

## АННОТАЦИИ

**К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ УЧЕБНЫХ ПРЕДМЕТОВ, ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ)  
 программы подготовки специалистов среднего звена**

по специальности среднего профессионального образования  
 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании  
 базовой подготовки

**очная форма обучения на базе среднего общего образования**

Индекс	Наименование учебных предметов, дисциплин (модулей)	Содержание учебных предметов, дисциплин (модулей)	Максимальная нагрузка	Формируемые компетенции обучающегося
ПП Профессиональная подготовка			4482	ОК 1 - 10 ПК 1.1 - 5.3
ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл			876	-
Обязательная часть			642	-
ОГСЭ.01	Основы философии	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста;</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p><b>знать:</b></p> <p>основные категории и понятия философии;</p> <p>роль философии в жизни человека и общества;</p> <p>основы философского учения о бытии;</p> <p>сущность процесса познания;</p> <p>основы научной, философской и религиозной картин мира;</p> <p>об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;</p> <p>о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий</p> <p><b>Тематический план:</b></p> <p>Раздел 1 Предмет философии её история</p> <p>Раздел 2 Структура и основные направления философии.</p>	62	ОК 1 – 10
ОГСЭ.02	История	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;</p> <p>выявлять взаимосвязь отечественных,</p>	62	ОК 1 – 10

		<p>региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);</li> <li>- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI в.;</li> <li>- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;</li> <li>- назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;</li> <li>- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</li> <li>- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения</li> </ul> <p><b>Тематический план:</b> Раздел 1 Развитие СССР и его место в мире в 80-е годы Раздел 2 Россия и мир в конце XX начале XXI века</p>		
ОГСЭ.03	Иностранный язык	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</li> <li>- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;</li> <li>- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности</li> </ul> <p><b>Тематический план:</b> Раздел 1 Вводно-коррективный курс Раздел 2 Профессиональный модуль</p>	186	ОК 1 – 10
ОГСЭ.04	Физическая культура	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения</li> </ul>	332	ОК 2 ОК 3 ОК 6

		<p>жизненных и профессиональных целей; В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p><b>знать:</b></p> <p>о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни</p> <p><b>Тематический план:</b> Раздел 1 Теоретические сведения Раздел 2 Легкая атлетика. Раздел 3 Баскетбол. Раздел 4 Футбол, футзал (юноши). Раздел 5 Шейпинг (девушки) Раздел 6 Настольный теннис. Раздел 7 Бадминтон. Раздел 8 Волейбол. Раздел 9 Атлетическая гимнастика</p>		
Вариативная часть			234	
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами;</li> <li>- анализировать свою речь с точки зрения ее нормативности, уместности, целесообразности;</li> <li>- устранять ошибки и недочеты в своей устной и письменной речи;</li> <li>- пользоваться словарями русского языка.</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>различия между языком и речью;</li> <li>- функции языка как средства формирования и трансляции мысли;</li> <li>- нормы русского литературного языка;</li> <li>- специфику устной и письменной речи;</li> <li>- правила продуцирования текстов различных деловых жанров.</li> </ul> <p><b>Тематический план:</b> Раздел 1 Фонетика Раздел 2 Лексика и фразеология Раздел 3 Словообразование Раздел 4 Морфология Раздел 5. Синтаксис Раздел 6 Нормы русского правописания Раздел 7 Текст. Стили речи.</p>	90	ОК 1 – 9 ПК 2.4
ОГСЭ.06	Основы социологии и политологии	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>ориентироваться в современных политических и социальных процессах происходящих в России и мире; работать с научной литературой,</p>	72	ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 8 ОК 11 ПК 3.1 ПК 3.3

		<p>материалами СМИ, статистическими данными, чтобы ориентироваться в социально- политических процессах; использовать свои социально-политические знания для того, чтобы стать самостоятельным участником социальных и политических процессов и делать сознательный гражданский выбор.</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p><b>знать:</b>  что изучают социология и политология, как самостоятельные науки;  нормы и ценности демократической культуры (права, свободы, достоинство личности, уважение к демократическим институтам власти, политическая терпимость, стремление к согласию, предотвращение и цивилизованное разрешение конфликтов и т.д.)  о социальной структуре, социальном расслоении, социальном взаимодействии и об основных социальных институтах общества;  о социальных движениях и других факторах социального изменения и развития общества;  о политической системе, о сущности власти, субъектах политики, политических отношениях и процессах в России и в мире в целом;  о политических движениях, лидерах, партиях России и Челябинской области.</p> <p><b>Тематический план:</b>  Раздел 1. Основы социологии  Раздел 2. Основы политологии</p>		
ОГСЭ.07	Основы предпринимательской деятельности	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b>  определять свои возможности в предпринимательской деятельности;  использовать знания основ предпринимательства для организации бизнеса;  анализировать конкретные ситуации в сфере бизнеса;  составлять бизнес-план предпринимательского проекта;  анализировать конкурентные преимущества бизнеса;  оценивать сильные и слабые стороны относительно конкурентов;  анализировать потребительский рынок, планировать комплекс маркетинга, развитие рынка;  составлять резюме.</p>	72	ОК 1 – 10

		<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p><b>знать:</b>  виды предпринимательской деятельности;  основы предпринимательской деятельности;  роль бизнес-планирования в предпринимательской деятельности;  субъекты предпринимательской деятельности;  структуру бизнес-плана;  методику разработки бизнес-плана;  содержательную часть основных разделов бизнес-плана;  структуру описания отрасли;  методику анализа конкурентных преимуществ бизнеса;  методику анализа потребителей;  структуру описания рынков сбыта;  структуру и содержание плана маркетинга;  содержание плана производства;  структуру организационного плана;  содержание финансового плана;  виды рисков в бизнесе и методы их снижения;  содержание и особенности составления резюме.</p> <p><b>Тематический план:</b>  Раздел 1 Понятие и сущность предпринимательской деятельности  Раздел 2 Бизнес-планирование в предпринимательской деятельности</p>		
ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный учебный цикл			150	
Обязательная часть			96	
ЕН.01	Математика	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b>  - решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;  - применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности;  В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p><b>знать:</b>  - значение математики в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы;  - основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики;  - основные математические методы решения прикладных задач в области</p>	96	ОК 2

		профессиональной деятельности <b>Тематический план:</b> Раздел 1 Основы математического анализа Раздел 2 Теория вероятностей и математической статистики		
Вариативная часть			54	
ЕН.02	Экологические основы природопользования	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>уметь:</b> - анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; - использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания; - соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности; В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>знать:</b> - принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания; - особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду; - об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; принципы и методы рационального природопользования; - методы экологического регулирования; принципы размещения производств различного типа; - основные группы отходов, их источники и масштабы образования; - понятие и принципы мониторинга окружающей среды; - правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; - принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды; - природоресурсный потенциал Российской Федерации; охраняемые природные территории <b>Тематический план:</b> Раздел 1 Современное состояние окружающей среды России Раздел 2 Научно-правовые основы природопользования	54	ОК 1-5 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК 10
П Профессиональный учебный цикл			3456	
ОП Общепрофессиональные дисциплины			1327	

Обязательная часть			1201	
ОП.01	ОП.01. Экономика организации	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать основные экономические показатели деятельности организации;</li> <li>- оценивать эффективность деятельности организации;</li> <li>- определять материально-технические, сырьевые, трудовые и финансовые ресурсы организации, показатели их эффективного использования;</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- современное состояние и перспективы развития общественного питания;</li> <li>- организационно-правовые формы организаций;</li> <li>- перечень и характеристику материально-технических, сырьевых, финансовых ресурсов, показатели их эффективного использования, производственную, организационную структуру и инфраструктуру организаций;</li> <li>- перечень основных и оборотных средств, нормы и правила оплаты труда, производственные программы и мощность, ценообразование, экономические показатели хозяйственной деятельности, оценку ее эффективности;</li> <li>- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);</li> <li>формы оплаты труда</li> </ul> <p><b>Тематический план:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отрасль в условиях рынка.</li> <li>2. Организация (предприятие) как хозяйствующий субъект рыночной экономики.</li> <li>3. Экономический анализ и бизнес-планирование.</li> <li>4. Экономическое обоснование производственной программы и плана товарооборота.</li> <li>5. Товарные запасы и показатели эффективности их использования.</li> <li>6. Издержки производства и обращения.</li> <li>7. Ценообразование, себестоимость, валовой доход.</li> <li>8. Прибыль и рентабельность.</li> <li>9. Трудовые ресурсы. Эффективность и оплата труда.</li> <li>10. Финансы предприятия.</li> </ol> <p>Инновационная и инвестиционная политика</p>	111	<p>ОК 1</p> <p>ОК 2</p> <p>ОК 3</p> <p>ОК 4</p> <p>ПК 1.4</p>

ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работать с нормативно-правовыми документами, использовать их в профессиональной деятельности;</li> <li>- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством, соблюдать требования действующего законодательства;</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;</li> <li>- основные положения законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих правоотношения в области профессиональной деятельности;</li> <li>- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;</li> <li>- организационно-правовые формы юридических лиц;</li> <li>- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;</li> <li>- порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;</li> <li>- правила оплаты труда;</li> <li>- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;</li> <li>- основы права социальной защиты граждан;</li> <li>- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;</li> <li>- виды административных правонарушений и административной ответственности;</li> <li>нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров</li> </ul> <p><b>Тематический план:</b></p> <p>Раздел 1 Основы предпринимательского права</p> <p>Раздел 2 Основы трудового права</p> <p>Раздел 3 Основы административного права</p>	72	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 10 ПК 4.1
ОП.03	Бухгалтерский учет	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности;</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы бухгалтерского учета, структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций, бухгалтерскую</li> </ul>	130	ОК 1 ОК 3 ОК 7 ОК 10 ПК 1.4



		<p>отчетность;  - особенности ценообразования в общественном питании;  нормативно-правовую базу бухгалтерского учета</p> <p><b>Тематический план:</b>  Раздел 1 Теоретические основы бухгалтерского учета  Раздел 2 Бухгалтерский учет в организациях (предприятиях) общественного питания</p>		
ОП.04	Документационное обеспечение управления	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b>  - оформлять документы и/или проверять правильность оформления, хранения и учета их в соответствии с требованиями системы документационного обеспечения;  В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p><b>знать:</b>  - цели, задачи, назначение, системы документационного обеспечения управления;  - способы создания, функции и классификацию документов;  - унифицированные системы документов, правила их составления;  организацию работ с документами, компьютеризацию документационного обеспечения оформления</p> <p><b>Тематический план:</b>  Раздел 1 Документирование управленческой деятельности  Раздел 2 Система организационно-распорядительной документации (ОРД)  Раздел 3 Договорно-правовая документация.  Раздел 4 Претензионно-исковая документация  Раздел 5 Организация работы с документацией</p>	72	ОК 1 ОК 10 ПК 2.4
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b>  - составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям;  - распознавать виды валют;  - оформлять и использовать платежные документы при расчетах с потребителем;  В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p><b>знать:</b>  - сущность и функции денег, денежное обращение;</p>	156	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 7 ОК 10 ПК 1.4 ПК 2.5

		<p>- финансы: сущность, функции, управление финансами, финансы государства и организаций, их использование, банковскую систему, финансовое планирование и контроль;</p> <p>- валютно-финансовые операции: виды валют, валютный курс и рынок; валютные операции, их регулирование</p> <p><b>Тематический план:</b> Раздел 1 Финансы, денежное обращение в рыночных условиях Раздел 2 Валютно-финансовые операции</p>		
ОП.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</li> <li>- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального;</li> <li>- применять компьютерные и телекоммуникационные средства;</li> <li>- осуществлять поиск необходимой информации;</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</li> <li>- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li> <li>- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;</li> <li>- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности</li> </ul> <p><b>Тематический план:</b> Раздел 1 Программы и системы автоматизации учетных задач на предприятиях общественного питания. Раздел 2 Компьютерные программы и системы для анализа финансово-экономической деятельности предприятий общественного питания. Раздел 3 Информационно-правовое обеспечение деятельности технолога общественного питания Раздел 4 Электронные коммуникации в практической деятельности технолога общественного питания</p>	117	ОК 1 ОК 4 ОК 5 ПК 2.4

		Раздел 5 Состав и структура ПЭВМ и вычислительных систем для организации АРМ технолога общественного питания		
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований;</li> <li>- соблюдать правила охраны труда;</li> <li>- предупреждать производственный травматизм и профзаболевания;</li> <li>- использовать противопожарную технику;</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации;</li> <li>- основы нормативно-правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания;</li> <li>- принципы возникновения и профилактику производственного травматизма и профзаболеваний</li> </ul> <p><b>Тематический план:</b></p> <p>Раздел 1 Механическое оборудование  Раздел 2 Тепловое оборудование  Раздел 3 Холодильное оборудование  Раздел 4 Охрана труда</p>	120	ОК 2 ОК 3 ОК 10 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.6
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- вести беседу (диалог, переговоры) профессиональной направленности на иностранном языке;</li> <li>- работать с источниками профессиональной информации на иностранном языке;</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- лексико-грамматический материал по специальности, необходимый для профессионального общения;</li> <li>- различные виды речевой деятельности и формы речи;</li> <li>- источники профессиональной информации на иностранном языке;</li> <li>- технику перевода профессионально ориентированных текстов</li> </ul>	315	ОК 1 ПК 1.4 ПК 2.2 ПК 2.4 – 2.5 ПК 3.1 – 3.3 ПК 4.3

		<p><b>Тематический план:</b>  Раздел 1 Моя будущая специальность  Раздел 2 Названия продуктов питания и характеристики блюд  Раздел 3 Обслуживание в предприятиях общественного питания  Раздел 4 Организация коммерческой деятельности  Раздел 5 Кухни народов мира.  Раздел 6 Барное дело  Раздел 7 Предприятия быстрого обслуживания.  Раздел 8 Основы маркетинга и менеджмента</p>		
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</li> <li>предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</li> <li>использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</li> <li>применять первичные средства пожаротушения;</li> <li>ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные, полученной специальности;</li> <li>применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;</li> <li>владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</li> <li>оказывать первую помощь пострадавшим;</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</li> <li>основные виды потенциальных</li> </ul>	108	<p>ОК 1 – 10  ПК 1.1  ПК 1.4  ПК 2.1  ПК 2.2  ПК 4.1 – 4.3</p>

		<p>опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p>основы военной службы и обороны государства;</p> <p>задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</p> <p>способы защиты населения от оружия массового поражения;</p> <p>меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</p> <p>организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</p> <p>основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</p> <p>область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p> <p>порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</p> <p><b>Тематический план:</b>  Раздел 1 Организация защиты и жизнеобеспечения населения в чрезвычайных ситуациях  Раздел 2 Основы военной службы</p>		
Вариативная часть			126	
ОП.10	Экономическая теория	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оперировать основными категориями и понятиями экономической теории;</li> <li>- использовать источники экономической информации, различать основные учения, школы, концепции и направления экономической науки;</li> <li>- строить графики, схемы, анализировать механизмы взаимодействия различных факторов на основе экономических моделей;</li> <li>- анализировать статистические таблицы системы национальных счетов, определять функциональные взаимосвязи между статистическими показателями состояния экономики;</li> <li>- распознавать экономические взаимосвязи, оценивать экономические процессы и явления, применять инструменты макроэкономического анализа актуальных проблем современной экономики;</li> </ul>	72	<p>ОК 1</p> <p>ОК 2</p> <p>ОК 4</p> <p>ОК 5</p> <p>ОК 8</p> <p>ОК 9</p> <p>ПК 2.5</p> <p>ПК 2.6</p>

		<p>- разбираться в основных принципах ценообразования;</p> <p>- выявлять проблемы экономического характера при анализе конкретных ситуаций, предлагать способы их решения с учетом действия экономических закономерностей на микро- и макроуровнях;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>- генезис экономической науки, предмет, метод, функции и инструменты экономической теории;</p> <p>- ресурсы и факторы производства, типы и фазы воспроизводства, роль экономических потребностей в активизации производственной деятельности, типы экономических систем, формы собственности;</p> <p>- рыночные механизмы спроса и предложения на микроуровне, сущность и значение ценообразования, методы ценообразования, роль конкуренции в экономике, сущность и формы монополий, теорию поведения потребителя, особенности функционирования рынков производственных ресурсов;</p> <p>- роль и функции государства в рыночной экономике, способы измерения результатов экономической деятельности, макроэкономические показатели состояния экономики, основные макроэкономические модели общего равновесия, динамические модели экономического роста, фазы экономических циклов;</p> <p>- задачи и способы осуществления макроэкономической политики государства, механизмы взаимодействия инструментов денежно-кредитной и бюджетно-налоговой политики, направления социальной политики и методы государственного регулирования доходов;</p> <p>- закономерности и модели функционирования открытой экономики, взаимосвязи национальных экономик.</p> <p><b>Тематический план:</b></p> <p>Раздел 1 Введение в экономику. Экономическая теория как наука.</p> <p>Раздел 2 Законы рынка.</p> <p>Раздел 3. Структура рынка</p> <p>Раздел 4. Макроэкономика.</p>		
ОП.11	Сервисная деятельность	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>- применять требования нормативных</p>	54	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ОК 6

		<p>документов к основным видам услуг и процессам их оказания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работать с техническими регламентами, стандартами, технологическими документами.</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы сервисной деятельности;</li> <li>- правила обслуживания населения;</li> <li>- классификацию услуг;</li> </ul> <p>нормативную базу регулирования сервисной деятельности;</p> <p>свойства и показатели качества;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- факторы, формирующие качество</li> </ul> <p><b>Тематический план:</b></p> <p>Раздел 1 Социальные предпосылки возникновения и развития сервисной деятельности</p> <p>Раздел 2 Социальные предпосылки возникновения и развития сервисной деятельности</p> <p>Раздел 3 Услуга как специфический продукт</p>		<p>ОК 7 ОК 8 ОК 10 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6</p>
ПМ.00 Профессиональные модули			2129	
ПМ.01	Организация питания в организациях общественного питания		572	
МДК 01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности;</li> </ul>	200	<p>ОК 1 – 4 ОК 6 ОК 7 ОК 10 ПК 1.1 – 1.4</p>
МДК 01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оперативного планирования работы производства;</li> <li>- получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;</li> </ul>	282	
МДК 01.03	Физиология питания, санитария и гигиена	<ul style="list-style-type: none"> <li>- участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;</li> </ul>	90	
УП.01.01	Учебная практика	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов;</li> <li>- участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров;</li> <li>- проведения приемки продукции по количеству и качеству;</li> <li>- контроля осуществления технологического процесса производства;</li> <li>- контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию,</li> </ul>	180 (5 нед)	

		<p>производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания;</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;</li> <li>- контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;</li> <li>- использовать нормативные и технологические документы;</li> <li>- готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;</li> <li>- производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;</li> <li>- составлять и заключать договора на поставку товаров;</li> <li>- проводить приемку продукции;</li> <li>- контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;</li> <li>- определять вид, тип и класс организации общественного питания;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия и нормативную базу товароведения;</li> <li>- ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения;</li> <li>- этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции;</li> <li>- классификацию организаций общественного питания, их структуру;</li> <li>- порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству;</li> <li>- правила оперативного планирования работы организации;</li> </ul> <p>организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу</p>		
ПМ.02	Организация обслуживания в организациях общественного питания		1080	
МДК 02.01	Организация обслуживания в организациях общественного	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации и проверки подготовки зала</li> </ul>	648	<p>ОК 1 – 3</p> <p>ОК 6</p> <p>ОК 7</p> <p>ОК 10</p>



	питания	обслуживания к приему гостей; - управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей; - определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания; - выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;		ПК 2.1 – 2.6
МДК 02.02	Психология и этика профессиональной деятельности		180	
МДК 02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	- анализа производственных ситуаций, - оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению; <b>уметь:</b> - организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;	252	
УП.02.01	Учебная практика	- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания; - организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов; - осуществлять расчет с посетителями; - принимать рациональные управленческие решения; - применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности; - регулировать конфликтные ситуации в организации; - определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями; - выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания; - составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей; - определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость); - выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;	216 (6 нед)	
ПП.02.01	Производственная (по профилю специальности) практика	<b>знать:</b> - цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания;	216 (6 нед)	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- этапы процесса обслуживания;</li> <li>- особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;</li> <li>- специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;</li> <li>- характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями;</li> <li>- 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;</li> <li>- психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;</li> <li>- требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;</li> <li>- специальные виды услуг и формы обслуживания;</li> <li>- информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;</li> <li>- показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение;</li> <li>критерии и показатели качества обслуживания</li> </ul>		
ПМ.03	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания		102	
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания	<p>В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выявления и анализа потребностей в продукции и услугах общественного питания;</li> <li>- участия в разработке комплекса маркетинга;</li> <li>- определения подкрепления продукции и</li> </ul>	102	ОК 1 – 5 ОК 7 ПК 3.1 – 3.3
ПП.03.01	Производственная (по профилю специальности) практика		72 (2 нед)	

		<p>услуг;  анализа сбытовой и ценовой политики;  - консультирования потребителей;  - разработки предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности;  - выявления конкурентов организации общественного питания и определения конкурентоспособности ее продукции и услуг;  - участия в маркетинговых исследованиях;</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания;</li> <li>- проводить сегментацию рынка;</li> <li>- участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию;</li> <li>- разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания;</li> <li>- определять направления сбытовой и ценовой политики, обосновывать целесообразность их выбора;</li> <li>- выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта;</li> <li>- собирать и анализировать информацию о ценах;</li> <li>- осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации;</li> <li>- разрабатывать анкеты и опросные листы;</li> <li>- составлять отчет по результатам исследования и интерпретировать результаты;</li> <li>- 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;</li> <li>- выбирать, определять и анализировать показатели конкурентоспособности (качество, цену), учитывать их при анализе конкурентных преимуществ, делать выводы о конкурентоспособности организации.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- цели, задачи, принципы, функции, концепции, объекты, средства, методы маркетинга, понятие и структуру маркетинговой среды организации;</li> <li>- особенности жизненного цикла продукции</li> </ul>		
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

		и услуг общественного питания: этапы, маркетинговые мероприятия; - особенности маркетинга услуг общественного питания; - средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания; - комплекс маркетинга, средства и методы маркетинговой деятельности, стратегии маркетинга; - маркетинговые исследования: понятие, значение, виды, объекты, методы, этапы и правила проведения; - источники и критерии отбора маркетинговой информации; критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, методики оценки.		
ПМ.04	Контроль качества продукции и услуг общественного питания		150	
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен: <b>иметь практический опыт:</b> - контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг;	72	ОК 1 – 3 ОК 10 ПК 4.1 – 4.3
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	- участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания; - контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие;	78	
ПП.04.01	Производственная (по профилю специальности) практика	<b>уметь:</b> - 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; <b>знать:</b> - цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия;	72 (2 нед)	

		- основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации; способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения		
ПМ.05	Выполнение работ по профессии Официант		225	
МДК.05.01	Организация процесса обслуживания в общественном питании	В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен: <b>иметь практический опыт:</b> - обслуживания посетителей в предприятиях с простой и средней сложности сервировкой столов и несложным ассортиментом блюд по предварительно оплаченным счетам и за наличные деньги без оформления и предъявления посетителям счетов или без оформления денег на контрольно-кассовом аппарате; - разносной торговли в залах ресторанов, кафе, баров кондитерскими изделиями, сувенирами, цветами и другими товарами; в пассажирских вагонах – горячими первыми и вторыми блюдами, кисло-молочной продукцией, кулинарными и кондитерскими изделиями, сувенирами, дорожными наборами, безалкогольными напитками, хлебобулочными изделиями; - предварительной сервировки столов; - замены скатертей и салфеток по мере их загрязнения; уборки столов; сдачи использованной столовой посуды, приборов, столового белья, наличные деньги и счета. <b>уметь:</b> - обслуживать посетителей в предприятиях с простой и средней сложности сервировкой столов и несложным ассортиментом блюд по предварительно оплаченным счетам и за наличные деньги без оформления и предъявления посетителям счетов или без оформления денег на контрольно-кассовом аппарате; - осуществлять разносную торговлю в залах ресторанов, кафе, баров кондитерскими изделиями, сувенирами, цветами и другими товарами; в пассажирских вагонах – горячими первыми и вторыми блюдами, кисло-молочной продукцией, кулинарными и кондитерскими изделиями, сувенирами,	225	ОК 1 – 4 ОК 8 – 10 ПК 5.1 - 5.3
УП.05.01	Учебная практика		180 (5 нед)	

		<p>дорожными наборами, безалкогольными напитками, хлебобулочными изделиями;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- накрывать и предварительно сервировать столы;</li> <li>- осуществлять замену скатертей и салфеток по мере их загрязнения;</li> <li>- производить уборку столов;</li> <li>- производить сдачу использованной столовой посуды, приборов, столового белья, наличные деньги и счета.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- характеристика предприятий общественного питания;</li> <li>- организация работы производства</li> <li>- знать правила сервировки столов и обслуживания при реализации по предварительно оплаченным счетам;</li> <li>- краткую кулинарную характеристику, очередность и температуру подачи блюд;</li> <li>- цены на реализуемую кулинарную продукцию, мучную и кондитерскую продукцию, покупные товары;</li> <li>- виды, назначение и требования к используемой столовой посуде, приборам, белью, порядок их получения и сдачи;</li> <li>- правила эксплуатации применяемого оборудования и инвентаря;</li> <li>- порядок расчета с посетителями.</li> </ul>		
Учебная практика			576 (16 нед.)	ОК 1 – 10 ПК 1.1 – 4.3
Производственная (по профилю специальности) практика			360 (10 нед.)	2.1-2.6 3.1-3.3 4.1-4.3 5.1-5.3