

## Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины

### ОГСЭ.01 «Основы философии»

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Область применения программы.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО.

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

Учебная дисциплина «*Основы философии*» относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу основной профессиональной образовательной программы.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста;
- определить значение философии как отрасли духовной культуры для формирования личности, гражданской позиции и профессиональных навыков;
- определить соотношение для жизни человека свободы и ответственности, материальных и духовных ценностей;
- сформулировать представление об истине и смысле жизни.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные категории и понятия философии;
- роль философии в жизни человека и общества;
- основы философского учения о бытии;
- сущность процесса познания;
- основы научной, философской и религиозной картин мира;
- об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;
- о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.
- познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста;

В процессе освоения дисциплины у студентов должны формироваться общие компетенции (ОК):

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 их 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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

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

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

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

#### **1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося **72** часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **48** часов; самостоятельной работы обучающегося **24** часа.

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины  
ОГСЭ.02 «История»**

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) (приказ Министерства образования и науки от 05.11.2009 №535)<sup>1</sup> для специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

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

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

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

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

#### **Цель:**

Формирование представлений об особенностях развития современной России на основе осмысления важнейших событий и проблем российской и мировой истории последней четверти XX - начала XXI вв.

#### **Задачи:**

рассмотреть основные этапы развития России на протяжении последних десятилетий XX - начала XXI вв.;

показать направления взаимовлияния важнейших мировых событий и процессов на развитие современной России;

сформировать целостное представление о месте и роли современной России в мире;

показать целесообразность учета исторического опыта последней четверти XX века в современном социально-экономическом, политическом и культурном развитии России.

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

ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире;

выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.

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

- основные направления ключевых регионов мира на рубеже XX и XXI вв.;

- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;
- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих регионов мира;
- назначение ООН, НАТО, ЕС и др. организаций и 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.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе лекционных занятий- 4 часа, практических- 44 часа; самостоятельной работы обучающегося 24 часа.

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины  
ОГСЭ 03. Иностранный язык.**

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**1.1 Область применения программы.**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы для реализации образовательной программы среднего общего образования, для специальности среднего профессионального образования (далее СПО)

**Специальность: 43.02.01. Организатор общественного питания.**

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» относится к общему гуманитарному и социально-экономическому учебному циклу и может являться инструментом в познании других общепрофессиональных дисциплин, а также в проектной и научно-исследовательской работе.

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

Иностранный язык в профессиональной деятельности как учебная дисциплина характеризуется:

- направленностью на освоение языковых средств общения, новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения;
- интегративным характером — сочетанием языкового образования с элементарными основами технического образования (ознакомление с образцами технических текстов, связанных с профессиональной деятельностью);
- полифункциональностью — способностью выступать как целью, так и средством обучения при изучении других предметных областей, что позволяет реализовать в процессе обучения самые разнообразные межпредметные связи. Содержание учебной дисциплины направлено на формирование различных видов компетенций:
- лингвистической — расширение знаний о системе русского и иностранного языков, совершенствование умения использовать грамматические структуры и языковые средства в соответствии с нормами данного языка, свободное использование приобретенного словарного запаса;
- социолингвистической — совершенствование умений в основных видах речевой деятельности (аудировании, говорении, чтении, письме), а также в выборе лингвистической формы и способа языкового выражения, адекватных ситуации общения, целям, намерениям и ролям партнеров по общению;
- дискурсивной — развитие способности использовать определенную стратегию и тактику общения для устного и письменного конструирования и интерпретации связных текстов на иностранном языке по изученной проблематике, в том числе демонстрирующие творческие способности обучающихся;
- социальной — развитие умения вступать в коммуникацию и поддерживать ее;

- стратегической — совершенствование умения компенсировать недостаточность знания языка и опыта общения в иноязычной среде;
- предметной — развитие умения использовать знания и навыки, формируемые в рамках дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности», для решения различных проблем.

#### **1.4 Компетенции**

В результате освоения учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» у студента должны формироваться следующие общие компетенции (ОК):

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

#### **1.5.Количество часов на освоение рабочей программы общеобразовательной дисциплины:**

- максимальной учебной нагрузки обучающегося - **249** часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **166** часов;

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины  
ОГСЭ.04 «Физическая культура»**

**1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины Область применения рабочей программы**

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

**1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина «Физическая культура» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла

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

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

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

**1.4. Результаты освоения учебной дисциплины:**

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

• **личностных:**

- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;
- сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с

валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

- потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;
- приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;
- формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;
- готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;
- способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;
- способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;
- формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;
- готовность к служению Отечеству, его защите;

• *метапредметных:*

- способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;
- готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;
- освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;



- формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;

- **предметных:**

- умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;
- владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;
- владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;
- владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;
- владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

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

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

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

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

- основы здорового образа жизни

Результатом освоения дисциплины является овладение обучающимися физкультурно-оздоровительной деятельностью для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей в том числе общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

**1.5 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 249 часов в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 166 часов

самостоятельной работы обучающегося 83 часа

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины  
ЕН.01 «МАТЕМАТИКА»**

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.01 «Математика» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

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

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

Учебная дисциплина «Математика» относится к математическому и общему естественнонаучному циклу основной профессиональной образовательной программы.

Реализация программы направлена на формирование общеучебных компетенций:

Код	Наименование результата обучения
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 информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

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

Дисциплина «Математика» должна вооружить обучающегося математическими знаниями, необходимыми для изучения ряда общенаучных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, создать фундамент математического образования, необходимый для получения профессиональных компетенций, воспитать математическую культуру и понимание роли математики в различных сферах профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;
- решать прикладные задачи с использованием элементов дифференциального и интегрального исчисления;
- решать простейшие дифференциальные уравнения в частных производных;
- решать простейшие задачи, используя элементы теории вероятности;
- находить функцию распределения случайной величины;

- находить аналитическое выражение производной по табличным данным;
- совершать арифметические операции над матрицами;
- находить определитель матрицы;
- решать системы уравнений методами Крамера, Гаусса, методом обратной матрицы;
- совершать операции с комплексными числами.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

#### **1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося **72** часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **48** часов
- самостоятельной работы обучающегося **24** часа.

## Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП.01 Экономика организации.

### 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

#### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа является частью программы подготовки специалистов в соответствии с ФГОС по специальности **43.02.01 Организация и обслуживание в общественном питании**

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

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл программ подготовки специалистов.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающиеся овладевают следующими компетенциями:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

#### **знать:**

- понятие экономики организации;
- предмет и цели экономики организации;
- понятие производства;
- понятие, типы и цели организаций;
- основные экономические показатели деятельности предприятия;
- понятие основных и оборотных средств;
- структуру активов и пассивов бухгалтерского баланса;
- понятие износа и амортизации, их основные виды;
- виды издержек предприятия;
- понятие и структуру себестоимости;
- основы ценообразования;
- основы экономики труда на предприятии;
- основные типы организационно-правовых форм предприятия;

#### **уметь:**

- анализировать отчётность предприятия;
- рассчитывать базовые экономические показатели деятельности предприятия;

- планировать деятельность предприятия, учитывая риски;
- использовать источники информации для корректного ведения учёта;
- анализировать деятельность предприятия на основе данных отчётности и в зависимости от целей предприятия.

#### **1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки студента 126 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 84 часа.

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

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Область применения программы.**

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

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

### **Место дисциплины в структуре программы специалистов среднего звена:**

Рабочая программа по дисциплине Правовое обеспечение профессиональной деятельности относится к профессиональному циклу программы подготовки специалистов среднего звена.

### **В ходе выполнения программы реализуются следующие 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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

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

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

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

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказания услуг

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

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

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

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

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

- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- основные положения законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих правоотношения в области профессиональной деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;
- правила оплаты труда;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- основы права социальной защиты граждан;
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров;

**1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 168 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 112 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 56 часов



## Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины

### ОП.03 Бухгалтерский учет.

#### 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

##### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа является частью программы подготовки специалистов в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.02.01 Организация и обслуживание в общественном питании.

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

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл программ подготовки специалистов.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающиеся овладевают следующими компетенциями:

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

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

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

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

##### **знать:**

- основы бухгалтерского учета, структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций, бухгалтерскую отчетность;

устный опрос, практическое занятие, тестирование, самостоятельная работа, экзамен

- особенности ценообразования в общественном питании;

устный опрос, практическое занятие, контрольная работа, самостоятельная работа, экзамен

- нормативно-правовую базу бухгалтерского учета.

устный опрос, тестирование, самостоятельная работа, экзамен

##### **уметь:**

- использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности.

устный опрос, практическое занятие, тестирование, самостоятельная работа, экзамен

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	181
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	121
В том числе:	
- лабораторные работы	-
- практические занятия	65
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	60
В том числе:	
конспектирование	
самостоятельное изучение материала	
<i>Итоговая аттестация в форме зачета</i>	

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

### 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

#### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа является частью программы подготовки специалистов в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.02.01 Организация и обслуживание в общественном питании.

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

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл программ подготовки специалистов.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающиеся овладевают следующими компетенциями:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

#### **знать:**

- понятие, цели, задачи и принципы делопроизводства;
- основные понятия документационного обеспечения управления;
- системы документационного обеспечения управления;
- классификацию и основные виды документов;
- требования к составлению и оформлению документов;
- методы управления документооборотом;
- правила приёма, обработки, регистрации, контроля и хранения документов;

#### **уметь:**

- составлять и оформлять документацию в соответствии с действующим законодательством;
- использовать информационные технологии для оформления необходимой документации;
- осуществлять автоматизацию обработки документов;
- унифицировать системы документации;
- осуществлять хранение и поиск документов;
- вести бумажный и электронный документооборот.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной деятельности</b>	<b>Объём часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	74 часа
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	49 часов
в том числе:	
Теоретические занятия	25 часов
Практические занятия	24 часа
<b>Самостоятельная работа студента (всего)</b>	25 часов
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

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

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Программа учебной дисциплины ОП.05. Финансы и валютно-финансовые операции организации

является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (базового уровня) для обучающихся на базе основного общего образования.

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

**программы:** дисциплина ОП.05. Финансы и валютно-финансовые операции организации входит в цикл «Общепрофессиональные дисциплины».

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

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

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

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

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

### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **162** часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **108** часов;
- самостоятельной работы обучающегося – **54** часа.

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины  
ОП.06 Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной  
деятельности**

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Дисциплина ОП.06. Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности является частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

**Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области организации обслуживания в общественном питании.**

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена:** дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам.

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

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

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.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

#### **Уметь:**

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

#### **Знать:**

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

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

**максимальной учебной нагрузки обучающегося 57 часов, в том числе:**

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 38 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 19 часов.

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

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденной приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 13 апреля 2010 г. № 330.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при реализации программ профессиональной подготовки и переподготовки педагогических кадров.

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

Учебная дисциплина Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда относится к циклу общепрофессиональных дисциплин основной профессиональной образовательной программы.

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

В результате освоения учебной дисциплины студент должен уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины студент должен знать:

- классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации;
- основы нормативно-правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания;
- принципы возникновения и профилактику производственного травматизма и профзаболеваний;
- анатомио-физиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов, принципы их идентификации;
- методы исследования устойчивости функционирования объектов экономики и технических систем в чрезвычайных ситуациях;
- прогнозирование чрезвычайных ситуаций и разработку их последствий.

### **1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 120 час, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 80 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 40 часов.



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

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы для реализации образовательной программы среднего общего образования, для специальности среднего профессионального образования (далее СПО)

**Профессия: 43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании»**

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Дисциплина «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации» относится к общему гуманитарному и социально-экономическому учебному циклу и может являться инструментом в познании других общепрофессиональных дисциплин, а также в проектной и научно-исследовательской работе.

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

Иностранный язык в профессиональной деятельности как учебная дисциплина характеризуется:

- направленностью на освоение языковых средств общения, новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения;
- интегративным характером — сочетанием языкового образования с элементарными основами технического образования (ознакомление с образцами технических текстов, связанных с профессиональной деятельностью);
- полифункциональностью — способностью выступать как целью, так и средством обучения при изучении других предметных областей, что позволяет реализовать в процессе обучения самые разнообразные межпредметные связи. Содержание учебной дисциплины направлено на формирование различных видов компетенций:
- лингвистической — расширение знаний о системе русского и иностранного языков, совершенствование умения использовать грамматические структуры и языковые средства в соответствии с нормами данного языка, свободное использование приобретенного словарного запаса;
- социолингвистической — совершенствование умений в основных видах речевой деятельности (аудировании, говорении, чтении, письме), а также в выборе лингвистической формы и способа языкового выражения, адекватных ситуации общения, целям, намерениям и ролям партнеров по общению;
- дискурсивной — развитие способности использовать определенную стратегию и тактику общения для устного и письменного конструирования и интерпретации связных текстов на иностранном языке по изученной проблематике, в том числе демонстрирующие творческие способности обучающихся;

- социальной — развитие умения вступать в коммуникацию и поддерживать ее;
- стратегической — совершенствование умения компенсировать недостаточность знания языка и опыта общения в иноязычной среде;
- предметной — развитие умения использовать знания и навыки, формируемые в рамках дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности», для решения различных проблем.

#### **1.4 Компетенции**

В результате освоения учебной дисциплины «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации» у студента должны формироваться следующие общие компетенции (ОК):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 10. Владеть письменной и устной коммуникацией на государственном и иностранном языке.

#### **1.5. Количество часов на освоение рабочей программы общеобразовательной дисциплины:**

- максимальной учебной нагрузки обучающегося - **48** часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **48** часов;

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины  
ОП.09 «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа по основам безопасности жизнедеятельности – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

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

Дисциплина относится к профессиональному учебному циклу.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучаемыми осваиваются следующие умения и знания.

Код ПК, ОК	Результат освоения дисциплины	
	1	3
ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 10.	<p><b>Умения:</b></p> <p>организовывать и проводить мероприятия по защите работников и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</p> <p>предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</p> <p>использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</p> <p>применять первичные средства пожаротушения;</p> <p>ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;</p> <p>применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;</p> <p>владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</p> <p>оказывать первую помощь пострадавшим.</p>	<p><b>Знания:</b></p> <p>принципов 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;</p> <p>основных видов потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации. Основы военной службы и обороны государства;</p> <p>задач и основных мероприятий гражданской обороны;</p> <p>способов защиты населения от оружия массового поражения;</p> <p>мер пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</p> <p>организации и порядка призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</p> <p>основных видов вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно - учетные специальности, родственные специальностям СПО;</p> <p>области применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p> <p>порядка и правил оказания первой помощи пострадавшим.</p>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Количество, часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>102</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>68</b>
в том числе:	
Теоретическое обучение	<b>20</b>
лабораторные занятия	-
практические занятия	<b>48</b>
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>34</b>
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	<b>2</b>

---

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины  
ОП.10 Эффективное поведение на рынке труда и основы предпринимательской  
деятельности.**

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

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

Рабочая программа является частью программы подготовки специалистов в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.02.01 Организация и обслуживание в общественном питании.

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

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл программ подготовки специалистов.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающиеся овладевают следующими компетенциями:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

#### **знать:**

- особенности и специфику будущей профессии;
- ситуацию на современном рынке труда;
- наиболее эффективные пути, средства и методы достижения успеха в профессиональном росте;
- приемы эффективного поведения на рынке труда;
- особенности процесса устройства на работу;
- основы правового регулирования трудовой деятельности;
- базовые основы для создания и управления собственным бизнесом;
- основы мотивации;
- основные элементы внешней и внутренней среды организации;
- различия организационно-правовых форм юридических лиц;
- показатели деятельности субъектов малого и среднего предпринимательства;

#### **уметь:**

- выражать и обосновывать свою позицию по вопросам построения профессиональной карьеры, презентовать свои деловые и личностные качества;
- быстро ориентироваться в постоянно меняющейся обстановке на современном рынке труда;
- устанавливать коммуникацию и эффективно взаимодействовать с работодателями и

работниками;

- пользоваться современными технологиями поиска работы;
- анализировать современные направления и бизнес-модели.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной деятельности</b>	<b>Объём часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	54 часа
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	36 часов
в том числе:	
Теоретические занятия	27 часов
Практические занятия	9 часов
<b>Самостоятельная работа студента (всего)</b>	18 часов
Итоговая аттестация: в форме дифференцированного зачета	

**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля  
ПМ.01. «ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»:

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

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

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

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

**ОК 10** Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования 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 1.3** Контролировать качество выполнения заказа.

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

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области ресторанного бизнеса при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

**1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

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

**иметь практический опыт:**

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

- разработки качественного ассортимента продукции общественного питания в соответствии с действующими нормативными и техническими документами;
- контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания.

**уметь:**

- идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;
- контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохраняемости продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;
- применять полученные теоретические знания в технологии кулинарной продукции, сбалансированной по основным факторам питания (аминокислотному, жировому, минеральному, витаминному составам и т. д.)
- использовать принципы обеспечения хорошего усвоения пищи за счет придания ей необходимого аромата, вкуса, внешнего вида;
- использовать принципы снижения отходов и потерь пищевых веществ, при кулинарной обработке продуктов;
- применять и использовать малоотходные и безотходные технологии.

**знать:**

- 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;
- технологические принципы производства полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях общественного питания, физико-химические и биохимические процессы, происходящие в продуктах при их кулинарной обработке, требования к качеству кулинарной продукции; способы управления технологическими процессами.

**1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля: всего – 780 часов, в том числе:**

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 628 часов, включая:
  - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 304 часа; самостоятельной работы обучающегося – 152 часа;
- учебная практика – 108 часов;
- производственной практики – 216 часов.



## **Аннотация к рабочей программе профессионального модуля ПМ 02. Организация обслуживания в организациях общественного питания.**

### **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Рабочая программа профессионального модуля - является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании».

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация обслуживания в организациях общественного питания

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовки работников в области технологии продукции общественного питания.

#### **1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

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

##### **иметь практический опыт:**

- организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей;
- управление 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;
- анализ производственных ситуаций;
- оценка качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;

##### **уметь:**

- организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовка к обслуживанию;
- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья, и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
- организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи блюд напитков , техники подачи продукции из сервис – бара , приемов сбора использованной посуды и приборов;
- осуществлять расчет с посетителями;
- принимать рациональные управленческие решения;

- применять меры 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, поворотную посещаемость);
- выбирать определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;

**знать:**

- организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовка к обслуживанию;
- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья, и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
- организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи блюд напитков , техники подачи продукции из сервис – бара , приемов сбора использованной посуды и приборов;
- осуществлять расчет с посетителями;
- принимать рациональные управленческие решения;
- применять меры 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, поворотную посещаемость);
- выбирать определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;

**1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

всего – **772** часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 772 часа, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **611** часов;
- самостоятельной работы обучающегося – **161** час;
- учебной практики – **72** часов;
- производственной практики – **216** часов.

**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля  
МДК.03.01 "МАРКЕТИНГОВАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В ОРГАНИЗАЦИЯХ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ"**

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании», в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): "Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания" и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ОК - 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес; ОК - 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество; ОК - 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;

ОК - 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; ОК- 7 Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий; 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

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области гостиничного и туристического бизнеса при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

**1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

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

**иметь практический опыт:**

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

**уметь:**

- выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания; проводить сегментацию рынка;
- участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию;
- разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания;
- определять направления сбытовой и ценовой политики, обосновывать целесообразность их выбора;
- выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта;
- собирать и анализировать информацию о ценах;
- осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации;
- разрабатывать анкеты и опросные листы;
- составлять отчет по результатам исследования и интерпретировать результаты;
- обосновывать целесообразность применения средств и методов маркетинга, выбирать и использовать наиболее рациональные из них, давать свои предложения при разработке маркетинговых мероприятий, направленных на совершенствование работы организации в области сбыта и ценообразования;
- выбирать, определять и анализировать показатели конкурентоспособности (качество, цену), учитывать их при анализе конкурентных преимуществ, делать выводы о конкурентоспособности организации; **знать:**
  - цели, задачи, принципы, функции, концепции, объекты, средства, методы маркетинга, понятие и структуру маркетинговой среды организации;
  - особенности жизненного цикла продукции и услуг общественного питания: этапы, маркетинговые мероприятия; особенности маркетинга услуг общественного питания;
  - средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания;
  - комплекс маркетинга, средства и методы маркетинговой деятельности, стратегии маркетинга;
  - маркетинговые исследования: понятие, значение, виды, объекты, методы, этапы и правила проведения;
  - источники и критерии отбора маркетинговой информации;
  - критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, методики оценки.

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

всего – 228 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 120 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 80 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 40 часов;

учебной практики-36 часов;

производственной практики – 72 часа.

**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля  
ПМ.04.«КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**1.1 Область применения программы**

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»:

**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 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 правильного 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.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области ресторанного бизнеса при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

**1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

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

**иметь практический опыт:**

- контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг; правильности оформления документов, подтверждающих соответствие;
- проведения производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания;
- применения методов проведения инженерно-экономических расчетов.
- контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие.

**уметь:**

- анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества; работать с нормативно-правовой базой;
- пользоваться измерительными приборами и приспособлениями; проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия;
- профессионально использовать нормативно-техническую документацию;
- работать с различным ресторанным оборудованием;

- оказывать первую помощь при производственных травмах;
- 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 нормативно-правовой базы технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия;
- принципы организации охраны труда в РФ;
- основы безопасности на предприятиях общественного питания;
- правила противопожарной безопасности;
- приемы оказания первой помощи пострадавшим;
- основные понятия в области контроля качества продукции и услуг;
- виды, критерии, показатели и методы идентификации; способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения;

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

всего – 396 часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 324 часов, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 144 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 72 часа
- учебной практики-36 часов;
- производственной практики – 144 часа.

**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля  
ПМ.05. «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ  
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ  
СЛУЖАЩИХ»**

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»:

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

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

**ПК 1.2** Организовывать выполнение заказов потребителей.

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

**ПК 2.2** Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.

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

**ПК 2.5** Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

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

**ПК 4.1** Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области ресторанного бизнеса при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

**1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

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

**иметь практический опыт:**

- по методам бесконфликтных взаимоотношений с потребителем в процессе сервисной деятельности;
- по правилам профессиональной этики и этикета;
- по способам подготовки к приему гостей;
- по правилам приема и обслуживания гостей, способам подачи блюд;

- по организации работы баров, составлению барной карты и ассортименту смешанных напитков, приемам и методам приготовления основных групп коктейлей, формам расчета посетителей в барах, организации дополнительных услуг;
- социального взаимодействия на основе принятых моральных и правовых норм, демонстрируя уважение к историческому наследию и культурным традициям, толерантность к другой культуре, готовности к поддержанию партнерских отношений;
- по изучению и анализу научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в области культуры питания;
- по составлению рационов питания с учетом национальных особенностей.

**уметь:**

- работать в «контактной зоне» как сфере реализации сервисной деятельности;
- применять методики психодиагностики: экспресс-диагностика потребностей, мотивов, целей потребителя, выделять главные психологические особенности потребителя;
- находить пути благоприятного разрешения психологических конфликтов;
- соблюдать требования современного этикета;
- применять требования нормативных документов на продукцию и услуги баров, организовать обслуживание посетителей в барах различных направлений, организовать рабочие места барменов;
- подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания;
- составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций;
- подбирать ассортимент блюд и напитков для туристов различных стран мира.

**знать:**

- основные потребности человека, структуру обслуживания с учетом природных и социальных факторов;
- психологические особенности делового общения в сфере сервиса;
- этику сферы услуг;
- эстетику обслуживания;
- правила подготовки и проведения встречи гостей;
- особенности проведения тематических банкетов.
- историю и назначение баров, их классификацию;
- требования к обслуживающему персоналу баров;
- требования к планировке и техническому оснащению баров;
- классификацию и методы приготовления смешанных напитков;
- приемы работы бармена;
- требования к качеству обслуживания посетителей баров;
- порядок и формы расчетов в барах;
- основные факторы, формирующие основу национальной культуры питания; традиции питания народов мира с учетом национальных, социальных, религиозных, исторических, природно-климатических, географических, информационных и иных аспектов;
- основные принципы рационального питания и положения нетрадиционных систем питания;
- классификацию кулинарной продукции и основные способы ее приготовления;
- особенности национальной кухни народов стран ближнего и дальнего зарубежья;
- особенности технологии приготовления, оформления и подачи блюд в разных странах мира;
- особенности блюд и напитков, рекомендуемых туристам различных стран мира.

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



всего 1189 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 1189 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 953 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 236 часа;

учебной практики- 36 часов

производственной практики – 144 часа