

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение
«Хабаровский технологический колледж»



АННОТАЦИИ

**рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей
программы подготовки специалистов среднего звена**

по специальности

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

2020 г.

**Аннотация к программе учебной дисциплины
ОГСЭ.01 «Основы философии»**

<p>Цели освоения дисциплины</p>	<p>Формирование у студентов представлений о философии, знания о философских, научных и религиозных картинах мира, о смысле жизни человека, формах человеческого сознания и особенностях его проявления в современном обществе, о соотношении духовных и материальных ценностей, их роли в жизнедеятельности человека, общества, цивилизации.</p> <p>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.</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
<p>Место дисциплины в учебном плане</p>	<p>Дисциплина изучается в цикле общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин.</p> <p>Основной формой реализации программы по основам философии являются лекции.</p>
<p>Формируемые компетенции</p>	<p>ОК 1 - 9</p>
<p>Содержание дисциплины</p>	<p>Структура курса состоит из разделов:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основные вехи мировой философской мысли. 2. Философия как учение о мире и человеке. 3. Духовная жизнь человека. 4. Философия и история. 5. Философия и культура. 6. Философия и глобальные проблемы современности. <p>Историко-философский раздел включает в себя характеристику основных этапов истории западноевропейской философии, включая характеристику наиболее крупных философов и философских школ.</p> <p>В отделах онтологии и гносеологии раскрываются причины изменений представлений о мироустройстве, даются представления о сложности процесса познания мира и его противоречиях, учатся различать типы философских позиций в понимании мира.</p> <p>Философская антропология дает возможность научиться понимать причины изменений представлений о человеке, ориентироваться во множестве современных теорий личности, развить способности к пониманию другого человека.</p> <p>Аксиология и социальная философия дают общее философское понимание проблем современного общества и системы сложившихся ценностей, учат ориентироваться в социально-политических учениях, постигать диалектику общественно-исторического развития.</p>

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

<p>Цели освоения дисциплины</p>	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально–экономических, политических и культурных проблем. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен 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 другие организации, 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>Место дисциплины в учебном плане</p>	<p>Дисциплина изучается в цикле общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин. Основной формой реализации программы по истории являются лекции.</p>
<p>Формируемые компетенции</p>	<p>ОК 1 - 10</p>
<p>Содержание дисциплины</p>	<p>Раздел 1. Основные тенденции развития ведущих государств и регионов мира в конце XX – начале XXI вв</p> <p>В разделе рассматриваются основные направления в развитии научно – технического прогресса во второй половине XX в., информационная революция, развитие информационных технологий, глобализация мировой экономики и её последствия.</p> <p>Социальные и этнические процессы в информационном обществе: страны Западной Европы и США в конце XX – начале XXI вв, страны Восточной Европы и государства СНГ, Российская Федерация на современном этапе, Россия: по пути реформ и стабилизации, приоритетные национальные проекты, политические реформы.</p> <p>Российская экономика в мировой экономической системе. Социально – экономическое положение на Дальнем Востоке.</p> <p>Страны Азии, Африки и Латинской Америки: проблемы модернизации.</p> <p>Раздел 2 Международные отношения на рубеже XX – XXI вв.</p> <p>В разделе рассматриваются основные направления:</p> <p>Система международных отношений:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Россия в системе международных отношений. Концепция национальной стратегии. Россия и страны ближнего зарубежья. - Локальные, региональные, межгосударственные конфликты в конце XX – начале XXI вв. <p>Глобализация мирового экономического, политического и культурного пространства:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Интеграционные процессы в мире. Европейская интеграция. - Интеграция России в западное пространство.

	<ul style="list-style-type: none"> - Международные и региональные организации в современном мире. Организация Объединённых Наций. - Глобализация культуры. Глобальные проблемы современности.
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Аннотация к программе учебной дисциплины
ОГСЭ.03 «Иностранный язык»**

Цели освоения дисциплины	<p>Дисциплина направлена на достижение следующих целей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - развитие основ общения на иностранном языке: фонетика, лексика, фразеология, грамматика; - совершенствование основ делового языка по специальности; - усвоение профессиональной лексики, фразеологических оборотов и терминов; - овладение техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов; - профессиональное общение.
Место дисциплины в учебном плане	Дисциплина изучается в цикле общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин.
Формируемые компетенции	ОК 1 - 10
Содержание дисциплины	1200-1400 лексических единиц и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарём) текстов профессиональной направленности; различные виды речевой деятельности (устная, письменная, аудирование); источники профессиональной информации на иностранном языке; лексико-грамматические упражнения различного вида; тестовые и контрольные задания.

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

Цели освоения дисциплины	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - значение физической культуры в общекультурной и профессиональной подготовке студента; - социально-биологические основы физической культуры и спорта; - основы здорового образа жизни <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.
Место дисциплины в учебном плане	Дисциплина изучается в цикле общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин.
Формируемые компетенции	ОК 2, ОК 3, ОК 6
Содержание дисциплины	<ul style="list-style-type: none"> - правила безопасности на занятиях по легкой атлетике, гимнастике, спортивным играм, лыжной подготовке и конькобежной подготовке - правила соревнований по изучаемым видам спорта и историю их развития - основные элементы техники изучаемых двигательных действий

**Аннотация к программе учебной дисциплины
ОГСЭ.05 «Русский язык и культура речи»**

Цели освоения дисциплины	Целью изучения дисциплины является формирование навыков грамотной устной и письменной речи, навыков свободного пользования разнообразными языковыми средствами в различных ситуациях общения и, прежде всего, в профессиональной деятельности. Задачи дисциплины: формировать умение создавать устные и письменные речевые произведения разной стилевой принадлежности; познакомить с нормами современного русского литературного языка, коммуникативными качествами речи; повысить уровень практического владения современным русским литературным языком; познакомить с некоторыми приемами и методами устранения речевых ошибок на разных языковых уровнях; формировать представления об особенностях и законах публичных выступлений различных типов; воспитывать культуру общения.
Место дисциплины в учебном плане	Дисциплина изучается в цикле общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин, введена за счет часов вариативной части.
Формируемые компетенции	ОК 1 - 9
Содержание дисциплины	Дисциплина включает в себя следующие разделы: Предмет, цели и задачи курса. Язык и речь. Нормы русского языка (Фонетические и орфоэпические нормы. Орфографические нормы. Лексические и фразеологические нормы. Грамматические нормы и нормы словообразования. Морфологические нормы. Синтаксические нормы). Стили речи. Общение как социальное явление. Речевая культура как условие профессионального роста. Психологические основы общения. Конфликты в деловом общении. Особенности служебно-делового общения. Работа со служебной документацией.

**Аннотация к программе учебной дисциплины
ЕН.01 «Математика»**

Цели освоения дисциплины	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; - решать неравенства первой и второй степени, составлять системы неравенств; - решать задачи производственного характера; - находить наилучший план производства при заданных ресурсах; - находить наименьшее и наибольшее значение функции. - решать простейшие комбинаторные задачи. - находить вероятность в простейших задачах, используя классическое определение вероятностей; - решать задачи с применением теоремы сложения вероятностей для несовместимых событий. - строить ряд распределения случайной величины; находить функцию распределения случайной величины. - находить математическое ожидание и дисперсию случайной величины по заданному закону ее распределения. - находить относительные частоты, накопленные частоты, накопленные относительные частоты; - исследовать репрезентативность выборки; - составить таблицу статистического распределения по интервалам. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p>
--------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<ul style="list-style-type: none"> - значение математики в профессиональной деятельности; - 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; - свойства неравенства, тождественные преобразования неравенств; - геометрический способ решения систем неравенств; - методы решения производственных задач. - определение размещений, перестановок, сочетаний. - понятия: событие, частота и вероятность появления события, совместные и несовместные события, полная вероятность; - теорему сложения вероятностей; - теорему умножения вероятностей; - способы задания случайной величины; - определения непрерывной и дискретной случайных величин; - закон распределения случайной величины. - определение математического ожидания, дисперсии дискретной случайной величины. - основные понятия математической статистики, понятия выборки; - способы отбора объектов; - значение математической науки для решения задач, возникающих в теории и практике; широту и в то же время ограниченность применения математических методов к анализу и исследованию процессов и явлений в природе и обществе; - универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности; - вероятностный характер различных процессов окружающего мира.
Место дисциплины в учебном плане	Дисциплина относится к дисциплинам математического и общего естественнонаучного цикла.
Формируемые компетенции	ОК 2
Содержание дисциплины	<p>Программа содержит теоретический материал, практические работы, задания для самостоятельного изучения материала. Программа составлена с учетом основных задач в области высшей математики для СПО.</p> <p>Предусмотрено изучение таких вопросов, как:</p> <ul style="list-style-type: none"> - линейное программирование - элементы комбинаторики и теории вероятности - элементы математической статистики

**Аннотация к программе учебной дисциплины
ОП.01 «Экономика организации»**

Цели освоения дисциплины	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять организационно-правовые формы организаций; - планировать деятельность организации; - определять состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации; - заполнять первичные документы по экономической деятельности организации; - рассчитывать по принятой методологии основные экономические показатели деятельности организации, цены и заработную плату;
--------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<ul style="list-style-type: none"> - начислять амортизацию основных фондов, - определять рентабельность (эффективность предприятия), - рассчитывать показатели доходности при определении прибыли (убытка), - находить и использовать необходимую экономическую информацию. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные принципы построения экономической системы организации; - управление основными и оборотными средствами и оценку эффективности их использования; - состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации, показатели их эффективного использования; - механизмы ценообразования, формы оплаты труда; - основные экономические показатели деятельности организации и методику их расчета; - планирование деятельности организации.
Место дисциплины в учебном плане	общеобразовательная дисциплина профессионального учебного цикла
Формируемые компетенции	ОК 1 - 4 ПК 1.4
Содержание дисциплины	Учебная дисциплина изучает темы: <ul style="list-style-type: none"> - Основные понятия экономики. - Предприятие-основное звено экономики. - Внешняя и внутренняя среда предприятия. - Основные фонды предприятия. - Оборотные средства предприятия. - Трудовые ресурсы предприятия. - Производственная программа и производственная мощность предприятия. - Издержки производства и обращения. - Планирование результатов деятельности предприятия.

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

Цели освоения дисциплины	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать необходимые нормативно-правовые документы; - защищать свои права в соответствии с гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; - анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения. <p>В результате изучения дисциплины студент должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные положения Конституции РФ; - права и свободы человека и гражданин, механизмы их реализации; - понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; - законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; - организационно-правовые формы юридических лиц; - правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; - права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; - порядок заключения трудового договора и основание его прекращения; - правила оплаты труда;
--------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<ul style="list-style-type: none"> - роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; - право социальной защиты граждан; - понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; - виды административных правонарушений и административной ответственности; - нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.
Место дисциплины в учебном плане	обще профессиональная дисциплина профессионального учебного цикла
Формируемые компетенции	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ПК 4.1
Содержание дисциплины	Понятие правового регулирования профессиональной деятельности. Признаки предпринимательской деятельности. Виды источников права, регулирующих экономические отношения в РФ. Защита прав потребителей. Права потребителей в области защиты прав потребителей на надлежащее качество товаров (работ, услуг), на безопасность товара (работ, услуг), на информацию об изготовителе (исполнителе, продавце) и о товаре. Права потребителя в случае приобретения товара ненадлежащего качества. Ответственность изготовителя (исполнителя, продавца) за нарушение прав потребителей. Трудовое право. Административное право.

**Аннотация к программе учебной дисциплины
ОП.03. «Бухгалтерский учет»**

Цели освоения дисциплины	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен 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 знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы бухгалтерского учета, структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций, бухгалтерскую отчетность; - особенности ценообразования в общественном питании; - нормативно-правовую базу бухгалтерского учета и отчетности.
Место дисциплины в учебном плане	обще профессиональная дисциплина профессионального учебного цикла
Формируемые компетенции	ОК 1, ОК 3, ОК 7, ОК 10, ПК 1.4
Содержание дисциплины	<p>Структура курса состоит из разделов:</p> <p>1. Основы бухгалтерского учета</p> <ul style="list-style-type: none"> - Сущность бухгалтерского учета - Правовое обеспечение ведения учета. - Бухгалтерский баланс - Счета бухгалтерского учета - Носители учетной информации <p>2. Организация ведения бухгалтерского учета</p> <ul style="list-style-type: none"> - Учет денежных средств и расчетных операций - Учет товаров - Учет имущества торгового предприятия - Учет издержек обращения - Учет финансового результата - Инвентаризация имущества - Бухгалтерская отчетность

**Аннотация к программе учебной дисциплины
ОП.04 «Документационное обеспечение управления»**

Цели освоения дисциплины	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оформлять и проверять правильность оформления, хранения и учета документации в соответствии с установленными требованиями системы документационного обеспечения <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия: цели, задачи, назначение, системы и принципы документационного обеспечения управления; - способы создания, функции и классификацию документов; - унифицированные системы документов, правила их составления; - организацию работ с документами, компьютеризацию документационного обеспечения оформления.
Место дисциплины в учебном плане	общепрофессиональная дисциплина профессионального учебного цикла
Формируемые компетенции	ОК 1, ОК 10, ПК 2.4
Содержание дисциплины	<p>В дисциплине изучаются темы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Делопроизводство как одна из функций управления. - Оформление реквизитов документов. - Составление и оформление служебных документов. - Организация документооборота в учреждении. - Организация хранения документов.

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

Цели освоения дисциплины	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям; - распознавать виды валют; - оформлять и использовать платежные документы при расчетах с потребителями. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сущность и функции денег, денежное обращение; - финансы: сущность, функции, управление финансами, финансы государства и организаций, их использование, банковскую систему, финансовое планирование и финансовый контроль; - валютно-финансовые операции: виды валют, валютный курс и валютный рынок, валютные операции и их регулирование.
Место дисциплины в учебном плане	общепрофессиональная дисциплина профессионального учебного цикла
Формируемые компетенции	ОК 1 - 4, ОК 7, ОК 10, ПК 1.4, ПК 2.5
Содержание дисциплины	<p>Структура курса состоит из разделов:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Денежное обращение и кредит. 2. Финансы. 3. Валютно-финансовые операции организаций.

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

Цели освоения дисциплины	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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 том числе специального; - применять компьютерные и телекоммуникационные средства; - осуществлять поиск необходимой информации <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия автоматизированной обработки информации; - общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем; - 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
Место дисциплины в учебном плане	общепрофессиональная дисциплина профессионального учебного цикла
Формируемые компетенции	ОК 1, ОК 4, ОК 5, ПК 2.4
Содержание дисциплины	<p>Структура курса состоит из разделов:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Информационные системы и применение компьютерной техники в профессиональной деятельности 2. Компьютерные и телекоммуникационные средства 3. Использование программного обеспечения в профессиональной деятельности: <ul style="list-style-type: none"> - Текстовый редактор Word - Работа с электронными таблицами Excel. - Система подготовки презентаций PowerPoint - Настольная издательская система Publisher 4. Обработка баз данных 5. Автоматизация обработки документов 6. Справочно - правовые системы 7. Технологии обработки графической информации

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

Цели освоения дисциплины	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания; - эксплуатировать оборудование по назначению с учетом установленных требований; - соблюдать правила охраны труда; - предупреждать производственный травматизм и профзаболевания; - использовать противопожарную технику
--------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию оборудования; - характеристику отдельных групп оборудования; - назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора оборудования; - правила безопасной эксплуатации оборудования; - основы нормативно-правового регулирования охраны труда; - особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания; - принципы возникновения и профилактику производственного травматизма и профзаболеваний.
Место дисциплины в учебном плане	обще профессиональная дисциплина профессионального учебного цикла
Формируемые компетенции	ОК 2, ОК 3, ОК 10 ПК 1.1–1.2, ПК 2.1, ПК 2.6
Содержание дисциплины	Состоит из следующих разделов: 1. Механическое оборудование. 2. Тепловое оборудование. 3. Холодильное оборудование. 4. Охрана труда, нормативно-правовое регулирование, особенности обеспечения безопасных условий труда.

**Аннотация к программе учебной дисциплины
ОП.08 «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации»**

Цели освоения дисциплины	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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 дисциплины обучающийся должен 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
Место дисциплины в учебном плане	обще профессиональная дисциплина профессионального учебного цикла
Формируемые компетенции	ОК 1, ПК 1.4, ПК 2.2, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 3.1 – 3.3, ПК 4.3
Содержание дисциплины	<p>Изучение активного словарного запаса, различные виды речевой деятельности (устная, письменная, аудирование), изучение разговорных клише, составление диалогов, чтение и перевод текстов профессиональной направленности, выполнение лексико – грамматических упражнений по следующим темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Основы общения на иностранном языке в профессиональной среде. - Моя будущая специальность. - Особенности характера профессионала. - Рабочий день, деловые встречи, деловое письмо, деловая поездка по родному городу. - Продукты питания и характеристики блюд. - Обслуживание в кафе, баре. Специальное обслуживание.

	<ul style="list-style-type: none"> - Составление меню и правила этикета за столом. - Кухни народов мира. - Обслуживание в магазине. - Обслуживание в гостинице. - Деловая поездка в страну изучаемого языка. Оформление проездных документов. Таможня.
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Аннотация к программе учебной дисциплины
ОП.09. «Безопасность жизнедеятельности»**

Цели освоения дисциплины	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен 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 различных видов и их последствия 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 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 национальной безопасности России; - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; - основы военной службы и обороны государства; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожаре; - организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.
Место дисциплины в учебном плане	<p>обще профессиональная дисциплина профессионального учебного цикла</p>

Формируемые компетенции	ОК 1 - 10, ПК 1.1 - 1.4, ПК 2.1 - 2.2, ПК 4.1 - 4.3
Содержание дисциплины	Рассматриваются вопросы о безопасности в дальнейшей сфере деятельности будущего специалиста. Место человека в окружающей его техносфере, а также факторы влияющие на его среду обитания. Безопасное поведение человека в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера. Здоровый образ жизни. Государственная система защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций. Обязанности граждан по защите государства. Особое внимание уделяется вопросу развития черт личности, необходимых для безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях и при прохождении военной службы; бдительности по предотвращению актов терроризма. Отдельной темой выделен такой актуальный вопрос как борьба с вредными привычками среди молодежи. Использование средств индивидуальной и коллективной защиты; оказание первой медицинской помощи пострадавшим.

**Аннотация к программе учебной дисциплины
ОП.10. «Основы предпринимательства в сфере сервиса»**

Цели освоения дисциплины	В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь : <ul style="list-style-type: none"> - проводить психологический самоанализ предрасположенности к предпринимательской деятельности; - выбирать организационно-правовую форму предпринимательской деятельности; - формировать пакет документов, необходимых для предпринимательской деятельности; - разрабатывать бизнес-план; - осуществлять технико – экономическое обоснование бизнес-идеи. В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать : <ul style="list-style-type: none"> - алгоритм действий по созданию предприятия малого бизнеса в соответствии с выбранными приоритетами; - нормативно-правовую базу предпринимательской деятельности; - состояние экономики и предпринимательства в Хабаровском крае; - структуру и функции бизнес-плана.
Место дисциплины в учебном плане	общепрофессиональная дисциплина профессионального учебного цикла введена за счет часов вариативной части.
Формируемые компетенции	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10
Содержание дисциплины	Содержит следующие темы: <ol style="list-style-type: none"> 1. Предпринимательство в России. 2. Содержание предпринимательской деятельности. 3. Организационно – правовые формы предпринимательства. 4. Социально – психологические аспекты предпринимательства. 5. Государственное регулирование предпринимательской деятельности. 6. Налоговое регулирование предпринимательской деятельности. 7. Предпринимательский риск. 8. Культура предпринимательства. 9. Бизнес и предпринимательство. Открытие и закрытие своего дела.

**Аннотация к программе учебной дисциплины
ОП.11. «Способы поиска работы и трудоустройства»**

Цели освоения дисциплины	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать направленность личности - составлять алгоритм поиска работы; - выдерживать конкуренцию на рынке труда; - ориентироваться в структуре государственной службы занятости; - оформлять документы для трудоустройства; - проходить собеседования; - использовать эффективные методы и приемы самопрезентации - заниматься самообразованием, культурно выражать свои мысли; - планировать и реализовывать профессиональную карьеру <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сферы деятельности человека, структуру профессионального самоопределения; - психологические свойства личности, структуру собственной направленности; - понятие «рынок труда», спрос и предложения на рынке труда; - факторы, влияющие на выбор и успешный поиск работы - способы получения информации о вакансиях; - условия обращения к посредническим организациям; - правила проведения собеседования; - типы и виды профессиональной деятельности; - правила и методы поиска работы; - права и обязанности молодых специалистов
Место дисциплины в учебном плане	общепрофессиональная дисциплина профессионального учебного цикла введена за счет часов вариативной части.
Формируемые компетенции	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9
Содержание дисциплины	<p>Состоит из следующих разделов:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Государственное регулирование занятости. 2. Психологические основы профессиональной деятельности. 3. Технология трудоустройства.

Профессиональные модули

**Аннотация к программе профессионального модуля
ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания**

Цели освоения профессионального модуля	<p>Направлен на освоение основного вида профессиональной деятельности: Организация питания в организациях общественного питания.</p> <p>Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля 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 сохраняемости; - 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;
----------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<ul style="list-style-type: none"> - участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания; - 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, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания; <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.
<p>Место модуля в учебном плане</p>	<p>Профессиональный модуль профессионального цикла.</p> <p>В составе: МДК.01.01 Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания; МДК.01.02 Организация и технология производства продукции общественного питания; МДК.01.03 Физиология питания, санитария и гигиена; УП.01 Учебная практика; ПП.01 Производственная практика (по профилю специальности).</p> <p>Основной формой реализации программы являются теоретические и практические занятия, учебная и производственная практика.</p>

Формируемые компетенции	ОК 1 – 4, ОК – 6, ОК -7, ОК – 10, ПК 1.1 -1.4
Содержание профессионального модуля	<p>Содержание МДК.01.01 Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - общие сведения о пищевых продуктах и продукции предприятия общественного питания - ассортимент продовольственных товаров - классификация товаров - идентификация, фальсификация продовольственных товаров и продукции общественного питания - условия и сроки их хранения <p>Содержание МДК.01.02 Организация и технология производства продукции общественного питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - общественное питание в современных условиях, - классификация предприятий общественного питания, - оперативное планирование производства и технологическая документация, - организация производства: цеха, вспомогательные производственные помещения, - качество продукции, основы организации труда, - этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки <p>Содержание МДК.01.03 Физиология питания, санитария и гигиена включает разделы:</p> <p>1. Физиология питания</p> <ul style="list-style-type: none"> - физиологические основы пищеварения, - роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма, - энергетическая ценность пищи и энергетический обмен, - принципы рационального питания, - физиологические основы организации питания различных групп населения, <p>2. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания</p> <ul style="list-style-type: none"> - гигиена и санитария предприятий общественного питания, - личная гигиена работников предприятий общественного питания, - пищевые отравления, - условия и сроки хранения продукции; требования к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, хранению, транспортировке <p>Содержание УП.01 Учебная практика и ПП.01 Производственная практика (по профилю специальности) Различные виды работ для освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - Организация питания в организациях общественного питания.</p>

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

Цели освоения профессионального модуля	Направлен на освоение основного вида профессиональной деятельности: Организация обслуживания в организациях общественного питания. Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен: иметь практический опыт:
----------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

- организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей;
- управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;
- определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;
- выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;
- анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;

уметь:

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

	<p>принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
<p>Место модуля в учебном плане</p>	<p>Профессиональный модуль профессионального цикла. В составе: МДК.02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания; МДК.02.02 Психология и этика профессиональной деятельности; МДК.02.03 Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания; ПП.02 Производственная практика (по профилю специальности). Основной формой реализации программы являются теоретические и практические занятия, производственная практика.</p>
<p>Формируемые компетенции</p>	<p>ОК 1 - 3, ОК – 6, ОК -7, ОК – 10, ПК 2.1 - 2.6</p>
<p>Содержание профессионального модуля</p>	<p>Содержание МДК.02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - общественное питание в современных условиях, - классификация предприятий общественного питания, особенности деятельности, - характеристика оснащения торговых помещений предприятий общественного питания, - столовая посуда, приборы, белье, - составление меню и реализация продукции, - подготовка к обслуживанию, этапы организации обслуживания, - обслуживание потребителей в предприятиях различных типов и классов, - навыки обслуживания, - обслуживание приемов и банкетов; специальные виды услуг и формы обслуживания; услуги по организации обслуживания иностранных туристов; организация обслуживания гостей на высшем уровне (VIP); организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях, - организация труда обслуживающего персонала. <p>В рамках ПМ.02 предусмотрено написание курсовой работы (проекта).</p> <p>Содержание МДК.02.02 Психология и этика профессиональной деятельности состоит из разделов:</p> <p>1. Введение в предмет курса и основные социально-психологические теории, описывающие процесс коммуникации.</p>

	<p>Общие сведения о психологии. Психика человека. Психические процессы и состояния. Психические свойства личности, их проявление в профессиональной деятельности.</p> <p>2. Основные виды, функции и психологические механизмы общения и способы их распознавания.</p> <p>Группа и взаимодействие в ней. Психология общения. Социально-ролевое общение в профессиональной деятельности. Конфликты в профессиональной деятельности. Психология труда и профессиональной деятельности. Профессиональная этика и этикет.</p> <p>3. Техники эффективной и неэффективной коммуникации в различных ситуациях общения.</p> <p>Распознавание манипуляций и противодействие им. Проблемы адекватного приема и передачи информации. Обратная связь и ее роль в общении людей. Методы развития коммуникативных способностей. Виды и техники слушания. Психологические особенности ведения деловых дискуссий и публичных выступлений. Особенности служебно-делового общения. Речевая культура как условие профессионального роста.</p> <p>Содержание МДК.02.03 Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания состоит из разделов:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сущность и характерные черты современного менеджмента. 2. Цели и функции управления организацией. 3. Процесс принятия решений. Методы управления организацией. 4. Инновационный менеджмент. 5. Управление персоналом. <p>Содержание ПП.02 Производственная практика (по профилю специальности)</p> <p>Различные виды работ для освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - Организация обслуживания в организациях общественного питания.</p>
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Аннотация к программе профессионального модуля
ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания**

<p>Цели освоения профессионального модуля</p>	<p>Направлен на освоение основного вида профессиональной деятельности: Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.</p> <p>Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля 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 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; - работы в системе автоматизации iiko;
-----------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

- оформления документации в системе автоматизации;
- управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;
- определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;
- выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;
- анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению.

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;
- работать в системе автоматизации iiko;
- оформлять документацию в системе автоматизации;
- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
- выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

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;

	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - основы работы в системе автоматизации; - цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; - классификацию услуг общественного питания; - этапы процесса обслуживания; - специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания; - 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; - критерии и показатели качества обслуживания
<p>Место модуля в учебном плане</p>	<p>Профессиональный модуль профессионального цикла. В составе: МДК.03.01 Маркетинг в организациях общественного питания; МДК.03.02 Системы автоматизации в ресторанном бизнесе, ПП.03 Производственная практика (по профилю специальности). Основной формой реализации программы являются теоретические и практические занятия, производственная практика.</p>
<p>Формируемые компетенции</p>	<p>ОК 1 - 4, ОК 7, ПК 3.1 - 3.6</p>
<p>Содержание профессионального модуля</p>	<p>Содержание МДК.03.01 Маркетинг в организациях общественного питания состоит из разделов:</p> <p>1. Методологические основы маркетинга</p> <ul style="list-style-type: none"> - Цели, задачи маркетинга. - Принципы маркетинга. - Функции маркетинга. <p>2. Практический маркетинг</p> <ul style="list-style-type: none"> - Объекты, средства маркетинга. Методы маркетинга. - Понятие и структура маркетинговой среды организации. Анализ внутренней среды организации. Анализ внешней среды организации. - Особенности жизненного цикла продукции и услуг общественного питания. - Особенности маркетинга услуг общественного питания. Выявление и формирование спроса на услуги общественного питания. Создание и продвижение продукции, услуг общественного питания. - Инструменты комплекса маркетинга. Средства и методы маркетинговой деятельности. Стратегии маркетинга. - Понятие и значение маркетинговых исследований. Источники и критерии отбора маркетинговой информации. Виды и принципы маркетинговых исследований. Методические основы маркетинговых исследований.

	<p>Содержание МДК.03.02 Системы автоматизации в ресторанном бизнесе Современная система автоматизации iiko: назначение, функции, виды. Нормативная документация Практикум по работе в системе автоматизации iiko</p> <p>В рамках ПМ.03 предусмотрено написание курсовой работы (проекта).</p> <p>Содержание ПП.03 Производственная практика (по профилю специальности) Различные виды работ для освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.</p>
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Аннотация к программе профессионального модуля
ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания**

<p>Цели освоения профессионального модуля</p>	<p>Направлен на освоение основного вида профессиональной деятельности: Контроль качества продукции и услуг общественного питания.</p> <p>Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг; - участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания; - контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества; - работать с нормативно-правовой базой; - пользоваться измерительными приборами и приспособлениями; - проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия; - контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания; - идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия; - основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации;
-----------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	- способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.
Место модуля в учебном плане	Профессиональный модуль профессионального цикла. В составе: МДК.04.01 Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия; МДК.04.02 Контроль качества продукции и услуг общественного питания; ПП.04 Производственная практика (по профилю специальности). Основной формой реализации программы являются теоретические и практические занятия, производственная практика.
Формируемые компетенции	ОК 1 - 3, ОК 10, ПК 4.1 - 4.3
Содержание профессионального модуля	Содержание МДК.04.01 Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: - Основы стандартизации - Сущность и содержание метрологии - Оценка и подтверждение соответствия продукции и услуг - Сертификация услуг общественного питания Содержание МДК.04.02 Контроль качества продукции и услуг общественного питания - Методы управления качеством, факторы, оказывающие влияние на качество продукции. - Классификация показателей качества продукции. - Требования к реализации кулинарной продукции, оказанию услуг. - Механизм управления качеством продукции и услуг, система управления качеством. - Международные стандарты на системы обеспечения качества продукции. Содержание ПП.04 Производственная практика (по профилю специальности) Различные виды работ для освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

**Аннотация к программе профессионального модуля
ПМ.05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. (Выполнение работ по профессии Официант)**

Цели освоения профессионального модуля:	Направлен на освоение основного вида профессиональной деятельности: Выполнение работ по профессии Официант. Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен: иметь практический опыт: - выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме; - встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню; - приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; - рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов; подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами; - расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей; - подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;
-----------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

- обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;
- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;
- применения передовых, инновационных методов и форм организации труда;

уметь:

- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;
- осуществлять приём заказа на блюда и напитки;
- обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
- консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;
- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
- соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;
- предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем;
- соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;
- соблюдать личную гигиену;

знать:

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

Место модуля в учебном плане	Профессиональный модуль профессионального цикла. В составе: МДК.05.01 Выполнение работ по профессии Официант; УП.05 Учебная практика; ПП.05 Производственная практика (по профилю специальности). Основной формой реализации программы являются теоретические и практические занятия, учебная и производственная практика.
Формируемые компетенции	ОК 1 – 7, ПК 5.1 - 5.4
Содержание профессионального модуля	Содержание МДК.05.01 Выполнение работ по профессии Официант - Виды помещений предприятий общественного питания. - Столовая посуда, приборы, столовое бельё. - Подготовка к обслуживанию. - Обслуживание посетителей. Содержание УП.05 Учебная практика и ПП.05 Производственная практика (по профилю специальности) Различные виды работ для освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - Выполнение работ по профессии Официант.

Аннотация к программе производственной практики (преддипломной)

Цели освоения ПДП	Целью практики является приобретение практического опыта работы и формирование умений по организации и проверке подготовки зала к приему гостей; определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания; выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания; анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению. Задачами производственной (преддипломной) практики являются: - подготовка к выполнению выпускной квалификационной работы; - закрепление и углубление знаний и умений, полученных в процессе обучения, овладение ими системным опытом профессиональной деятельности по изучаемой специальности в соответствии с квалификационными требованиями. - комплексного освоения всех видов профессиональной деятельности по специальности; - приобретения необходимых умений и опыта практической работы по специальности; - формирования общих и профессиональных компетенций, их расширения по мере перехода от одного этапа практики к другому с учетом взаимосвязи теоретического обучения и практической деятельности.
Формируемые компетенции	ОК 1 - 10 ПК 1.1 – 1.4, ПК 2.1 – 2.6, ПК 3.1 – 3.3, ПК 4.1 – 4.3, ПК 5.1 – 5.4
Содержание ПДП	Овладение навыками работы администратора с обслуживающим персоналом. Овладение навыками принятия управленческих решений в работе с обслуживающим персоналом. Овладение навыками работы с нормативной документацией предприятия.

	<p>Овладение навыками по управлению работы официантов, барменов.</p> <p>Овладение навыками по контролю качества предоставляемых услуг.</p> <p>Овладение навыками по решению конфликтных ситуаций в обслуживании.</p> <p>Овладение навыками по подведению итога обслуживания в течении дня.</p>
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Обучение ведётся на русском языке