

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>уметь:</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>знать:</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>Тематический план:</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>уметь:</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>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.); - сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI в.; - основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; - назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности; - о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения <p>Тематический план: 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>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; - переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; - самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности <p>Тематический план: 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>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения 	332	ОК 2 ОК 3 ОК 6

		<p>жизненных и профессиональных целей; В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни <p>Тематический план: 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>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами; - анализировать свою речь с точки зрения ее нормативности, уместности, целесообразности; - устранять ошибки и недочеты в своей устной и письменной речи; - пользоваться словарями русского языка. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> различия между языком и речью; - функции языка как средства формирования и трансляции мысли; - нормы русского литературного языка; - специфику устной и письменной речи; - правила продуцирования текстов различных деловых жанров. <p>Тематический план: 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>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> ориентироваться в современных политических и социальных процессах происходящих в России и мире; работать с научной литературой, 	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>знать: 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>Тематический план: Раздел 1. Основы социологии Раздел 2. Основы политологии</p>		
ОГСЭ.07	Основы предпринимательской деятельности	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p>уметь: 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>знать: 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>Тематический план: 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>уметь: - 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>знать: - 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 Тематический план: 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 уметь: - 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 знать: - 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 Тематический план: 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>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать основные экономические показатели деятельности организации; - оценивать эффективность деятельности организации; - определять материально-технические, сырьевые, трудовые и финансовые ресурсы организации, показатели их эффективного использования; <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современное состояние и перспективы развития общественного питания; - организационно-правовые формы организаций; - перечень и характеристику материально-технических, сырьевых, финансовых ресурсов, показатели их эффективного использования, производственную, организационную структуру и инфраструктуру организаций; - перечень основных и оборотных средств, нормы и правила оплаты труда, производственные программы и мощность, ценообразование, экономические показатели хозяйственной деятельности, оценку ее эффективности; - механизмы ценообразования на продукцию (услуги); формы оплаты труда <p>Тематический план:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Отрасль в условиях рынка. 2. Организация (предприятие) как хозяйствующий субъект рыночной экономики. 3. Экономический анализ и бизнес-планирование. 4. Экономическое обоснование производственной программы и плана товарооборота. 5. Товарные запасы и показатели эффективности их использования. 6. Издержки производства и обращения. 7. Ценообразование, себестоимость, валовой доход. 8. Прибыль и рентабельность. 9. Трудовые ресурсы. Эффективность и оплата труда. 10. Финансы предприятия. <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>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - работать с нормативно-правовыми документами, использовать их в профессиональной деятельности; - защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством, соблюдать требования действующего законодательства; <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; - основные положения законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих правоотношения в области профессиональной деятельности; - права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; - организационно-правовые формы юридических лиц; - правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; - порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; - правила оплаты труда; - роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; - основы права социальной защиты граждан; - понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; - виды административных правонарушений и административной ответственности; нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров <p>Тематический план:</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>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности; <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы бухгалтерского учета, структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций, бухгалтерскую 	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>Тематический план: 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>уметь: - 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>знать: - 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>Тематический план: 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>уметь: - составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям; - распознавать виды валют; - оформлять и использовать платежные документы при расчетах с потребителем; В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p>знать: - 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>Тематический план: 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>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального; - применять компьютерные и телекоммуникационные средства; - осуществлять поиск необходимой информации; <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности <p>Тематический план: 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>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований; - соблюдать правила охраны труда; - предупреждать производственный травматизм и профзаболевания; - использовать противопожарную технику; <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации; - основы нормативно-правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания; - принципы возникновения и профилактику производственного травматизма и профзаболеваний <p>Тематический план:</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>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - вести беседу (диалог, переговоры) профессиональной направленности на иностранном языке; - работать с источниками профессиональной информации на иностранном языке; <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лексико-грамматический материал по специальности, необходимый для профессионального общения; - различные виды речевой деятельности и формы речи; - источники профессиональной информации на иностранном языке; - технику перевода профессионально ориентированных текстов 	315	ОК 1 ПК 1.4 ПК 2.2 ПК 2.4 – 2.5 ПК 3.1 – 3.3 ПК 4.3

		<p>Тематический план: 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>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные, полученной специальности; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим; <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных 	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>Тематический план: 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>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оперировать основными категориями и понятиями экономической теории; использовать источники экономической информации, различать основные учения, школы, концепции и направления экономической науки; - строить графики, схемы, анализировать механизмы взаимодействия различных факторов на основе экономических моделей; - анализировать статистические таблицы системы национальных счетов, определять функциональные взаимосвязи между статистическими показателями состояния экономики; - распознавать экономические взаимосвязи, оценивать экономические процессы и явления, применять инструменты макроэкономического анализа актуальных проблем современной экономики; 	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>знать:</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>Тематический план:</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>уметь:</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"> - работать с техническими регламентами, стандартами, технологическими документами. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы сервисной деятельности; - правила обслуживания населения; - классификацию услуг; <p>нормативную базу регулирования сервисной деятельности;</p> <p>свойства и показатели качества;</p> <ul style="list-style-type: none"> - факторы, формирующие качество <p>Тематический план:</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>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности; 	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"> - оперативного планирования работы производства; - получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования; 	282	
МДК 01.03	Физиология питания, санитария и гигиена	<ul style="list-style-type: none"> - участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания; 	90	
УП.01.01	Учебная практика	<ul style="list-style-type: none"> - проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов; - участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров; - проведения приемки продукции по количеству и качеству; - контроля осуществления технологического процесса производства; - контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, 	180 (5 нед)	

		<p>производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания;</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества; - контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери; - использовать нормативные и технологические документы; - готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания; - производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа; - составлять и заключать договора на поставку товаров; - проводить приемку продукции; - контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства; - определять вид, тип и класс организации общественного питания; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия и нормативную базу товароведения; - ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения; - этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции; - классификацию организаций общественного питания, их структуру; - порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству; - правила оперативного планирования работы организации; организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу 		
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>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организации и проверки подготовки зала 	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	- анализа производственных ситуаций, - оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;	180	
МДК 02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	уметь: - 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;	216 (6 нед)	
ПП.02.01	Производственная (по профилю специальности) практика	- организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов; - осуществлять расчет с посетителями; - принимать рациональные управленческие решения; - применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности; - регулировать конфликтные ситуации в организации; - определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями; - выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания; - составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей; - определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость); - выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания; знать: - цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания;	216 (6 нед)	

		<ul style="list-style-type: none"> - этапы процесса обслуживания; - особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; - специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания; - характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями; - цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива; - психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением; - требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; - специальные виды услуг и формы обслуживания; - информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование; - показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение; критерии и показатели качества обслуживания 		
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>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выявления и анализа потребностей в продукции и услугах общественного питания; - участия в разработке комплекса маркетинга; - определения подкрепления продукции и 	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>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания; - проводить сегментацию рынка; - участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию; - разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания; - определять направления сбытовой и ценовой политики, обосновывать целесообразность их выбора; - выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта; - собирать и анализировать информацию о ценах; - осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации; - разрабатывать анкеты и опросные листы; - составлять отчет по результатам исследования и интерпретировать результаты; - обосновывать целесообразность применения средств и методов маркетинга, выбирать и использовать наиболее рациональные из них, давать свои предложения при разработке маркетинговых мероприятий, направленных на совершенствование работы организации в области сбыта и ценообразования; - выбирать, определять и анализировать показатели конкурентоспособности (качество, цену), учитывать их при анализе конкурентных преимуществ, делать выводы о конкурентоспособности организации. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - цели, задачи, принципы, функции, концепции, объекты, средства, методы маркетинга, понятие и структуру маркетинговой среды организации; - особенности жизненного цикла продукции 		
--	--	--	--	--

		и услуг общественного питания: этапы, маркетинговые мероприятия; - особенности маркетинга услуг общественного питания; - средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания; - комплекс маркетинга, средства и методы маркетинговой деятельности, стратегии маркетинга; - маркетинговые исследования: понятие, значение, виды, объекты, методы, этапы и правила проведения; - источники и критерии отбора маркетинговой информации; критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, методики оценки.		
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: иметь практический опыт: - 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	уметь: - анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества; - работать с нормативно-правовой базой; - пользоваться измерительными приборами и приспособлениями; - проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия; - контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания; - идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации; знать: - цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия;	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: иметь практический опыт: - 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. уметь: - 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"> - накрывать и предварительно сервировать столы; - осуществлять замену скатертей и салфеток по мере их загрязнения; - производить уборку столов; - производить сдачу использованной столовой посуды, приборов, столового белья, наличные деньги и счета. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - характеристика предприятий общественного питания; - организация работы производства - знать правила сервировки столов и обслуживания при реализации по предварительно оплаченным счетам; - краткую кулинарную характеристику, очередность и температуру подачи блюд; - цены на реализуемую кулинарную продукцию, мучную и кондитерскую продукцию, покупные товары; - виды, назначение и требования к используемой столовой посуде, приборам, белью, порядок их получения и сдачи; - правила эксплуатации применяемого оборудования и инвентаря; - порядок расчета с посетителями. 		
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