

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП. 01 Экономика организации

1. Область применения рабочей программы:

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

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Экономика организации» относится к профессиональному циклу, включающему в себя общепрофессиональные дисциплины в структуре базовой подготовки.

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

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

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

знать:

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

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 169 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 113 часов;
самостоятельной работы студента 56 часов.

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и содержание учебной дисциплины;
- условия реализации учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины;

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС СПО специальности 43.02.01 Организация

обслуживания в общественном питании, входящей в укрупненную группу общепрофессиональных дисциплин и обеспечивает практическую реализацию ФГОС СПО в рамках образовательного процесса.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП. 02 Правовое обеспечение профессиональной деятельности

1. Область применения рабочей программы:

Рабочая программа учебной дисциплины «Правовое обеспечение профессиональной деятельности» является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Правовое обеспечение профессиональной деятельности» относится к профессиональному циклу, включающему в себя общепрофессиональные дисциплины в структуре базовой подготовки.

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

В результате освоения учебной 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:

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

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

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;

- право социальной защиты граждан;
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 81 час, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 54 часа; самостоятельной работы обучающегося 27 часов.

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и содержание учебной дисциплины;
- условия реализации учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины;

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС СПО специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, входящей в укрупненную группу общепрофессиональных дисциплин и обеспечивает практическую реализацию ФГОС СПО в рамках образовательного процесса.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП. 03 Бухгалтерский учет

1. Область применения рабочей программы:

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

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Бухгалтерский учет» относится к профессиональному циклу, включающему в себя общепрофессиональные дисциплины в структуре базовой подготовки.

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

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

- составлять и обрабатывать бухгалтерские документы;
- отражать на счетах бухгалтерского учета хозяйственные операции;
- составлять на основе данных аналитического и синтетического учета бухгалтерскую отчетность организации

знать:

- знать задачи, принципы и требования к ведению бухгалтерского учета, объекты учета и их классификацию;
- метод бухгалтерского учета и его элементы;
- классификацию, реквизиты и порядок заполнения бухгалтерских документов, формы бухгалтерского учета, порядок организации документооборота;
- строение и классификацию бухгалтерских счетов, структуру и содержание плана счетов финансово-хозяйственной деятельности;
- организацию и порядок бухгалтерского учета хозяйственных операций в организации;
- особенности ценообразования в общественном питании;
- состав бухгалтерской отчетности, требования предъявляемые к ней, порядок составления.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

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

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и содержание учебной дисциплины;
- условия реализации учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС СПО специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, входящей в укрупненную группу общепрофессиональных дисциплин и обеспечивает практическую реализацию ФГОС СПО в рамках образовательного процесса.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП. 04 Документационное обеспечение управления

1. Область применения рабочей программы:

Рабочая программа учебной дисциплины «Документационное обеспечение управления» является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Документационное обеспечение управления» относится к профессиональному циклу, включающему в себя общепрофессиональные дисциплины в структуре базовой подготовки.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

- оформлять документацию в соответствии с нормативной базой, используя информационные технологии и средства оргтехники;
- использовать унифицированные системы документации;
- осуществлять хранение, поиск документов;
- использовать телекоммуникационные технологии в электронном документообороте;

знать:

- основные понятия документационного обеспечения управления;
- основные законодательные и нормативные акты в области документационного обеспечения управления;
- цели, задачи и принципы документационного обеспечения управления;
- системы документационного обеспечения управления;
- требования к составлению и оформлению различных видов документов;
- общие правила организации работы с документами;
- современные информационные технологии создания документов и автоматизации документооборота;
- организацию работы с электронными документами;
- виды оргтехники и способы её использования в документационном обеспечении управления.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 96 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка 64 часа;

самостоятельная работа обучающегося 32 часа.

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и содержание учебной дисциплины;
- условия реализации учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС СПО специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, входящей в укрупненную группу общепрофессиональных дисциплин и обеспечивает практическую реализацию ФГОС СПО в рамках образовательного процесса.

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины
ОП. 05 Финансы и валютно-финансовые операции организации**

1. Область применения рабочей программы:

Рабочая программа учебной дисциплины «Финансы и валютно-финансовые операции организации» является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном

питании.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Финансы и валютно-финансовые операции организации» относится к профессиональному циклу, включающему в себя общепрофессиональные дисциплины в структуре базовой подготовки.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

- составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчётным операциям;
- распознавать виды валют;
- оформлять и использовать платёжные документы при расчётах с потребителями.

знать:

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

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

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

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и содержание учебной дисциплины;
- условия реализации учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС СПО специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, входящей в укрупненную группу общепрофессиональных дисциплин и обеспечивает практическую реализацию ФГОС СПО в рамках образовательного процесса.

1. Область применения рабочей программы:

Рабочая программа учебной дисциплины «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности» является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности» относится к профессиональному циклу, включающему в себя общепрофессиональные дисциплины в структуре базовой подготовки.

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

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

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального;
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства;
- осуществлять поиск необходимой информации;

знать:

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

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 99 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 66 часов; самостоятельной работы студента 33 часов.

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и содержание учебной дисциплины;
- условия реализации учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС СПО специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, входящей в укрупненную группу

общефессиональных дисциплин и обеспечивает практическую реализацию ФГОС СПО в рамках образовательного процесса.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП. 07 Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда

1. Область применения рабочей программы:

Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда» является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда» относится к профессиональному циклу, включающему в себя общефессиональные дисциплины в структуре базовой подготовки.

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

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

- определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований;
- соблюдать правила охраны труда;
- предупреждать производственный травматизм и профзаболевания;
- использовать противопожарную технику;
- планировать и осуществлять мероприятия по повышению устойчивости производственных систем и объектов;
- планировать мероприятия по защите производственного персонала и населения в чрезвычайных ситуациях и при необходимости принимать участие в проведении спасательных и других неотложных работ при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;

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 профилактики производственного травматизма и профзаболеваний;
- анатомо-физиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов, принципы их идентификации;
- методы исследования устойчивости функционирования объектов экономики и технических систем в чрезвычайных ситуациях;
- прогнозирование чрезвычайных ситуаций и разработку их последствий.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

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

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и содержание учебной дисциплины;
- условия реализации учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС СПО специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, входящей в укрупненную группу общепрофессиональных дисциплин и обеспечивает практическую реализацию ФГОС СПО в рамках образовательного процесса.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП. 08 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации

1. Область применения рабочей программы:

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации» является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации» относится к профессиональному циклу, включающему в себя общепрофессиональные дисциплины в структуре базовой подготовки.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **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.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 399 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 366 часа; самостоятельной работы обучающегося 133 часа.

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и содержание учебной дисциплины;
- условия реализации учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС СПО специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, входящей в укрупненную группу общепрофессиональных дисциплин и обеспечивает практическую реализацию ФГОС СПО в рамках образовательного процесса.

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины
ОП. 09 Безопасность жизнедеятельности**

1. Область применения рабочей программы:

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

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» относится к профессиональному циклу, включающему в себя общепрофессиональные дисциплины в структуре базовой подготовки.

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

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

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

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и содержание учебной дисциплины;
- условия реализации учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС СПО специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, входящей в укрупненную группу общепрофессиональных дисциплин и обеспечивает практическую реализацию ФГОС СПО в рамках образовательного процесса.

Аннотация

ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания:

МДК.01.01. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания;

МДК.01.02. организация и технология производства продукции общественного питания;

МДК.01.03. Физиология питания, санитария и гигиена

1. Область применения рабочей программы:

Рабочая программа профессионального модуля «Организация питания в организациях общественного питания» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

2. Требования к результатам освоения ПМ:

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечение их сохранности;
- оперативного планирования работы производства;
- получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказа ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;
- участие в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;
- проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов;
- участие в составлении и заключении договоров на поставку товаров;
- проведение 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.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **уметь:**

- идентифицировать продовольственные товары, 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 договоры на поставку товаров;
- проводить приемку продукции;
- контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;
- определять вид, тип и класс организации общественного питания.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **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.

3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 648 часов, в том числе:
 обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 432 часов;
 самостоятельная работа обучающегося 216 часов.

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения ПМ;
- структура и содержание ПМ в ОПОП;
- условия реализации ПМ;
- контроль и оценка результатов освоения ПМ;

Содержание рабочей программы профессионального модуля полностью соответствует содержанию ФГОС СПО специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и обеспечивает практическую реализацию ФГОС СПО в рамках образовательного процесса.

Аннотация

ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания:

МДК.02.01. Организация обслуживания в организациях общественного питания;

МДК 02.02. Психология и этика профессиональной деятельности;

МДК.02.03. менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания.

1. Область применения рабочей программы:

Рабочая программа профессионального модуля «Организация обслуживания в организациях общественного питания» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

2. Требования к результатам освоения ПМ:

В результате изучения профессионального модуля обучающийся 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.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **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;
- 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;

-принимать рациональные управленческие решения;

-применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;

-регулировать конфликтные ситуации в организации.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **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;

-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;

-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.

3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 942 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 628 часов;

самостоятельная работа обучающегося 314 часов.

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения ПМ;

- структура и содержание ПМ в ОПОП;
 - условия реализации ПМ;
 - контроль и оценка результатов освоения ПМ;
- Содержание рабочей программы профессионального модуля полностью соответствует содержанию ФГОС СПО специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и обеспечивает практическую реализацию ФГОС СПО в рамках образовательного процесса.

Аннотация

ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания:

МДК.03.01. Маркетинг в организациях общественного питания

1. Область применения рабочей программы:

Рабочая программа профессионального модуля «Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

2. Требования к результатам освоения ПМ:

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен **иметь практический опыт:**

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **уметь:**

- выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания;
- проводить сегментацию рынка;
- участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию;
- разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания;
- определять направления сбытовой и ценовой политики, обосновывать целесообразность их выбора;
- выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта;

- собирать и анализировать информацию о ценах;
- осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации;
- разрабатывать анкеты и опросные листы;
- составлять отчет по результатам исследования и интерпретировать результаты;
- обосновывать целесообразность применения средств и методов маркетинга, выбирать и использовать наиболее рациональные из них, давать свои предложения при разработке маркетинговых мероприятий, направленных на совершенствование работы организации в области сбыта и ценообразования;
- выбирать, определять и анализировать показатели конкурентоспособности (качество, цену), учитывать их при анализе конкурентных преимуществ, делать выводы о конкурентоспособности организации.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **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.

3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 243 часов, в том числе:
 обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 162 часов;
 самостоятельная работа обучающегося 81 часов.

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения ПМ;
- структура и содержание ПМ в ОПОП;
- условия реализации ПМ;
- контроль и оценка результатов освоения ПМ;

Содержание рабочей программы профессионального модуля полностью соответствует содержанию ФГОС СПО специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и обеспечивает практическую реализацию ФГОС СПО в рамках образовательного процесса.

Аннотация

ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания:

МДК.04.01. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия;
МДК.04.02. Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

1. Область применения рабочей программы:

Рабочая программа профессионального модуля «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

2. Требования к результатам освоения ПМ:

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен **иметь практический опыт:**

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **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.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **знать:**

- цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценке 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, понятия, виды, критерии, показатели и методы идентификации;
- способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.

3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 332 часов, в том числе:
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 221 часов;
самостоятельная работа обучающегося 111 часов.

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения ПМ;
- структура и содержание ПМ в ОПОП;
- условия реализации ПМ;
- контроль и оценка результатов освоения ПМ;

Содержание рабочей программы профессионального модуля полностью соответствует содержанию ФГОС СПО специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и обеспечивает практическую реализацию ФГОС СПО в рамках образовательного процесса.

Аннотация

ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Официант):

МДК.05.01. Выполнение работ по профессии Официант.

1. Область применения рабочей программы:

Рабочая программа профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Официант)» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

2. Требования к результатам освоения ПМ:

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;
- подготовки бара к обслуживанию;
- 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;
- приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **уметь:**

- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- подготавливать бар к обслуживанию;
- осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;
- осуществлять приём заказа на блюда и напитки;
- обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме, на различных массовых банкетных мероприятиях; за барной стойкой алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара,
- консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;
- принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара;
- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
- готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;
- соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;
- предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем;
- соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **знать:**

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

-правила культуры обслуживания, протокола, этикета при взаимодействии официантов, барменов с гостями.

3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 135 часов, в том числе:
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 90 часов;
самостоятельная работа обучающегося 45 часов.

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения ПМ;
- структура и содержание ПМ в ОПОП;
- условия реализации ПМ;
- контроль и оценка результатов освоения ПМ;

Содержание рабочей программы профессионального модуля полностью соответствует содержанию ФГОС СПО специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и обеспечивает практическую реализацию ФГОС СПО в рамках образовательного процесса.