

**Аннотация рабочей программы дисциплины «Русский язык»
специальности среднего профессионального образования
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих предметных результатов:

- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.
- сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;
- сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
- сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;
- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;
- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

2. Количество часов, отводимое на дисциплину: по специальностям СПО социально-экономического профиля профессионального образования максимальная нагрузка — 131 час, из них: аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся: 78 часов, самостоятельная работа - 38 ч.

3. Перечень разделов и тем: Введение. 1. Язык и речь. Функциональные стили речи; 2. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография; 3. Лексикология и фразеология; 4. Морфемика, словообразование, орфография; 5. Морфология и орфография; 6. Синтаксис и пунктуация.

**Аннотация рабочей программы дисциплины «Литература»
специальности среднего профессионального образования
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы;
- сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;
- сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
- знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;
- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;
- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

2. Количество часов, отводимое на дисциплину: по специальностям СПО социально-экономического профиля профессионального образования — 176 часов; из них аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся 117ч., 59 ч. самостоятельная работа.

3. Перечень разделов и тем: 1. Введение. 2. Русская литература 19 в.: А. С. Пушкин, поэма «Медный всадник», «Повести Белкина»; А. Н. Островский, драмы «Гроза», «Бесприданница»; И.А.Гончаров: «Обломов»; Ф.М.Достоевский: «Преступление и наказание»; И.С. Тургенев: роман «Отцы и дети»; Л.Н.Толстой: «Война и мир»; А.П.Чехов: «Ионыч», «Вишневый сад»; поэзия 2-й пол.19 в.: А.А.Фет, Ф.И.Тютчев, А.К. Толстой и др. 3. Русская литература 20 в.: В. Набоков: «Машенька»; А.И. Куприн:

«Гранатовый браслет»; И. А. Бунин: «Темные аллеи»; С. А. Есенин: стихотворения, «Анна Снегина»; А. А. Блок «Двенадцать»; В. В. Маяковский: стихи; А. А. Ахматова «Реквием», М. Горький «На дне»; М. А. Булгаков: «Мастер и Маргарита», А. Т. Твардовский: «По праву памяти»; Н. М. Рубцов, Р. Рождественский, Б. Ахмадулина, Е. Евтушенко. Стихи; А. И. Солженицын «Матренин двор»; Драматургия 50-80 годов. А. Вампилов, В. Розов, Е. Шварц, А. Арбузов. А. Вампилов «Провинциальные анекдоты»; В. С. Высоцкий. Стихотворения.

**Аннотация рабочей программы дисциплины «Родная литература»
специальности среднего профессионального образования
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих предметных результатов:

- сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;
- сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
- использование активного и потенциального словарный запас, использовать в речи грамматические средства для свободного выражения мыслей и чувств на родном языке адекватно ситуации и стилю общения;
- ответственность за языковую культуру как общечеловеческую ценность;
- аргументирование своего мнения и оформление его словесно в устных и письменных высказываниях разных жанров, создавать развернутые высказывания аналитического и интерпретирующего характера, участвовать в обсуждении прочитанного, сознательно планировать свое досуговое чтение;
- понимание литературных художественных произведений, отражающих разные этнокультурные традиции;
- знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;

- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;
- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

2. Количество часов, отводимое на дисциплину: по специальностям СПО социально-экономического профиля профессионального образования —36 часов, из них аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся – 36 .

3. Перечень разделов и тем: 1. Введение. 2. Русская литература 19 в.(А. С. Пушкин» « Барышня- крестьянка», «Повести Белкина», А. Н. Островский «Женитьба Бальзаминова», И.А.Гончаров «Фрегат Паллада», И.С. Тургенев роман «Рудин», Л.Н.Толстой «Анна Каренина», А.П.Чехов «Три сестры») 3. Русская литература 20 в.(В.В.Набоков «Машенька», И. А.Бунин «Жизнь Арсеньева», С.А.Есенин «Анна Снегина», А.А.Ахматова Стихи, М.А.Булгаков «Собачье сердце», Н.М. Рубцов, Р.Рождественский, Б.Ахмадулина, Е.Евтушенко. Стихи.; А.И.Солженицын «Матренин двор», В.С.Высоцкий. Стихотворения).

**Аннотация рабочей программы дисциплины «Иностранный язык»
специальности среднего профессионального образования**

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

1.Требования к результатам освоения дисциплины:

Освоение содержания учебной дисциплины «Иностранный язык» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

предметных:

– сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;

– владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;

– достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;

– сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

2.Количество часов, отводимых на дисциплину: максимальная нагрузка - 195 часов, из них аудиторная (обязательная) учебная нагрузка обучающихся, включая практические занятия, — 130 часов и самостоятельная работа студентов – 65 часов.

3.Перечень разделов и тем: 1.Введение. Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке. 2.Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должность, место работы и др.)3. Семья и семейные отношения, домашние обязанности. 4.Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование). 5.Распорядок дня студента колледжа.6. Хобби, досуг. 7.Описание местоположения объекта (адрес, как найти).8. Магазины, товары, совершение покупок.9. Физкультура и спорт, здоровый образ жизни. 10.Экскурсии и путешествия. 11.Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство.12. Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности, традиции.13. Обычаи, традиции, поверья народов России и англоговорящих стран. 14.Жизнь в городе и деревне. 15.Научно-технический прогресс. 16.Человек и природа, экологические проблемы.

Профессионально ориентированное содержание: 17.Переговоры, разрешение конфликтных ситуаций. Рабочие совещания. Отношения внутри коллектива. 17.Этикет делового и неофициального общения. 18.Дресс-код.

19.Телефонные переговоры. 20.Выдающиеся исторические события и личности.21. Исторические памятники 22.Финансовые учреждения и услуги.

**Аннотация рабочей программы дисциплины «ИСТОРИЯ»
специальности среднего профессионального образования**

43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

Требования к результатам освоения дисциплины:

Освоение содержания учебной дисциплины «История» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

- предметных:
 - сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;
 - владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;
 - сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;
 - владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;
 - сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

Количество часов, отводимое на освоение дисциплины: максимальное кол-во — 201 ч., из них аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся — 134 часа; внеаудиторная (самостоятельная работа) — 67 часов;

Наименование разделов и тем дисциплины.

Введение. Основы исторических знаний **РАЗДЕЛ 1. ДРЕВНЕЙШАЯ СТАДИЯ ИСТОРИИ ЧЕЛОВЕЧЕСТВА** Происхождение человека. Палеолит; Неолитическая революция и ее последствия.

РАЗДЕЛ 2. ЦИВИЛИЗАЦИИ ДРЕВНЕГО МИРА Великие державы Древнего Востока; Античная цивилизация; Культура и религия Древнего мира; Особенности цивилизаций Древнего мира — древневосточной и античной

РАЗДЕЛ 3. ЦИВИЛИЗАЦИИ ЗАПАДА И ВОСТОКА В СРЕДНИЕ ВЕКА Великое переселение народов и образование варварских королевств в Европе; Возникновение ислама. Арабские завоевания; Византийская

империя; Восток в Средние века; Основные черты западноевропейского феодализма. Феодальная раздробленность в Европе ; Католическая церковь в Средние века. Крестовые походы; Зарождение централизованных государств в Европе; Особенности средневекового общества

РАЗДЕЛ 4. От древней Руси к Российскому государству Образование Древнерусского государства; Образование Древнерусского государства; Социально-экономический и политический строй Древней Руси; Крещение Руси и его значение; Раздробленность на Руси; Основные центры феодальной раздробленности; Древнерусская культура; Монгольское завоевание и его последствия; Начало возвышения Москвы; Образование единого Русского государства;

РАЗДЕЛ 5. Россия в XVI—XVII в.: от великого княжества к царству Россия в правление Ивана Грозного; Опричнина и её последствия; Смутное время начала XVII века; Окончание Смуты и возрождение российской государственности; Экономическое и социальное развитие России в XVII веке; Бунташный XVII век; Становление абсолютизма в России; Внешняя политика России в XVII веке; Культура Руси конца XIII—XVII веков; Контрольная работа по теме: «Русь: от древности до XVIIв.»

РАЗДЕЛ 6. Страны Запада и Востока в XVI—XVIII веках Экономическое развитие и перемены в западноевропейском обществе; Великие географические открытия; Образование колониальных империй; Возрождение и гуманизм в Западной Европе; Реформация и контрреформация; Становление абсолютизма в европейских странах; Страны Востока в XVI—XVIII вв. и колониальная экспансия европейцев; Международные отношения в XVII—XVIII веках; Развитие европейской культуры и науки в XVII—XVIII веках; Эпоха просвещения; Война за независимость и образование США; Французская революция конца XVIII века;

РАЗДЕЛ 7. РОССИЯ В КОНЦЕ XVII - XVIII ВВ.: от царства к империи Россия в эпоху петровских преобразований; Россия в эпоху петровских преобразований; Экономическое и социальное развитие в XVIII веке; Народные движения в XVIII веке; Дворцовые перевороты: причины, сущность, последствия; Внешняя и внутренняя политика России в середине — второй половине XVIII века; Внешняя политика Екатерины II; Контрольная работа по теме: «Русь: от древности до XVIIIв.»

РАЗДЕЛ 8. СТАНОВЛЕНИЕ ИНДУСТРИАЛЬНОЙ ЦИВИЛИЗАЦИИ Промышленный переворот и его последствия; Международные отношения. Крымская война и её последствия; Политическое развитие стран Европы и Америки; Развитие западноевропейской культуры;

РАЗДЕЛ 9. ПРОЦЕСС МОДЕРНИЗАЦИИ В ТРАДИЦИОННЫХ ОБЩЕСТВАХ ВОСТОКА Колониальная экспансия европейских стран: раздел Азии и Африки; Китай и Япония.

РАЗДЕЛ 10. РОССИЙСКАЯ ИМПЕРИЯ В XIX ВЕКЕ Внутренняя политика России в начале XIX века; Отечественная война 1812 года; Заграничный поход русской армии; Аракчеевщина; Движение декабристов; Внутренняя политика Николая I; Общественное движение XIX века; Внешняя политика России во второй четверти XIX века; Отмена крепостного права и реформы 60—70-х годов XIX века.; Контрреформы Александра III; Экономическое развитие во второй половине XIX века; Россия в международных отношениях конца XIX века; Русская культура XIX века; Повторение, обобщение, контроль по разделу «РОССИЙСКАЯ ИМПЕРИЯ В XIX ВЕКЕ»

РАЗДЕЛ 11. ОТ НОВОЙ ИСТОРИИ К НОВЕЙШЕЙ Мир в начале XX века. Пробуждение Азии; Россия на рубеже XIX—XX веков; Русско – японская война 1904-1905 гг; Революция 1905—1907 годов в России; Россия в период столыпинских реформ; Серебряный век русской культуры; Первая мировая война. Боевые действия 1914—1918 годов; Первая мировая война и общество; Февральская революция в России; Октябрьская революция в России и ее последствия; Политика «военного коммунизма»; Гражданская война в России

РАЗДЕЛ 12. МЕЖВОЕННЫЙ ПЕРИОД (1918 – 1939) Европа и США; Турция, Китай, Индия, Япония; Советское государство и общество в 1920—1930-е годы; Новая экономическая политика в Советской России; Образование СССР; Индустриализация в СССР; Коллективизация в СССР; Советская культура в 1920—1930-е годы.

РАЗДЕЛ 13. ВТОРАЯ МИРОВАЯ ВОЙНА. ВЕЛИКАЯ ОТЕЧЕСТВЕННАЯ ВОЙНА Этапы и направления внешней политики СССР в 30-е гг; Советско-германский пакт о ненападении и секретный дополнительный протокол; Подготовка сторон к войне; В О война как самостоятельный и определяющий этап Второй мировой войны; Причины неудач КА; Создание антигитлеровской коалиции; Меры по организации отпора фашистской агрессии; Блокада Ленинграда; Битва за Москву. Срыв блицкрига; Второй период Второй мировой войны; Коренной перелом в ходе Великой Отечественной войны 1943г; Сталинградская битва; Курская битва; Международные конференции глав держав СССР, США и Великобритании; Завершающий этап и разгром фашистской Германии (1944 – 45 гг.); Советское общество в годы войны «Всё для фронта, всё для Победы!»; Партизанское движение; Окончание второй мировой войны. Разгром Квантунской армии; Значение победы над фашизмом. Решающий вклад СССР в Победу;

РАЗДЕЛ 14. СОРЕВНОВАНИЕ СОЦИАЛЬНЫХ СИСТЕМ.

СОВРЕМЕННЫЙ МИР Послевоенное формирование двухполюсного (биполярного) мира; Страны Восточной Европы после Второй мировой войны; Крушение колониальной системы; Начало «Холодной войны»; Страны Латинской Америки; Индия, Пакистан, Китай; Многополярный мир XX в., и его основные центры;

РАЗДЕЛ 15. АПОГЕЙ И КРИЗИС СОВЕТСКОЙ СИСТЕМЫ 1945–1991

ГОДЫ СССР в послевоенные годы.; идеологические кампании и научные дискуссии 1940-х годов; СССР в 1950-х — начале 1960-х годов: курс на строительство коммунизма; СССР во второй половине 1960-х — начале 1980-х годов. Л.И.Брежнев; СССР в годы перестройки; Причины и последствия кризиса советской системы и распада СССР; Развитие советской культуры (1945—1991 годы);

РАЗДЕЛ 16. РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ НА РУБЕЖЕ XX–XXI ВЕКОВ

Формирование российской государственности. Б.Н. Ельцин; Политические лидеры и общественные деятели современной России; Развитие экономики и социальной сферы в начале XXI века; Культура и духовная жизнь общества в конце XX — начале XXI века; РФ в системе современных международных отношений; Воссоединение Крыма с Россией

Аннотация рабочей программы дисциплины «Физическая культура»

специальности среднего профессионального образования

43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих предметных результатов:

- 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 работоспособностью;

- 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).

2.Количество часов, отводимое на дисциплину: максимальная нагрузка – 176 часов, из них практические занятия - 111 часов, теоретические занятия - 6 часов, внеаудиторная самостоятельная работа студентов — 59 часов. Изучение дисциплины «Физическая культура» завершается дифференцированным зачетом.

3. Перечень разделов и тем: Теоретическая часть: Введение. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов СПО. 1. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья 2. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями.3. Самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки.4. Психофизиологические основы учебного и производственного труда. Средства физической культуры в регулировании работоспособности.5. Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста.

Практическая часть: 1. Легкая атлетика. Кроссовая подготовка. 2. Гимнастика. 3. Спортивные игры: волейбол, баскетбол, ручной мяч. 4. Виды спорта по выбору (ритмическая гимнастика, атлетическая гимнастика и работа на тренажерах.)

Аннотация рабочей программы дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности»

специальности среднего профессионального образования

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Освоение содержания учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» обеспечивает достижение студентами следующих предметных результатов:

- сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;
- получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;
- сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;
- сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;
- освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;
- освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;
- развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;
- формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;
- развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;
- получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;
- освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по

призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;

— владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике;

Количество часов, отводимое на дисциплину:

максимальная нагрузка — 105 часов, из них: аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся – 70 часов, самостоятельная работа студентов — 35 часов.

Перечень разделов и тем:

Введение. 1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья. 2. Государственная система обеспечения безопасности населения. 3. Основы обороны государства и воинская обязанность. 4. Основы медицинских знаний.

**Аннотация рабочей программы дисциплины «Астрономия»
специальности среднего профессионального образования
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.**

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих предметных результатов:

-формирование представлений о роли и месте астрономии в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;

-владение основополагающими астрономическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование терминологии и символики;

-владение основными методами научного познания, используемыми в астрономии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом;

-умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между астрономическими физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;

-формирование умения решать задачи;

-формирование умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни;

-формирование собственной позиции по отношению к информации, получаемой из разных источников.

- 2. Количество часов, отводимое на дисциплину:** максимальная нагрузка — 54 часов, из них: аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся – 36 часов, внеаудиторная нагрузка – 18 часов.
- 3. Перечень разделов и тем:** Введение. 1. История развития астрономии.
2. Устройство Солнечной системы. 3. Строение и эволюция Вселенной.

**Аннотация рабочей программы дисциплины «Экономика»
специальности среднего профессионального образования**

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих предметных результатов:

- освоение основных знаний об экономической жизни общества, в котором осуществляется экономическая деятельность индивидов, семей, отдельных пред-приятий и государства;
- развитие экономического мышления, умение принимать рациональные решения при ограниченности природных ресурсов, оценивать возможные последствия для себя, окружения и общества в целом;
- воспитание ответственности за экономические решения, уважение к труду и предпринимательской деятельности;
- овладение умением находить актуальную экономическую информацию в источниках, включая Интернет; анализ, преобразование и использование экономической информации, решение практических задач в учебной деятельности и реальной жизни, в том числе в семье;
- овладение умением разрабатывать и реализовывать проекты экономической и междисциплинарной направленности на основе базовых экономических знаний;
- формирование готовности использовать приобретенные знания о функционировании рынка труда, сферы малого предпринимательства и

индивидуальной трудовой деятельности для ориентации в выборе профессии и дальнейшего образования;

- понимание особенностей современной мировой экономики, место и роли России,

умение ориентироваться в текущих экономических событиях.

2.Количество часов, отводимое на дисциплину: максимальная нагрузка — 186 часов, из них аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся — 124 часа; внеаудиторная самостоятельная работа студентов — 62 часа, в том числе работа над индивидуальным проектом.

3.Перечень разделов и тем: Тема 1. Экономика и экономическая работа; Тема 2. Семейный бюджет; Тема 3. Товар и его стоимость; Тема 4. Рыночная экономика; Тема 5. Труд и заработная плата; Тема 6. Деньги и банки; Тема 7. Государство и экономика; Тема 8. Международная экономика.

Аннотация рабочей программы дисциплины «Математика»

специальности среднего профессионального образования

43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании».

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих предметных результатов:

- сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке;
- сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;
- владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;

- владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;
- сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;
- владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;
- сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;
- владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

2. Количество часов, отводимое на дисциплину: Максимальная нагрузка – 390 часов. Из них аудиторная нагрузка 260 часов, самостоятельная работа студентов — 130 часов, промежуточная аттестация в форме экзамена.

3. Перечень разделов и тем:

1. Введение. 2. Элементы теории вероятности и математической статистики. 3. Развитие понятия о числе. 4. Корни, степени и логарифмы. 5. Элементы комбинаторики. 6. Прямые и плоскости в пространстве. 7. Координаты и векторы в пространстве. 8. Основы тригонометрии. 9. Функции, их свойства и график. 10. Многогранники. 11. Тела и поверхности вращения. 12. Измерения в геометрии. 13. Уравнения и неравенства. 14. Последовательности. 15. Начала математического анализа. 16. Интеграл и его применение.

Аннотация рабочей программы дисциплины «Информатика»

специальности среднего профессионального образования

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих предметных результатов:

- сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;
- владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;
- использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;
- владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;
- владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;
- сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;
- сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);
- владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;
- сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;
- понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;
- применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, правил личной безопасности и этики работы с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

2. Количество часов, отводимое на дисциплину: максимальная нагрузка — 318 часов, из них аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся — 212 часов, включая практические занятия, — 160 часов; внеаудиторная самостоятельная работа студентов — 106 часов.

3. Перечень разделов и тем:

Введение
1. Информационная деятельность человека
2. Информация и информационные процессы
3. Средства ИКТ
4. Технологии создания и преобразования информационных объектов
5. Телекоммуникационные технологии

**Аннотация к рабочей программе дисциплины «Право»
специальности среднего профессионального образования
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих предметных результатов:

- сформированность представлений о понятии государства, его функциях, механизме и формах;
- владение знаниями о понятии права, источниках и нормах права, законности, правоотношениях;
- владение знаниями о правонарушениях и юридической ответственности;
- сформированность представлений о Конституции РФ как основном законе государства, владение знаниями об основах правового статуса личности в Российской Федерации;
- сформированность общих представлений о разных видах судопроизводства, правилах применения права, разрешения конфликтов правовыми способами;
- сформированность основ правового мышления;
- сформированность знаний об основах административного, гражданского, трудового, уголовного права;
- понимание юридической деятельности; ознакомление со спецификой основных юридических профессий;

– сформированность умений применять правовые знания для оценивания конкретных правовых норм с точки зрения их соответствия законодательству Российской Федерации;

– сформированность навыков самостоятельного поиска правовой информации, умений использовать результаты в конкретных жизненных ситуациях.

2. Количество часов, отводимое на дисциплину: максимальная нагрузка - 132 часа, из них: аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся - 90 часов, из них практических работ – 10 часов, самостоятельная работа студентов - 42 часа.

3. Перечень разделов и тем:

Введение. Цели и задачи курса «Право». Юриспруденция как важная общественная наука. Цели и задачи изучения права в современном обществе. Виды и формы правовой информации.

Раздел 1. Правовое регулирование общественных отношений. Частное и публичное право. Право в системе социальных норм. Правовые и моральные нормы. Система права: основные институты, отрасли права. Основные формы права. Нормативные правовые акты и их характеристика. Порядок принятия и вступления в силу законов в РФ. Действие нормативных правовых актов во времени, в пространстве и по кругу лиц. Понятие, особенности и структура правоотношения. Виды правоотношений. Основания возникновения правоотношений. Юридические факты, понятие, виды. Субъекты правоотношений. Граждане (физические лица) как субъекты правоотношений. Правоспособность и дееспособность физических лиц. Правомерное и противоправное поведение. Виды противоправных поступков. Юридическая ответственность и ее задачи.

Раздел 2. Основы конституционного права Российской Федерации. Конституционное право как отрасль российского права. Конституция РФ – основной закон государства. Основы конституционного строя Российской Федерации. Система государственных органов Российской Федерации. Законодательная власть. Исполнительная власть. Институт президентства. Местное самоуправление. Правоохранительные органы Российской Федерации. Адвокатура. Нотариат. Судебная система и особенности российского судопроизводства. Гражданство Российской Федерации. Понятие гражданства. Порядок приобретения и прекращения гражданства в РФ. Основные конституционные права и обязанности граждан в России. Основные конституционные права и обязанности граждан в России. Основные конституционные права и обязанности граждан в России. Понятие избирательной системы. Избирательный процесс: понятие, принципы. Формы и процедуры избирательного процесса. Гарантии и способы защиты прав граждан.

Раздел 3. Отрасли российского права. Гражданское право, общая характеристика.

Юридические лица как субъекты гражданских правоотношений. Понятие и признаки юридического лица. Виды юридических лиц и их организационно-

правовые формы. Имущественные права. Право собственности на движимые и недвижимые вещи, деньги, ценные бумаги. Право на интеллектуальную собственность. Основания приобретения права собственности: купля-продажа, мена, наследование, дарение. Личные неимущественные права граждан: честь, достоинство, имя. Способы защиты имущественных и неимущественных прав. Принципы гражданского процесса. Порядок обращения в суд. Судебное разбирательство. Порядок обжалования судебных решений. Гражданско-правовые договоры. Правовой режим предпринимательской деятельности. Защита прав потребителей. Наследственное право. Наследование по завещанию и по закону. Семейное право. Семейное право и семейные правоотношения. Порядок, условия заключения и расторжения брака. Права и обязанности супругов. Брачный договор. Правовые отношения родителей и детей. Опекунство и попечительство. Правовое регулирование образования. Трудовое право и трудовые правоотношения. Порядок приема на работу. Трудовой договор: понятие и виды, порядок заключения и расторжения. Занятость и трудоустройство. Органы трудоустройства. Коллективный договор. Роль профсоюзов в трудовых правоотношениях. Рабочее время, понятие, виды. Время отдыха понятие, виды.

Заработная плата. Правовые основы социальной защиты и социального обеспечения. Правовое регулирование трудовой деятельности несовершеннолетних. Трудовые споры. Понятие, виды споров. Порядок разрешения споров. Административное право и административные правоотношения. Административные проступки. Административная ответственность. Порядок производства по делам об административных правонарушениях.

Порядок производства по делам об административных правонарушениях. Понятие и сущность уголовного права. Преступление как наиболее опасное противоправное деяние.

Состав преступления. Уголовная ответственность. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних. Обстоятельства, исключающие уголовную ответственность. Юридическая ответственность за правонарушения в различных сферах общественной жизни. Особенности уголовного процесса. Стадии уголовного процесса. Порядок обжалования судебных решений в уголовном процессе. Основания и порядок обращения в Конституционный Суд РФ.

Раздел 4. Международное право и его особенности. Международное право. Международное гуманитарное право. Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени.

**АННОТАЦИИ К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
43.02.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ
ПИТАНИИ**

Дисциплины ОГСЭ.01. Основы философии

1. Перечень формируемых компетенций.

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 03.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 04.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 05.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 06.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 07.	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 08.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 09.	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

2. Количество часов, отводимое на освоение дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	68
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48

в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося	20
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (4 семестр)</i>	2

3. Наименование разделов и тем дисциплины

Раздел 1 Введение в основы философии
Тема 1.1. Философия, ее предмет и роль в обществе.
Раздел 2 Историко-философское введение
Тема 2.1. Зарождение философии. Античные философы
Тема 2.2. Философия Средних веков.
Тема 2. 3. Философия эпохи Возрождения.
Тема 2.4. Философия эпохи Нового времени и Просвещения.
Тема 2.5 Немецкая классическая философия.
Тема 2.6. Марксистская философия.
Тема 2.7. Русская философия.
Тема 2.8. Современная западно-европейская философия.
Раздел 3. Систематический курс
Тема 3.1. Учение о бытии.
Тема 3.2. Происхождение и сущность сознания.
Тема 3.3.. Теория познания.
Тема 3.4. Природа как предмет осмысления.
Тема 3.5. Общество как система.
Тема 3.6. Проблемы человека, сущность, содержание.
Тема 3.7. Исторический процесс. Проблемы типологии истории
Тема 3.8. Проблемы и перспективы современной цивилизации.

Дисциплины ОГСЭ.02. История

1. Перечень формируемых компетенций.

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 03.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 04.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 05.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 06.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 07.	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 08.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 09.	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

3. Количество часов, отводимое на освоение дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	68
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	

лабораторные занятия	
практические занятия	
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося	20
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (3 семестр)</i>	2

4. Наименование разделов и тем дисциплины

Раздел 1. Послевоенное мирное урегулирование. Начало «холодной войны».
Тема 1.1 Послевоенное мирное урегулирование в Европе начало «холодной войны»
Раздел 2. Основные социально- экономические и политические тенденции развития стран во второй половине XX века
Тема 2.1. Первые конфликты и кризисы «холодной войны».
Тема 2.2. Страны «третьего мира»: крах колониализма и борьба против отсталости
Тема 2.3. Крупнейшие страны мира. США.
Тема 2.4. Крупнейшие страны мира. Германия
Тема 2.5. Развитие стран Восточной Европы во второй половине XX века
Тема 2.6. Социально- экономическое и политическое развитие государств Восточной и Южной Азии во второй половине XX века. Япония.
Тема 2.7. Социально- экономическое и политическое развитие государств Восточной и Южной Азии во второй половине XX века. Китай.
Тема 2.8. Социально- экономическое и политическое развитие государств Восточной и Южной Азии во второй половине XX века. Индия
Раздел 3. Новая эпоха в развитии науки, культуры. Духовное развитие во второй половине XX-начале XXI вв. Мир в XXI в
Тема 3.1. Советская концепция «нового политического мышления
Тема 3.2. Латинская Америка. Проблемы развития во второй половине XX-XXI вв
Тема 3.3. Международные отношения во второй половине XX века. От двухполюсной системы к новой политической модели
Тема 3.4. Новая эпоха в развитии науки, культуры. Духовное развитие во второй половине XX-начале XXI вв. Научно - техническая революция и культура.

Тема 3.5. Духовная жизнь в советском и российском обществах
Тема 3.6. Глобализация и глобальные вызовы человеческой цивилизации, мировая политика
Тема 3.7. Международные отношения в области национальной, региональной и глобальной безопасности
Тема 3.8. Российская Федерация – проблемы социально - экономического и культурного развития

Дисциплины ОГСЭ.03. Иностранный язык

1. Перечень формируемых компетенций.

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 03.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 04.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 05.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 06.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 07.	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 08.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 09.	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

2. Количество часов, отводимое на освоение дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	240
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	173
в том числе:	
лабораторные занятия	163
практические занятия	
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося	62
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета(6.7 семестр)</i>	4

4. Наименование разделов и тем дисциплины

Раздел 1. Поездка за границу
Тема 1.1. В аэропорту
Тема 1.2. Прибытие в Лондон. В отеле.
Тема 1.3. Магазины в Лондоне.
Тема 1.4. Достопримечательности
Тема 1.5. Культурная программа. Театры и представления, кино, музеи.
Раздел 2. Продукты питания
Тема 2.1. В супермаркете
Тема 2.2. В восточном супермаркете
Раздел 3. В ресторане
Тема 3.1. Поход в ресторан
Тема 3.2. Кафе и рестораны Москвы
Тема 3.3. В столовой
Раздел 4. Национальная кухня
Тема 4.1. Кухня в США
Тема 4.2. Еда в Британии
Тема 4.3. Кухня в России
Тема 4.4. Блюда Русской кухни
Раздел 5. Приготовление пищи
Тема 5.1. Способы приготовления пищи
Тема 5.2. Приготовление блюд
Раздел 6. Обслуживание
Тема 6.1. Планирование меню
Тема 6.2. Сервировка стола
Раздел 7. Здоровье и питание

Тема 7.1. Мы – то, что мы едим
Тема 7.2. Здоровое питание
Тема 7.3. Вегетарианство и диетическое питание.
Раздел 8. Устройство на работу
Тема 8.1. Профессия повар. Профессия менеджера ресторана.
Тема 8.2. Оформление документов, написание резюме

Дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура

1. Перечень формируемых компетенций.

Код	Наименование общих компетенций
ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 03.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 06.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

2. Количество часов, отводимое на освоение дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	340
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	170
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	168
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося	170
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (4,6,7 семестр)</i>	6

3. Наименование разделов и тем дисциплины

Введение. Физические способности человека и их развитие
Раздел 1. Легкая атлетика
Тема 1.1. Техника специальных упражнений бегуна. Техника высокого и низкого стартов
Тема 1.2. Техника бега на короткие и средние дистанции
Тема 1.3. Техника прыжка в длину с разбега
Тема 1.4. Техника эстафетного бега
Тема 1.5. Техника метания гранаты
Раздел 2. Гимнастика
Тема. 2.1. Строевые упражнения
Тема 2.2. Техника спортивно-гимнастических элементов
Тема 2.3. Техника выполнения комплексов ритмической гимнастики
Раздел 3. Спортивные игры (волейбол)
Тема 3.1. Техника приема и передачи мяча сверху двумя руками
Тема 3.2. Техника приема и передачи мяча руками
Тема 3.3. Техника верхней и нижней подачи
Тема 3.4. двусторонняя игра
Раздел 4. Спортивные игры (баскетбол)
Тема 4.1. Техника ведения и передачи мяча.
Тема 4.2. Комбинационные действия
Тема 4.3.Штрафные броски.
Тема 4.4. Двусторонняя игра
Раздел 5. Общая физическая подготовка.
Тема 5.1.Общая физическая подготовка
Тема 5.2. Общеразвивающие упражнения

Дисциплины ЕН.01 Математика

1. Перечень формируемых компетенций.

Код	Наименование общих компетенций
ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

2. Количество часов, отводимое на освоение дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	71
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	36
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося	23
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета(3 семестр)</i>	2

3. Наименование разделов и тем дисциплины

Раздел 1 Линейная алгебра
Тема 1.1. Введение. Матрицы и определители
Тема 1.2. Системы линейных уравнений.
Раздел 2. Математический анализ
Тема 2.1. Функции
Тема 2.2. Числовые последовательности
Раздел 3. Дифференциальное исчисление
Тема 3.1. Производная
Тема 3.2. Приложение производной
Раздел 4. Интегральное исчисление
Тема 4.1. Неопределенный интеграл
Тема 4.2. Определенный интеграл
Раздел 5. Аналитическая геометрия

Тема 5.1. Аналитическая геометрия на плоскости
Тема 5.2. Аналитическая геометрия
Раздел 6. Дифференциальные уравнения
Тема 6.1. Линейные однородные дифференциальные уравнения
Тема 6.2. Линейные неоднородные дифференциальные уравнения
Раздел 7 Основы теории вероятности и математической статистики
Тема 7.1. Элементы теории вероятности
Тема 7.2. Введение в математическую статистику
Раздел 8 Элементы вычислительной математики
Тема 8.1. Понятие погрешности
Тема 8.2. Операции с приближительными значениями чисел
Раздел 9 Дискретная математика
Тема 9.1. Теория множеств
Тема 9.2. Основы булевой алгебры

Дисциплины ЕН.02 Информатика

1. Перечень формируемых компетенций.

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 04.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ПК.2.4	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

2. Количество часов, отводимое на освоение дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	101
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	30
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося	33
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (4 семестр)</i>	2

3. Наименование разделов и тем дисциплины

Тема 1. Автоматизированная обработка информации
Тема 2. Обработка текстовой информации при помощи процессора MS WORD.
Тема 3. Обработка числовой информации при помощи табличного процессора MS EXCEL.
Тема 3. Обработка числовой информации при помощи табличного процессора MS EXCEL.
Тема 4. Создание презентаций при помощи программы POWER POINT

Дисциплины ОП.01 Экономика организации

1. Перечень формируемых компетенций.

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 03.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 04	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.

2. Количество часов, отводимое на освоение дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	145
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	98
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	28
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося	47
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена (4 семестр)</i>	6

3. Наименование разделов и тем дисциплины

Раздел 1. Организация (предприятие), отрасль в условиях рынка
Тема 1.1. Отраслевые особенности организации (предприятия) в рыночной экономике
Тема 1.2. Отраслевые особенности организации (предприятия) в рыночной экономике
Тема 1.3. Производственная структура организации (предприятия)
Тема 1.4. Основы логистики организации (предприятия)
Раздел 2. Материально-техническая база организации (предприятия)
Тема 2.1. Основной капитал и его роль в производстве
Тема 2.2.оборотный капитал
Тема 2.3. Капитальные вложения и их эффективность
Тема 2.4. Аренда, лизинг, нематериальные активы
Раздел 3. Кадры и оплата труда в организации
Тема 3.1. Кадры организации и производительность труда
Тема 3.2. Формы и системы оплаты труда
Раздел 4. Себестоимость, цена, прибыль и рентабельность – основные показатели деятельности организации (предприятия)
Тема 4.1. Издержки производства и реализации продукции
Тема 4.2. Ценообразование
Тема 4.3. Прибыль и рентабельность
Тема 4.4. Финансы организации (предприятия)
Раздел 5. Деятельность предприятия
Тема 5.1. Планирование деятельности организации (предприятия)
Тема 5.2. Основные показатели деятельности организации
Раздел 6. Внешнеэкономическая деятельность организации (предприятия)
Тема 6.1. Организация (предприятие) на внешнем рынке

Дисциплины ОП.02 Правовое обеспечение профессиональной деятельности

1. Перечень формируемых компетенций.

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 03.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 10	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.
ПК 4.1.	Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.

2. Количество часов, отводимое на освоение дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	100
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	16
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося	32
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (7 семестр)</i>	2

3. Наименование разделов и тем дисциплины

Раздел 1. Гражданское право
Тема 1.1. Правовое регулирование предпринимательской деятельности
Тема 1.2. Правовое положение субъектов и объектов предпринимательской деятельности
Тема 1.3. Классификация и организационно-правовые формы коммерческих юридических лиц
Тема 1.4. Основы логистики организации (предприятия)
Раздел 2. Трудовое право
Тема 2.1. Правовое регулирование трудовых отношений
Тема 2.2. Правовое регулирование занятости и трудоустройство
Тема 2.3. Порядок заключения трудового договора и основания его прекращения
Тема 2.4. Рабочее время и время отдыха
Тема 2.5. Правила оплаты труда.
Тема 2.6. Право социальной защиты
Раздел 3. Административное право
Тема 3.1. Административные правонарушения и административная ответственность
Тема 3.2. Нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения
Тема 3.3. Финансовый контроль.
Раздел 4. Валютная система и валютный рынок
Тема 4.1. Валюта и валютные ценности
Тема 4.2. Валютный рынок РФ. Конвертируемость валют
Раздел 5. Формы расчетов в иностранной валюте
Тема 5.1. Виды платежных документов используемых для расчетов
Тема 5.2. Порядок расчетов дорожными чеками, еврочеками, пластиковыми картами.
Раздел 6. Наличные платежные средства
Тема 6.1. Признаки платежности и защиты бумажных денежных знаков.
Тема 6.2. Подготовка выручки к сдаче в банк.

Дисциплины ОП.03 Бухгалтерский учет

1. Перечень формируемых компетенций.

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 03.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 07.	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 10	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.
ПК 1.4.	Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

2. Количество часов, отводимое на освоение дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	142
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	96
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	44
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося	46
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена (3 семестр)</i>	6

3. Наименование разделов и тем дисциплины

Раздел 1. Основы бухгалтерского учета
Тема 1.1. Общая характеристика бухгалтерского учета
Тема 1.2. Структура и виды бухгалтерского баланса
Тема 1.3. Документы хозяйственных операций
Раздел 2. Особенности ценообразования в общественном питании
Тема 2.1. Особенности ценообразования в общественном питании
Раздел 3. Нормативно-правовая база бухгалтерского учета
Тема 3.1. Учет материально- производственных запасов
Тема 3.2. Учет денежных средств
Тема 3.3. Учет расчетов по оплате труда
Тема 3.4. Учет финансовых результатов
Тема 3.5. Учетная политика организации
Тема 3.6. Бухгалтерская (финансовая) отчетность

Дисциплины ОП.04 Документационное обеспечение управления

1. Перечень формируемых компетенций.

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 10	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.
ПК 2.4.	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

2. Количество часов, отводимое на освоение дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	126
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	84
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	28
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося	42
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена (3 семестр)</i>	6

3. Наименование разделов и тем дисциплины

Тема 1.1. Способы создания, функции, классификация документов
Тема 1.2. Унифицированные системы документов
Тема 1.3. Документы по профессиональной деятельности.
Тема 1.4. Организация работы с документами

Дисциплины ОП.05 Финансы и валютно-финансовые операции организации

1. Перечень формируемых компетенций.

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 03	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 07	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 10	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.
ПК 1.4.	Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.
ПК 2.5	Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

2. Количество часов, отводимое на освоение дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	94
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	64
в том числе:	

лабораторные занятия	
практические занятия	22
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося	30
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена (3семестр)</i>	6

3. Наименование разделов и тем дисциплины

Раздел 1. Финансы и финансовая система
Тема 1.1. Сущность и функции денег
Тема 1.2. Денежное обращение
Тема 1.3. Инфляция и антиинфляционная политика
Тема 1.4. Финансы, финансовая политики и финансовая система
Тема 1.5. Государственные финансы: государственный бюджет, внебюджетные фонды.
Тема 1.6. Финансы предприятий различных форм собственности.
Раздел 2. Банки и банковская система. Фондовый рынок
Тема 2.1. Банковская система: сущность, структура функции отдельных звеньев.
Тема 2.2. Коммерческие банки РФ их функции и основные операции.
Тема 2.3. Рынок ценных бумаг
Раздел 3. Финансовое планирование и финансовый контроль
Тема 3.1. Роль и задачи финансового планирования на предприятиях.

Дисциплины ОП.06 Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

1. Перечень формируемых компетенций.

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ПК 2.4.	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания

2. Количество часов, отводимое на освоение дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	139
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	94
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	56
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося	40
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена (5 семестр)</i>	6

3. Наименование разделов и тем дисциплины

Раздел I. Рабочее место специалиста и использование информационных
--

технологий для решения профессиональных задач
Тема 1.1. Виды автоматизированных систем
Тема 1.2. Общая характеристика системы «Консультант Плюс». Настройка системы
Тема 1.3. Поиск и работа с документами в справочно-правовой системе «Консультант Плюс»
Раздел 2. Использование прикладных программ в профессиональной деятельности
Тема 2.1. Базы данных
Тема 2.2. Программа создания презентаций
Раздел 3. Компьютерные сети и их использование в профессиональной деятельности
Тема 3.1. Назначение и возможности компьютерных сетей различных уровней
Тема 3.2. Локальные и глобальные компьютерные сети. Основные принципы технологии поиска информации в сети Internet

Дисциплины ОП.07 Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда

1. Перечень формируемых компетенций.

Код	Наименование общих компетенций
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 10	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.
ПК 1.1.	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.
ПК 1.2	Организовывать выполнение заказов потребителей.
ПК 2.1.	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.
ПК 2.6.	Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

2. Количество часов, отводимое на освоение дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	94
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	66
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	24
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося	28
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (3 семестр)</i>	2

3. Наименование разделов и тем дисциплины

Раздел 1. Техническое оснащение организаций общественного питания
Тема 1.1. Оборудование для подготовки сырья к производству
Тема 1.2. Оборудование для получения готовой продукции
Тема 1.3. Оборудование для сервисной реализации продуктов питания
Тема 1.4. Оборудование для вспомогательных операций, хранения сырья, полуфабрикатов и готовых блюд
Раздел 2. Охрана труда в организациях общественного питания
Тема 2.1. Нормативно-правовая база охраны труда
Тема 2.2. Управление безопасностью труда и оказание первой помощи

Дисциплины ОП. 08 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации

1. Перечень формируемых компетенций.

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ПК 1.4.	Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.
ПК.2.2.	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.
ПК 2.4.	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.
ПК 2.5	Анализировать эффективность обслуживания потребителей
ПК 3.1	Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания
ПК 3.2	Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт
ПК 3.3.	Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией
ПК 4.3.	Проводить контроль качества услуг общественного питания.

2. Количество часов, отводимое на освоение дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	126
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	86
в том числе:	
лабораторные занятия	

практические занятия	82
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося	40
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена (7 семестр)</i>	6

3. Наименование разделов и тем дисциплины

Раздел 1. Приготовление пищи
Тема 1.1. Кухня
Тема 1.2. Кухонная утварь и оборудование
Тема 1.3. Приготовление пищи
Раздел 2. Обслуживание
Тема 2.1. Виды меню. Планирование меню
Тема 2.2. Сервировка стола
Тема 2.3. Порядок обслуживания в ресторане
Раздел 3. Особенности работы бара.
Тема 3.1. Основы работы бара
Тема 3.2. Культура пабов в Великобритании.
Раздел 4. Профессионалы сферы обслуживания
Тема 4.1. Важные характеристики работника сферы обслуживания
Тема 4.2. Сотрудники кухни
Тема 4.3. Сотрудники ресторана
Тема 4.4. Оформление документов, написание резюме
Раздел 5. Общественное питание
Тема 5.1 Особенности организации общественного питания
Тема 5.2. Общественное питание в различных странах мира

Дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

1. Перечень формируемых компетенций.

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 06	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 07	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 09	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.
ПК2.2.	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
ПК4.2.	Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.
ПК 4.3.	Проводить контроль качества услуг общественного питания

2. Количество часов, отводимое на освоение дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	100
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	48
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося	32
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (4 семестр)</i>	2

3. Наименование разделов и тем дисциплины

Раздел 1. Человек и техносфера
Тема 1.1. Общие вопросы безопасности жизнедеятельности
Тема 1.2. Защита при стихийных бедствиях.
Тема 1.3. Защита при авариях (катастрофах) на транспорте
Тема 1.4. Защита при авариях (катастрофах) на производственных объектах.
Тема 1.5. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической и социальной обстановке
Раздел 2. Защита населения и территорий от чрезвычайных ситуаций
Тема 2.1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации ЧС

Раздел 3. Национальная безопасность

Тема 3.1. Экономическая безопасность, Внутриполитическая безопасность. Социальная, духовно-нравственная и экологическая безопасность. Информационная безопасность. Военная безопасность.

Раздел 4. Международная безопасность

Тема 4.1. Военные аспекты международной безопасности. Терроризм – угроза всему мировому сообществу

Тема 4.2. Природные и техногенные опасности и риски современного мира

Тема 4.3. Глобальные экологические проблемы и пути их решения.

Раздел 5. Основы военной службы

Тема 5.1 Основы военной службы и обороны государства (для юношей)

Тема 5.2. Первая (доврачебная) помощь при ранениях, травмах, ожогах и других несчастных случаях (для девушек)

Дисциплины ОП.10 Введение в специальность: общие компетенции профессионала

1. Перечень формируемых компетенций.

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 06	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 07	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 09	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.
ПК2.2.	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
ПК4.2.	Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.
ПК 4.3.	Проводить контроль качества услуг общественного питания

2. Количество часов, отводимое на освоение дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	116
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	78
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося	38
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (2 семестр)</i>	2

3. Наименование разделов и тем дисциплины

Тема 1.1. Специальность - менеджер в организации общественного питания. Характеристика и структура управления предприятий общественного питания
Тема 1.2. Теоретический аспект курсовых и дипломных работ
Тема 1.3.Профессиональный рост и самообразование
Тема 1.4. Производственная деятельность на предприятиях общественного питания

Дисциплины ОП.11 ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА

1. Перечень формируемых компетенций.

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 04	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.

2. Количество часов, отводимое на освоение дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	152
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	102
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	28
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося	50
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена (4 семестр)</i>	6

3. Наименование разделов и тем дисциплины

Раздел 1.Сущность экономики
Сущность экономики. Основные понятия в экономике. Экономика, как совокупность отраслей. Этапы развития экономики. Макроэкономика. Микроэкономика Воспроизводство экономического продукта. Различные экономические системы. Экономическая система России
Раздел 2.Субъекты, объекты и отношения собственности в экономике
Субъекты в экономике. Объекты в в экономике. Отношения собственности в экономике Сущность понятия «собственность». Экономические аспекты собственности. Юридические аспекты собственности. Формы собственности. Понятие приватизации Сущность приватизации
Раздел 3.Механизм рыночной экономики
Закон предложения. Конкуренция. Монополия. Противоречия рынка. Экономические кризисы
Раздел 4.Денежное обращение
Деньги. Происхождение денег. Сущность денег.Цена. Функции цены Механизм ценообразования. Виды цен Сущность инфляции. Причины инфляции. Последствия инфляции
Раздел 5.Производство и потребление в макроэкономическом представлении
Общественное производство. Экономические результаты. Труд.Производительность труда Потребление. Потребительский выбор. Концепция предельной полезности Регулирование макроэкономики
Раздел 6. Предпринимательство и его место в современной экономике
Предпринимательство в современной экономике. История возникновения предпринимательства. Сущность предпринимательства. Формы предпринимательства Регистрация предпринимательской деятельности. Лицензирование предпринимательской деятельности. Прекращение предпринимательской деятельности. Маркетинг Рыночные возможности предприятия. Управление в предпринимательской деятельности Источники формирования оборотных средств. Нормирование оборотных средств
Раздел 7.Экономика малого предприятия
Малое предпринимательство. Роль малого предпринимательства.

Организационные особенности малого бизнеса. Экономические особенности малого бизнеса

Поддержка малого предпринимательства. Налоговые льготы малого бизнеса. Упрощенный порядок ведения отчетности. Показатели деятельности малого предприятия. Бухгалтерский учет. Прибыль. Рентабельность. Бизнес-план. Разработка бизнес-плана для малого предприятия. Резюме. Описание предприятия. Анализ рынка сбыта

Раздел 8. Финансы и расчеты в бизнесе

Финансы. Финансовая система. Банки. Банковская система России. Финансирование предпринимательской деятельности. Взаимодействие с банками. Основные формы расчетов
Безналичные расчеты. Наличные расчеты. Взаимозачеты. Финансовая деятельность малых предприятий. Экономическая деятельность малых предприятий. Учет на малых предприятиях. АФХД на малых предприятиях

Раздел 9. Внешнеэкономические связи и мировая экономика

Внешнеэкономические связи. Сущность внешнеэкономической деятельности
Государственное регулирование ВЭД. Системы валютного курса. Сущность и классификация международного кредита. Международное экономическое сотрудничество
Международная валютно-кредитная система

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**43.02.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ
ПИТАНИИ**

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

1. Перечень формируемых компетенций.

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 03.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 04.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 06.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 07.	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.

	<i>Наименование профессиональных компетенций</i>
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.

2. Количество часов, отводимое на освоение проф.модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 1-3	МДК 01.01 Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	238	160	60	20	78	-		*	
ПК 1.4	МДК 01.02 Организация и технология производства продукции общественного питания	358	248	160		110		*		
ПК 1.3	МДК 01.03 Физиология питания, санитария и гигиена	193	130	30		63				
	Производственная практика (по профилю специальности)	90								
	Учебная практика	36								
	Всего:	915	538	250	20	251				

3. Наименование разделов и тем дисциплины

Раздел модуля 1. Основы товароведения
МДК 01.01 Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания
Тема 1.1. Введение в товароведение
Тема 1.2. Пищевая ценность овощей и плодов.
Раздел модуля 2. Организация и технология производства продукции общественного питания
МДК 01.02 Организация и технология производства продукции общественного питания
Тема 2.1. Характеристика предприятий общественного питания
Тема 2.2. Основы технологии производства продукции общественного питания
Тема 2.3. Организация снабжения, складского и тарного хозяйства
Тема 2.4. Организация производства
Тема 2.5 Особенности организации труда работников общественного питания
Раздел модуля 3 Физиология питания, санитария, гигиена
Тема 3.1 Рациональное сбалансированное питание различных групп населения
Тема 3.2. Влияние микроорганизмов на качество пищевых продуктов, пищевые заболевания.
Тема 3.3. Санитарно-эпидемиологические требования к организации предприятий общественного питания

4. Трудоемкость Учебной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.01 составляет 36 часов (1 неделя).

Трудоемкость Производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.01 составляет 90 часов (2,5 недели).

5. Разделы (этапы) учебной практики

- 1 Приготовление оформление и подача блюд из овощей и грибов
- 2 Приготовление оформление и подача блюд из рыбы и морепродуктов
- 3 Приготовление оформление и подача блюд из мяса
- 4 Приготовление оформление и подача салатов и закусок
- 5 Приготовление оформление и подача десертов

Разделы (этапы) производственной практики

1. Подготовка ассортимента продовольственных товаров.

2. Отработка навыков соблюдения условий и сроков хранения продовольственных товаров.
 3. Определение и применение основных показателей качества пищевых продуктов.
 4. Организация и получение столовой посуды из сервизной.
 5. Организация и получение приборов и раздаточного инвентаря из сервизной.
 6. Организация получения готовой продукции с производства.
 7. Применение оборудования для эффективного использования приготовления блюд в общественном питании
 8. Ассортимент продукции общественного питания и правильное применение его в общественном питании
 9. Организация рабочего места и соблюдение санитарных норм при приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания.
 10. Отработка приготовления блюд продукции общественного питания из ограниченного ассортимента продуктов.
 11. Правильное оформление и отпуск продукции.
 12. Выполнение условий и сроков хранения продукции общественного питания
 13. Своевременное использование приема продуктов по количеству и качеству.
 14. Ознакомление с правилами визуального и инструментального контроля качества продуктов.
 15. Использование инструкцией по хранению продуктов и расходных материалов.
1. Получение столовой посуды, приборов и раздаточного инвентаря из сервизной
 2. Получение готовой продукции с производства
 3. Использование первоначального опыта для работы на оборудовании, применяемом в приготовлении блюд для общественного питания
 4. Организация оперативного планирования работы предприятия общественного питания
 5. Проведение технологических расчетов, необходимых для выполнения заказа
 6. Оформление и отпуск продукции по количеству и качеству
 7. Организация визуального и инструментального контроля качества продукции
 8. Выполнение инструкции по хранению продуктов и расходных материалов
 9. Выполнение санитарных правил и норм при осуществлении технологического процесса

10. Соблюдение персоналом технологического процесса производства
11. Использование фирменных рецептов для приготовления блюд
12. Выполнение условий и сроков хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья
13. Выполнение норм рабочего времени
14. Организация реализации продукции общественного питания
15. Использование технологического оборудования при производстве продукции общественного питания
16. Применение товароведных характеристик сырья
17. Обоснование пищевой ценности сырья и готовой продукции
18. Проведение приемки продукции по количеству и качеству
19. Определение и списание товарных потерь
20. Участие в составлении и заключении договоров на поставку товаров
21. Составление акта несоответствия товара медико-биологическим требованиям (недоброкачественный товар)
22. Участие в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания
23. Проведение необходимых для выполнения заказов технологических расчетов
24. Оперативное планирование производства
25. Контроль соблюдения персоналом технологического процесса производства
26. Составление графиков выхода на работу
27. Освоение информационных технологий в процессе приемки товаров, списания со склада на производство, отпуска готовой продукции
28. Оценка санитарно-гигиенического состояния организации общественного питания.

ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания

1. Перечень формируемых компетенций.

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 03.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 06.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 07.	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.

	Наименование профессиональных компетенций
ПК 2.1.	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.
ПК 2.2	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.
ПК 2.3.	Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.
ПК 2.4	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.
ПК 2.5	Анализировать эффективность обслуживания потребителей
ПК 2.6	Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

2. Количество часов, отводимое на освоение проф.модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1-2.3	МДК 02.01. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Раздел 1. Организация, осуществление и контролирование процессов подготовки к обслуживанию потребителей услуг в предприятиях общественного питания.	342	230	76		112		*	*
ПК 2.5	МДК 02.02. Психология и этика профессиональной деятельности. Раздел 2. Психологические и этические особенности личности менеджера в профессиональной деятельности	171	116	30	20	55		*	*

ПК 2.4-2.6	МДК 02.03 Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания Раздел 3. Управление процессом обслуживания потребителей услуг в предприятиях общественного питания и повышение его эффективности	195	130	46		65			*
	Производственна я практика (по профилю специальности), часов	360							
	Учебная практика	36							
	Всего:	1104	476	149	20	232			

3. Наименование разделов и тем дисциплины

МДК 02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания.
Раздел 1 Организация обслуживания.
Тема 1.1. Общая характеристика процесса обслуживания.
Тема 1.2 Характеристика торговых помещений, их оснащение.
Тема 1.3.Столовая посуда, приборы, белье
Тема 1.4 Информационное обеспечение процесса обслуживания
Тема 1.5.Подготовка к обслуживанию потребителей.
Тема 1. 6.Основные элементы обслуживания
Раздел 2 Обслуживание приемов и банкетов.
Тема 2.1 Классификация приемов и банкетов

Тема 2.2.Банкет за столом с полным обслуживанием официантами
Тема 2.3.Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами
Тема 2.4.Банкет – фуршет.
Тема 2.5.Банкет – коктейль.
Тема 2.6.«Банкет – чай».
Тема 2.7.Комбинированные банкеты.
Раздел 3 Прогрессивные технологии обслуживания в ресторанном сервисе
Тема 3.1.Специальные виды услуг и формы обслуживания
Тема 3.2. Современные направления в организации обслуживания.
МДК 02.02 Психология и этика профессиональной деятельности
Раздел 1
Тема 2.1. Психология как наука
Тема 2.2. Психологические свойства личности
Тема 2.3. Познавательная деятельность человека
Тема 2.4. Индивидуально-типологические и эмоционально-волевые особенности человека
Тема 2.5 Эффективное общение с коллегами, руководством, потребителем
Тема 2.6. Психология коллектива и руководства
Тема 2.7. Психология труда и профессиональной деятельности.
МДК 02.03. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания
Раздел 1 Управление процессом обслуживания потребителей услуг в предприятиях общественного питания и повышение его эффективности
Тема 3.1. Менеджмент как вид деятельности
Тема 3.2. Структура организации.
Тема 3.3. Цикл и функции управления.
Тема 3.4. Методы управления.
Тема 3.5. Процесс принятия решения.
Тема 3.6. Организационные отношения в коллективе
Тема 3.7. Технология найма, оценки и отбора персонала. Регламентация управления.
Тема 3.8. Адаптация, обучение и управление карьерой персонала.

4. Трудоемкость Учебной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.02 составляет 36 часов (1 неделя).

Трудоемкость Производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.02 составляет 360 часов (10 недель).

5.Разделы (этапы) учебной практики

1. Изучение правил и особенностей сервировки продукции сервис бара в торговом зале.

2. Изучение правил и особенностей сервировки холодных и горячих закусок.
3. Изучение правил и особенностей сервировки первых блюд.
4. Изучение правил и особенностей сервировки продукции вторых горячих блюд.
5. Изучение правил и особенностей сервировки десертных блюд и горячих напитков.
6. Ознакомление и изучение режима работы предприятия.

Разделы (этапы) производственной практики

Производственная практика

1. Ознакомление с профессией и правилами безопасной работы для официанта.
2. Ознакомление и изучение видов посуды
3. Изучение столовых приборов, использование в ресторане.
4. Применение столового белья, их виды.
5. Изучение и выполнения простых и сложных форм складывание салфеток.
6. Освоение личной подготовке к работе официантов.
7. Умение работы с подносом.
8. Изучение правил сервировки столов, её виды.
9. Выполнение традиционных видов сервировки стола
10. Составление и оформление меню.
11. Изучение и оформление карты вин и коктейлей.
12. Рекомендация винно-водочных изделий к блюдам.
13. Изучение правил и особенностей сервировки продукции сервис бара в торговом зале.
15. Изучение правил и особенностей сервировки холодных и горячих закусок.
16. Изучение правил и особенностей сервировки первых блюд.
17. Изучение правил и особенностей сервировки продукции вторых горячих блюд.
18. Изучение правил и особенностей сервировки десертных блюд и горячих напитков.
19. Ознакомление и изучение режима работы предприятия.
20. Ознакомление с профессиональной этикой работника ресторана.
21. Изучение правил безопасной работы для официанта.
22. Ознакомление с торговыми помещениями предприятий.
23. Ознакомление с производственными помещениями ресторана.
24. Подготовка торгового зала к обслуживанию и приему гостей.
25. Выполнение сервировки стола к завтраку в ресторане гостиницы.
26. Выполнение сервировки стола к обеду в ресторане гостиницы
27. Выполнение сервировки стола к ужину в ресторане гостиницы.

28. Подготовка торговых залов к проведению конференций, совещаний, семинаров.
29. Подготовка помещений для проведения банкета «Фуршет»
30. Подготовка банкетного зала для проведения банкета с частичным обслуживанием.
31. Подготовка банкетного зала для проведения банкета с полным обслуживанием.
32. Подготовка рабочего места по обслуживанию гостей в номерах.
33. Ознакомление с планом работы на день.
34. Распределение работников по обслуживанию потребителей.
35. Приобретение практического опыта по расчету посуды, приборов согласно плана работы.
36. Приобретение практического опыта по расчету столового белья согласно плана работы.
37. Выполнение навыков по правилам и особенностям обслуживания гостей в торговой зале: при индивидуальном обслуживании гостей.
38. Выполнение навыков по правилам и особенностям обслуживания групп туристов.
39. Выполнение навыков по правилам и особенностям обслуживания банкета с частичным обслуживанием.
40. Выполнение навыков по правилам и особенностям обслуживания банкета «Фуршет»
41. Выполнение навыков по правилам и особенностям обслуживания банкета «Коктейль»
42. Выполнение навыков по правилам и особенностям обслуживания банкета с полным обслуживанием.
43. Выполнение навыков по правилам и особенностям обслуживания в номерах.
44. Выполнение навыков по правилам и особенностям обслуживания семинаров, конференций и совещаний.
45. Решение ситуаций во время встречи гостей в торговом зале ресторана.
46. Решение ситуаций в период приема и оформления заказа.
47. Разрешение проблемных ситуаций во время обслуживания гостей.
48. Умение владеть продажей продукцией ресторана.
49. Умение владеть продажей продукцией сервис бара.
50. Применение практического опыта по привлечению гостей в ресторан.
51. Решение ситуаций при расчете с гостями.
52. Систематизация распределения нагрузки по обеспечению работы.
53. Определение готовности зала к началу работы ресторана.
54. Осуществление и контроль рациональных приемов в обслуживании гостей.
55. Владение профессиональной этикой работников зала ресторана
56. Владение техникой обслуживания при приеме заказа
57. Владение техникой обслуживания при подаче сервис бара
58. Владение техникой обслуживания при подаче блюд и напитков

- 59. Владение техникой сбора используемой посуды и приборов
- 60. Владение иностранными языками
- 61. Решение ситуаций при расчете с гостями.

ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания

1. Перечень формируемых компетенций.

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 03.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 04.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 07.	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

	Наименование профессиональных компетенций
ПК 3.1.	Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания
ПК 3.2	Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.
ПК 3.3.	Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией

2. Количество часов, отводимое на освоение проф.модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 3.1. ПК 3.2.	МДК 03.01. Маркетинг в организациях общественного питания Раздел 1. Анализ потребностей целевых групп потребителей, выявление и оценивание конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания.	131	88	20		43				
ПК 3.3.	МДК 03.02. Маркетинговые исследования Раздел2. Разработка практических рекомендаций по формированию спроса и стимулированию сбыта потребителей	100	68	28		32				

	организации общественного питания								
	Учебная практика	36							
	Производственная практика (по профилю специальности)	36							
	Всего:	303	156	48		75			36

3. Наименование разделов и тем дисциплины

МДК 03.01. Маркетинг в организациях общественного питания
Раздел 1 Организация обслуживания.
Тема 1.1. Управление маркетингом
Тема 1.2 Продуктовая политика
Тема 1.3. Ценовая политика
Тема 1.4 Конкурентная среда
МДК 03.02. Маркетинговые исследования
Тема 2.1 Маркетинговые исследования рынка услуг общественного питания
Тема 2.2. Сбытовая политика
Тема 2.3. Методы стимулирования сбыта продукции и услуг

4. Трудоемкость Учебной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.03 составляет 36 часов (1 неделя).

Трудоемкость Производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.03 составляет 36 часов (1 неделя).

5. Разделы (этапы) учебной практики

1. Определение и выявление потребностей в продукции и услугах общественного питания;
2. Организация и разработка комплекса маркетинга предприятия общественного питания;
3. Формирование комплекса дополнительных услуг предприятия общественного питания;
4. Выявление и обоснование каналов сбыта предприятия общественного питания;

5. Выявление и обоснование факторов, определяющих эффективность ценовой политики предприятия общественного питания;
6. Осуществление личной продажи и последующий контакт с клиентом;

Разделы (этапы) производственной практики

1. Организация маркетинга на предприятии общественного питания;
2. Оценка конкурентной среды предприятия общественного питания;
3. Использование методологических основ в процессе проведения маркетинговых исследований в предприятии общественного питания.
4. Участие в выявлении и анализе потребностей в продукции и услугах общественного питания;
5. Участие в разработке комплекса маркетинга предприятия общественного питания;
6. Определение подкрепления продукции и услуг предприятия общественного питания;

ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг в общественном питании

1. Перечень формируемых компетенций.

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 03.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 10	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов

	Наименование профессиональных компетенций
ПК 4.1.	Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.
ПК 4.2.	Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.
ПК 4.3.	Проводить контроль качества услуг общественного питания.

2. Количество часов, отводимое на освоение проф.модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрено на рассредоточенная практика)	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 4.1. ПК 4.2.	МДК 04.01. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия Раздел 1. Основы метрологии Раздел 2. Основы стандартизации	103	69	24		34				
ПК 4.3.	МДК.04.02. Контроль качества продукции и услуг общественного питания Раздел 1 Понятие о качестве продукции	146	100	26		36				

	Раздел 2. Идентификация и фальсификация сырья, продукции и услуг общественного питания								
	Учебная практика	36							
	Производственная практика (по профилю специальности)	72							
	Всего:	357	169	50		70			

3. Наименование разделов и тем дисциплины

МДК 04.01. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия
Раздел 1. Основы метрологии
Тема 1.1. Теоретическая метрология
Тема 1.2. Законодательная метрология
Раздел 2. Основы стандартизации
Тема 2.1. Основы стандартизации
Тема 2.2. Система сертификации
Тема 2.3. Схемы сертификации
Раздел 3. Понятие о качестве продукции
Тема 3.1. Качество продукции
МДК 04.02. Контроль качества продукции и услуг общественного питания
Раздел 1. Контроль качества продукции
Тема 1.1. Контроль качества продукции и услуг общественного питания
Тема 1.2. Нормативная и правовая база проведения контроля качества
Раздел 2. Идентификация и фальсификация сырья, продукции и услуг
Тема 2.1. Идентификация продукции и услуг общественного питания

4. Трудоемкость Учебной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.04 составляет 36 часов (1 неделя).

Трудоемкость Производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.04 составляет 72 часов (1 неделя).

5. Разделы (этапы) учебной практики

1. Расчет абсолютной и относительной погрешности измерений.
2. Прямые и косвенные измерения
3. Анализ объектов метрологии
4. Оформление технико-технологической карты
5. Анализ правовых основ стандартизации
6. Заполнение бланка сертификата соответствия
7. Заполнение бракеражного журнала
8. Анализ СанПиН на готовую продукцию
9. Анализ нормативных документов и правила работы с нормативными документами (ГОСТы, ТУ, ОСТы), Федеральными законами, СанПиН, в области контроля качества продукции и услуг.

Разделы (этапы) производственной практики

1. Определение органолептических показателей продукции в соответствии с нормативной документацией, применяемой на производстве.
2. Порядок применения методов оценки качества продукции в условиях производства.
3. Работа с различными средствами измерения, применяемыми на предприятиях.
4. Отработка процесса проведения сертификации продукции на предприятиях.
5. Оформление подачи заявки на проведение испытаний продукции в целях получения сертификата.
6. Осуществление контроля качества продукции на предприятии.
7. Осуществление контроля качества услуг на предприятии общественного питания.
8. Проведение идентификации сырья на производстве.
9. Контроль правильности проведения технологического процесса на производстве.

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

1. Перечень формируемых компетенций.

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 03.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 04.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 07.	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

	Наименование профессиональных компетенций
ПК 1.1.	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания
ПК 1.2.	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК 1.3.	Обслуживать массовые банкетные мероприятия.
ПК 1.4.	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.

2. Количество часов, отводимое на освоение проф.модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 1.1-1.4	МДК 05.01. Организация и технология обслуживания в общественном питании Раздел 1. Технология подготовки и обслуживания потребителей услуг организаций общественного питания	152	102	60		50				
ПК 1.1-1.4	МДК 05.02. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах Раздел 2. Технология подготовки и обслуживания потребителей услуг организаций баров и буфетов	131	88	40		43				

ПК 1.1- 1.4	Учебная практика	108							
ПК 1.1- 1.4	Производственн ая практика (по профилю специальности)	126							
	Всего:	517	190	100		93			

3. Наименование разделов и тем дисциплины

МДК 05.01. Организация и технология обслуживания в общественном питании
Раздел 1.Технология подготовки и обслуживания потребителей услуг организаций общественного питания
Тема 1.1.Технология подготовки и обслуживания в организациях общественного питания.
Тема 1.2. Специальные виды услуг и формы обслуживания
МДК 05.02. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
Раздел 2.Технология подготовки и обслуживания потребителей услуг организаций баров и буфетов
Тема 2.1.Технология подготовки и обслуживания в барах и буфетах
Тема 2.2.Смешанные напитки. Коктейли.
Тема 2.3. Характеристика и культура потребления горячих напитков

4. Трудоемкость Учебной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.05 составляет 108 часов (3 недели).

Трудоемкость Производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.05 составляет 126 часов (3.5 недели).

5.Разделы (этапы) учебной практики

1. Приобретение навыков уборки помещения в соответствии с санитарными требованиями.
2. Приемы и способы расстановки мебели с учетом расположения окон, дверей, колонн и проходов.
3. Получение столовой посуды, приборов, белья для сервировки столов.

4. Проверка качества мытья посуды, выглаженности скатертей и салфеток, дополнительной протирки посуды и приборов перед сервировкой столов.
5. Подготовка и подача приправ и специй при сервировки стола.
6. Накрытие столов скатертями.
7. Отработка приемов складывания полотняных салфеток разными способами при различных видах обслуживания и размещение их на столе.
8. Основные приемы сервировки столов в зависимости от характера обслуживания.
9. Предварительная подготовка рабочего места официанта.
10. Правил рекомендации винно-водочных изделий к заказанным блюдам.
11. Техника приёма заказа от индивидуального гостя, от нескольких гостей, при групповом обслуживании.
12. Проверка сервировки стола, ее изменение и дополнение в соответствии с полученным заказом. Передача заказа на производство.
13. Получение продукции буфета (сервис-бара), проверка ее качества и соответствия заказу.
14. Отработка техники работы с подносом и подачи буфетной продукции.
15. Отработка приемов и последовательности получения блюд с раздаточной производства.
16. Работа с подносом.
17. Подача блюд и напитков: правила подхода к столу при подачи блюд и напитков;
18. Подача хлеба и масла; приемы показа блюд и напитков гостю; раскладывание порционных блюд на тарелки на подсобном столе (при отпуске блюд в суповой миске, баранчике, лотке); расстановка блюд и напитков на столе.
19. Организация подачи блюд и напитков при коллективных заказах; соблюдение последовательности подачи блюд.
20. Обработка приемов и порядка подачи холодных блюд, холодных и горячих закусок: расстановка их на столе, уборка использованной посуды со стола.
21. Порядок подачи супов: подбор посуды и приборов, переливание в тарелки на подсобном столе, подача посетителям, расстановка на столе,
22. Уборка использованной посуды со стола перед подачей горячих блюд.

Разделы (этапы) производственной практики

1. Приобретение навыков уборки помещения в соответствии с санитарными требованиями.
2. Приемы и способы расстановки мебели с учетом расположения окон, дверей, колонн и проходов.
3. Получение столовой посуды, приборов, белья для сервировки столов.

4. Проверка качества мытья посуды, выглаженности скатертей и салфеток, дополнительной протирки посуды и приборов перед сервировкой столов.
5. Подготовка и подача приправ и специй при сервировки стола.
6. Накрытие столов скатертями.
7. Отработка приемов складывания полотняных салфеток разными способами при различных видах обслуживания и размещение их на столе.
8. Основные приемы сервировки столов в зависимости от характера обслуживания.
9. Предварительная подготовка рабочего места официанта.
10. Правил рекомендации винно-водочных изделий к заказанным блюдам.
11. Техника приёма заказа от индивидуального гостя, от нескольких гостей, при групповом обслуживании.
12. Проверка сервировки стола, ее изменение и дополнение в соответствии с полученным заказом. Передача заказа на производство.
13. Получение продукции буфета (сервис-бара), проверка ее качества и соответствия заказу.
14. Отработка техники работы с подносом и подачи буфетной продукции.
15. Отработка приемов и последовательности получения блюд с раздаточной производства.
16. Работа с подносом.
17. Подача блюд и напитков: правила подхода к столу при подачи блюд и напитков;
18. Подача хлеба и масла; приемы показа блюд и напитков гостю; раскладывание порционных блюд на тарелки на подсобном столе (при отпуске блюд в суповой миске, баранчике, лотке); расстановка блюд и напитков на столе.
19. Организация подачи блюд и напитков при коллективных заказах; соблюдение последовательности подачи блюд.
20. Обработка приемов и порядка подачи холодных блюд, холодных и горячих закусок: расстановка их на столе, уборка использованной посуды со стола.
21. Порядок подачи супов: подбор посуды и приборов, переливание в тарелки на подсобном столе, подача посетителям, расстановка на столе,
22. Уборка использованной посуды со стола перед подачей горячих блюд.

**АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ
СПЕЦИАЛЬНОСТИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ 43.02.01**

ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

1. Результаты освоения программы практики

Код Компете нции	Формулировка компетенции
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.

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Организация	ПК 1.1.	Практический опыт:

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
питания в организациях общественног о питания	<p>Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей. ПК 1.2.</p> <p>Организовывать выполнение заказов потребителей. ПК 1.3.</p> <p>Контролировать качество выполнения заказа. ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.</p>	<p>-Распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохраняемости</p> <p>-Оперативного планирования работы производства –</p> <p>-Получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования</p> <p>- Участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания</p> <p>-Проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчётов</p> <p>- Участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров</p> <p>-Проведения приёмки продукции по количеству и качеству</p> <p>- Контроля осуществления технологического процесса производства</p> <p>-Контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания</p> <hr/> <p>Умения: -Идентифицировать продовольственные товары, сырьё, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливая дефекты и определять градации качества</p> <p>-Контролировать условия и сроки</p>

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		<p>хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 приёмку продукции -Контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства -Определять вид, тип и класс организации общественного питания - Органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; -Использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; - Выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов; -Оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами <p>Знания: -Основные понятия и нормативную базу товароведения</p> <ul style="list-style-type: none"> -Ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения - Этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания,

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		<p>правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> -Классификацию организации общественного питания, их структуру -Порядок разработки и заключения договоров, приёмки 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 - Ассортимент канапе, лёгких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов; -Требования к качеству готовых канапе, лёгких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них; -Температурный и санитарный режим, правила приготовления различных типов канапе, лёгких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов; -Методы сервировки, способы и температура подачи канапе, лёгких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов; -Варианты оформления канапе, лёгких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы; -Технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов.
<p>Организация обслуживания в организациях</p>	<p>ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку</p>	<p>Практический опыт: -Организации и проверки подготовки зала обслуживания к приёму гостей</p> <ul style="list-style-type: none"> - Управления работой официантов,

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
общественного питания	<p>организаций общественного питания к приему потребителей.</p> <p>ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.</p> <p>ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.</p> <p>ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.</p> <p>ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.</p>	<p>барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;</p> <p>- Определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;</p> <p>- Выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;</p> <p>- Анализа производственных ситуаций;</p> <p>- Оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;</p> <hr/> <p>Умения: - Организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;</p> <p>- Подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <p>- Организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приёмов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приёмов сбора использованной посуды и приборов;</p> <p>- Осуществлять расчет с посетителями;</p> <p>- Принимать рациональные управленческие решения;</p> <p>- Применять приёмы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;</p> <p>- Регулировать конфликтные ситуации в организации;</p> <p>- Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;</p> <p>- Выбирать, оформлять и использовать</p>

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		<p>информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; -Эффективно управлять трудовыми ресурсами; -Осуществлять отбор и найм персонала; -Планировать деловую карьеру персонала -Осуществлять контроль за деятельностью персонала -Разрабатывать рациональные структуры управления; - Применять методы транзакционного анализа в коммуникационных процессах; -Оценивать умение руководителя рационально использовать и распределять рабочее время <p>Знания: -Цели задачи средства методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания; - Этапы процесса подготовки и обслуживания в организациях общественного питания различных типов и классов; - Специальные виды услуг и формы обслуживания специальное оборудование для обслуживания в организациях</p>

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		<p>общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> -Характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания методы и приёмы подачи блюд и напитков техники подачи продукции из сервис-бара приёмы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчёта 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; - Систему управления трудовыми ресурсами; - Принципы организации кадровой работы; - Методы и формы управления обучения персонала; - Планирование

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		<p>кадрового резерва; - Эволюцию концепций менеджмента - Виды и черты организаций. Особенности внешней и внутренней среды организации; - Особенности планирования деятельности организаций. Виды планов. - Методы управления предприятиями общественного питания; - Уровни принятия решений; - Особенности коммуникационных процессов</p>
<p>Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания</p>	<p>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.</p>	<p>Практический опыт: - Выявления и анализа потребностей в продукции и услугах общественного питания; - Участия в разработке комплекса маркетинга; - Анализа сбытовой и ценовой политики; - Консультирования потребителей; - Разработки предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности; - Выявления конкурентов организации общественного питания и определения конкурентоспособности её продукции и услуг; - Участия в маркетинговых исследованиях;</p> <p>Умения: - Выявлять, анализировать и оформлять спрос на услуги общественного питания; -Проводить сегментацию рынка; - Участвовать в проведении маркетинговых исследованиях 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</p>

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		<p>общественного питания и стимулирования их сбыта; - Собирать и анализировать информацию о ценах; - Осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации; - Разрабатывать анкеты и опросные листы; - Составлять отчёт 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;</p> <p>Знания: - 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; -</p>

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		Источники и критерии отбора маркетинговой информации; - Критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, методики оценки
Контроль качества продукции и услуг общественног о питания	<p>ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.</p> <p>ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.</p> <p>ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.</p>	<p>Практический опыт: - Контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия проверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказания услуг; - Участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания; - Контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие;</p> <p>Умения: - 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;</p> <p>Знания: - Цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и</p>

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		<p>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, понятия, виды, критерии, показатели и методы идентификации; - Способы обнаружения фальсификации, её последствия и меры предупреждения</p>
<p>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</p>	<p>ПК 5.1 Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.</p> <p>ПК 5.2 Обслуживание потребителей организации общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.</p>	<p>Практический опыт: - выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме; - подготовки столовой посуды и приборов, столового белья; - предварительной сервировки столов посудой и приборами; - встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню; - приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; - расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей; - подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий; - уборки столов в залах организации питания.</p> <p>Умения: готовить залы организации питания к обслуживанию, расстановке столов, стульев, проверке устойчивости столов, стульев, протирке столов; - соблюдать стандарты чистоты в зале питания; - протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы</p>

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		<p>со специями, накрывать стол скатертью; - проводить сервировку столов посудой, приборами, и блюдами по предварительным заказам; - подавать блюда и напитки под руководством официанта; - проводить оплату за заказ в наличной и безналичной форме; - соблюдать личную гигиену и правила охраны труда.</p> <p>Знания: - нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания; - правила личной подготовки официанта к обслуживанию; - правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе; - способы расстановки мебели в зале обслуживания предприятий питания; - технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами; - характеристику столовой посуды, приборов и столового белья; - правила накрытия столов по предварительным заказам ассортиментом блюд; - правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд; - правила и технику уборки использованной посуды; - правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями на предприятиях питания; - правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности на предприятиях питания.</p>

2. Трудоемкость Преддипломной практики в рамках освоения основных видов профессиональной деятельности составляет 144 часа (4 недели).

3. Разделы (этапы) преддипломной практики:

1. Ознакомление с учреждением (организацией) и его учетной политикой
2. Работа на рабочем месте, организация управления на предприятии общественного питания, выполнение обязанностей менеджера, администратора зала, стажировка в качестве дублёра руководителя предприятия
3. Оформление отчета по практике