопасности и гигиенические требования при использовании средств информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- основные технологии создания, редактирования, оформления, сохранения, передачи и поиска информационных объектов различного типа (текстовых, графических, числовых, и т. п..) с помощью современных программных средств;
- возможности использования ресурсов сети Интернет для совершенствования профессиональной деятельности, профессионального и личностного развития;
- назначение и технологию эксплуатации аппаратного и программного обеспечения, применяемого в профессиональной деятельности;
- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **обладать общими компетенциями:**

- 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.
- В результате освоения дисциплины обучающийся должен **обладать профессиональными компетенциями:**
- ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП.07 «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда».**

### **1.1 Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»**

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в профессиональный цикл в раздел общепрофессиональных дисциплин.

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

В результате освоения учебной дисциплины студент

должен **уметь:**

-определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований;

-соблюдать правило охраны труда;

-предупреждать производственный травматизм и профзаболевания;

-использовать противопожарную технику;

В результате освоения учебной дисциплины студент

должен **знать:**

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

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

-принципы возникновения и профилактику производственного травматизма и профзаболеваний.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен обладать **общими компетенциями:**

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен обладать **профессиональными компетенциями:**

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

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

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

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

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования **43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»**

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины «**Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации**» может быть использована:

- в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО.
- во внеклассной работе по предмету «Английский язык».

### 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общепрофессиональная дисциплина «**Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации**» относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы.

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

#### Цель:

Развитие и формирование общей коммуникативной компетенции и профессионально-коммуникативной компетенции.

#### Задачи:

- систематизация, активизация, развитие языковых, речевых, социокультурных знаний, умений, формирование опыта их применения в различных речевых ситуациях
- развитие навыков самостоятельной работы, творческих и интеллектуальных способностей обучающихся.

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

##### **уметь:**

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

работать с источниками профессиональной информации на иностранном языке;

##### **знать:**

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

различные виды речевой деятельности и формы речи;

источники профессиональной информации на иностранном языке;

технику перевода профессионально ориентированных текстов;

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

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

- лингвострановедческий и социокультурный языковой материал.

## ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности»

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при всех формах профессиональной подготовки квалифицированных специалистов среднего звена по профессии «Менеджер» образовательными учреждениями профессионального образования на территории Российской Федерации, имеющими право на реализацию основной профессиональной образовательной программы по данной профессии.

### 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» входит в состав дисциплин общепрофессионального цикла.

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

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

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим; знать: принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

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

- 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.

### 1.4. Менеджер должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**1.5. Менеджер должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:**

Организация питания в организациях общественного питания.

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.

5.2.2. Организация обслуживания в организациях общественного питания.

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

ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов 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.

## **ВЧ.ОП.10 «ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины «ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» входит в состав вариативной части ППСЗ в соответствии с ФГОС по СПО:

*43.02.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ;*

*19.02.03 ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ*

*29.02.04 КОНСТРУИРОВАНИЕ, МОДЕЛИРОВАНИЕ И ТЕХНОЛОГИЯ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ*

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании.

### **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл, является вариативной

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *уметь*:

- проводить психологический самоанализ предрасположенности к предпринимательской деятельности;
- обосновывать предпринимательскую идею;
- выбирать организационно-правовую форму предпринимательской деятельности;
- собирать и анализировать информацию о конкурентах, потребителях, поставщиках;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *знать*:

- сущность понятия «предпринимательская деятельность»;
- нормативно-правовую базу предпринимательской деятельности;
- алгоритм действий по созданию предприятия малого бизнеса в соответствии с выбранными приоритетами;
- состояние экономики и предпринимательства в Тульской области;
- потенциал и факторы, благоприятствующие развитию малого и среднего бизнеса, кредитование малого бизнеса;

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

| <b>Код</b> | <b>Наименование общих компетенций</b>   |
|------------|---|
| ОК 1       | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. |
| ОК 3       | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.                     |

|      |  |
|------|--|
|      |  |
| ОК 5 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.  |
| ОК 7 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.   |
| ОК 8 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. |

## ВЧ.ОП.10 «ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»

### 1.2. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы предпринимательства» является частью ППСЗ по специальности СПО:

43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»,

### 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл, является вариативной

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

Задача: усвоение теоретических знаний в области основ предпринимательской деятельности, приобретение практических навыков по умению действовать в условиях становления рыночных отношений.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *уметь*:

- проводить психологический самоанализ предрасположенности к предпринимательской деятельности;
- обосновывать предпринимательскую идею;
- выбирать организационно-правовую форму предпринимательской деятельности;
- собирать и анализировать информацию о конкурентах, потребителях, поставщиках;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *знать*:

- сущность понятия «предпринимательская деятельность»;
- нормативно-правовую базу предпринимательской деятельности;
- алгоритм действий по созданию предприятия малого бизнеса в соответствии с выбранными приоритетами;
- состояние экономики и предпринимательства в Тульской области; потенциал и факторы, благоприятствующие развитию малого и среднего бизнеса, кредитование малого бизнеса

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ВЧ.ОП.11 Основы бизнес - планирования

### 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО *43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании*.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования в сфере экономической деятельности.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** является общепрофессиональной дисциплиной, относится к вариативной части

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

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

- составлять бизнес-планы на краткосрочную, среднесрочную, долгосрочную перспективы;
- использовать изученные прикладные программные средства для бизнес-планирования;
- использовать вычислительную технику для обработки плановой информации.

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

- структуру и функции бизнес-планов;
- требования инвесторов к разработке бизнес-планов;
- методику бизнес-планирования;
- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ по бизнес-планированию.

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

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

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

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

# АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ВЧ.ОП.12 «ИМИДЖЕЛОГИЯ»

### 1.3. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Имиджелогия» входит в состав вариативной части ППСЗ в соответствии с ФГОС по СПО по специальности

#### *43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.*

Рабочая программа учебной дисциплины «Имиджелогия» может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по рабочим профессиям.

### 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл ОПОП СПО и является вариативной частью.

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

Задача: усвоение теоретических знаний в области основ имиджелогии, приобретение практических навыков по умению нравиться людям и создавать позитивный собственный имидж и имидж предприятия сервиса.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *уметь*:

- создавать позитивный профессиональный имидж;
- использовать основные вербальные и невербальные средства коммуникации для создания позитивного имиджа;
- использовать основные технологии самопрезентации и самоимиджирования;
- анализировать поведение потребителей с целью выявления их престижных потребностей как основы для создания соответствующего имиджа предприятия сервиса;
- разрабатывать основные мероприятия по созданию позитивного имиджа предприятия сервиса.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *знать*:

- основные разработки «Я-концепция»;
- основы риторики, как элемента позитивного имиджа;
- основы кинесики, классификацию жестов, основные элементы телодвижения;
- основные элементы коммуникативной техники, барьеры в общении;
- особенности физиогномики и основы фейсбилдинга;
- основы колористики и правила подбора одежды;
- особенности телефонного имиджа;
- основные элементы корпоративного имиджа;
- основные элементы имиджа предприятия сервиса;
- особенности профессионального имиджа руководителей и специалистов предприятия сервиса.

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

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

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**  
**Вч.ОП.13 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ.**

1.1. Рабочая программа (далее – программа) учебной дисциплины ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин является вариативной частью.

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

| <b>Код</b> | <b>Наименование результата обучения</b>   |
|------------|---|
| ПК1.1.     | Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами 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 2.4.    | 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 3.3.    | 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 4.3.    | Проводить контроль качества услуг общественного питания.  |
| ОК1.       | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.                                  |

|       |  |
|-------|--|
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.           |
| ОК 3. | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  |
| ОК 4. | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.       |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  |
| ОК 6. | Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.   |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.  |
| ОК 8  | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.          |
| ОК 9  | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.  |
| ОК 10 | Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов. |

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

- основные понятия, термины и определения в области общественного питания, организации производства и обслуживания в общественном питании;
- взаимосвязь дисциплин и их значение для будущей деятельности;
- общие требования к обслуживающему и производственному персоналу;
- современные тенденции развития общественного питания;
- правила личной гигиены и гигиены рабочего места;
- правила внутреннего распорядка на предприятиях общественного питания;
- правила трудовой дисциплины и нормативную базу

## **АННОТАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ВЧ.ОП.12«СОВРЕМЕННЫЕ НАЛОГИ И ПЛАТЕЖНЫЕ СИСТЕМЫ»**

### **1.4. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Современные налоги и платежные системы» является частью ППСЗ по специальностям СПО:

#### **43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»**

### **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл, является вариативной

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

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

| <b>Код ПК, ОК</b>       | <b>Знания</b>   | <b>Умения</b>   |
|-------------------------|---|---|
| ОК 1,<br>ОК 3,<br>ОК 5. | <ul style="list-style-type: none"><li>• нормативные акты, регулирующие отношения организации и государства в области налогообложения, Налоговый кодекс Российской Федерации;</li><li>• экономическую сущность налогов;</li><li>• принципы построения и элементы налоговых систем;</li><li>• виды налогов в Российской Федерации и порядок их расчетов.</li><li>• виды современных платежных систем.</li><li>• принципы организации и функционирования платежных систем.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• ориентироваться в действующем налоговом законодательстве Российской Федерации;</li><li>• рассчитывать основные налоги и споры.</li><li>• Ориентироваться в действующих платежных системах</li></ul> |

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Вч.ОП.13 Основы финансовой грамотности**

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы финансовой грамотности» является частью ППСЗ по специальностям СПО:

- 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»,
- 29.02.04 «Конструирование, моделирование и технология швейных изделий»

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к вариативной части общепрофессиональных дисциплин.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *знать*:

- управление и составление семейного бюджета, контролирование доходов и расходов;
- роль денег в жизни общества;
- управление личными сбережениями;
- основы финансового планирования;
- виды накоплений, причины инфляции;
- условия депозита;
- виды кредита, стоимость кредита
- хранение, обмен и перевод денег;
- виды платежных средств
- инвестиции, виды инвестиций;
- управление рисками при инвестировании;
- структуру и регулирование финансового рынка;
- финансовые инструменты, финансовых посредников;
- пенсионную систему и возможности формирования будущей пенсии;
- налоговую систему, виды и порядок уплаты налогов, составление налоговой декларации, налоговые вычеты;
- страховую систему, виды страхования и возможности защиты материальных нематериальных активов;
- механизмы защиты от махинаций на финансовом рынке, права потребителей финансовых услуг

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *уметь*:

- ставить и достигать финансовые цели;
- рассчитывать проценты по депозиту;

- использовать банковские и небанковские финансовые продукты;
- делать выбор наиболее выгодного кредита;
- оформлять кредитный договор;
- делать выбор банковской карты;
- инвестировать личные сбережения;
- делать выбор финансовых посредников;
- заранее формировать будущую пенсию;
- правильно рассчитывать налог на доходы физических лиц;
- своевременно уплачивать налоги;
- составлять налоговую декларацию;
- определять размер страхового платежа;
- использование страхования в личной жизни;
- не допускать финансовых рисков и рисков финансового мошенничества;
- эффективно защищать свои права, права потребителя финансовых услуг;
- использовать финансовые инструменты в целях улучшения своего благосостояния

Выпускник, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя:

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

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Вч.Оп.14 «Основы поиска работы».**

1.1. Рабочая программа (далее – программа) учебной дисциплины «**Основы поиска работы**» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании»**.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин, является вариативной частью.

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

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

- профессионально самоопределяться на рынке труда;
- находить источники информации о вакансиях;
- составлять алгоритм поиска работы;
- уметь создавать самопрезентацию;
- составлять поисковые письма, автобиографию, резюме.

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

- экономику рынка труда;
- виды, типы, режимы профессиональной деятельности;
- технологии поиска работы;
- возможные ошибки и затруднения при поиске работы, способы их преодоления;
- основы профессиональной этики;
- технику ведения телефонных переговоров с потенциальным работодателем;
- требования к внешнему виду соискателя вакансии, манере поведения и речи;
- правовую базу трудовых отношений.

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.

ОК6. 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.

## **Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО **43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»**

Менеджер должен обладать следующими профессиональными компетенциями:

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 модуля – требования к результатам освоения модуля:**

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

#### **иметь практический опыт:**

- распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности;

- оперативного планирования работы производства;

- получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;

- участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;

- проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов;

- участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров;

- проведения приемки продукции по количеству и качеству;

- контроля осуществления технологического процесса производства;
- контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания;

**уметь:**

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

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 416 часов;
- учебная практика – 108 часов;
- производственная практика – 108 часов.

**ПМ 02 Профессиональный модуль «Организация обслуживания в организациях общественного питания»**

**Область применения программы**

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО *43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании*.

Менеджер должен обладать следующими профессиональными компетенциями:

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 модуля – требования к результатам освоения модуля:**

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

#### **иметь практический опыт:**

- организации и 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 из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;
- осуществлять расчет с посетителями; принимать рациональные управленческие решения; применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности; регулировать конфликтные ситуации в организации; определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями; выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания; составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;
- 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

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **552** часа,  
 учебной практики - 72 часа,  
 производственной практики – 108 часов.

**ПМ 03 Профессиональный модуль «Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания»**

## **Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля «Маркетинговая деятельность в организация общественного питания» является частью ППССЗ в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

Менеджер должен обладать следующими профессиональными компетенциями:

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 организаций

### **Цели и задачи модуля- требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся 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;
- разработке предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности;
- выявление конкурентов организации общественного питания и определение 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 в 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.

**Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -112 часов;  
производственной практики -36 часов.

**ПМ 04. Профессиональный модуль «Контроль качества продукции и услуг общественного питания»**

**Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля – является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС 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 модуля – требования к результатам освоения модуля:**

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

**иметь практический опыт:**

- контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг;
- участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания;
- контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие;

**уметь:**

- анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества;
- работать с нормативно-правовой базой;
- пользоваться измерительными приборами и приспособлениями;
- проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия;
- контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;

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

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 80 часов;  
 производственной практики – 36 часов.

## **ПМ 05. Профессиональный модуль «Выполнение работ по профессии ОФИЦИАНТ»**

### **Область применения**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 05 Выполнение работ по рабочим профессиям «Официант» разработана для программы подготовки специалистов среднего звена на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного цикла профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций по рабочим профессиям СПО «Официант»:

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 модуля - требования к результатам освоения модуля**

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

**иметь практический опыт:**

- подготовки (обработки) сырья и приготовления кулинарных блюд в условиях плавания, в том числе холодных блюд и закусок; первых блюд и соусов, блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, блюд и гарниров из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса, мясных продуктов и домашней птицы, яиц и творога, сладких блюд и напитков, мучных кулинарных блюд;
- выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;
- встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;
- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;
- подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;
- расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей; подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;
- обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;
- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания ;
- применение передовых, инновационных методов и форм организации труда;

**уметь:**

- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях
- осуществлять приём заказа на блюда и напитки;
- обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
- консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору алкогольных напитков, их сочетаемости с блюдами;
- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
- соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;
- предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем;
- соблюдать правила ресторанного этикета ;
- соблюдать личную гигиену;

**знать:**

- виды и, типы и классы организаций общественного питания;
- основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;
- материально-техническую и информационную базу обслуживания;

- правила личной подготовки официанта к обслуживанию;
- виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;
- правила подготовки торгового зала, столового белья и посуды, приборов к работе;
- краткую кулинарную характеристику блюд;
- правила и очерёдность подачи блюд;
- правила составления меню;
- правила и технические приёмы обслуживания потребителей;
- типовые правила эксплуатации оборудования, правила охраны труда, санитарные нормы и правила.

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы**

**профессионального модуля:** обязательная аудиторная учебная нагрузка

обучающегося - 60 часов;

учебная практика- 468 часов.