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**

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

|  |  |
| --- | --- |
| Цели 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 культуры для формирования личности, гражданской позиции, профессиональных навыков;  -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. |
| Место дисциплины в учебном плане | Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Общий гуманитарный и социально-экономический цикл. |
| Формируемые компетенции | ОК - 1 – 10 |
| Содержание дисциплины | Структура курса состоит из 6 частей:  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 глобальные проблемы современности.  Историко-философский раздел включает в себя характеристику основных этапов истории западноевропейской философии, включая характеристику наиболее крупных философов и философских школ.  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.  Философская антропология дает возможность научиться понимать причины изменений представлений о человеке, ориентироваться во множестве современных теорий личности, развить способности к пониманию другого человека.  Аксиология и социальная философия дают общие философское понимания проблем современного общества и системы сложившихся ценностей, учат ориентироваться в социально-политических учениях, постигать диалектику общественно-исторического развития. |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Цели освоения  дисциплины | В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**  - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;  -выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем в их историческом аспекте.  В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**  - основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX - XXI вв.);  -сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI в.;  - основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;  - назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;  - роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;  - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения. |
| Место  дисциплины в  учебном плане | Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Общий гуманитарный и социально-экономический цикл. |
| Формируемые  компетенции | ОК -1, ОК-2, ОК-3, ОК- 4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ОК-10,11. |
| Содержание  дисциплины | 1.Вторая мировая война. Послевоенное десятилетие СССР в 1945-1991 годы.  В разделе рассматривается Россия и мир в новейшее время, причины, начало, особенности войны в Европе; Великая Отечественная война 1941-1945гг; основные военные операции Второй мировой войны. Изучение проблем послевоенного урегулирования на Парижской и Сан-Франциской конференциях. Экономическое развитие ведущих стран Запада в середине XX века. Научно-техническая революция, ее результаты.  2. Советский Союз и страны Запада в 60-80 годы XX века.  Раздел ориентирует на изучение новых тенденций во внешней политике Советского Союза, выработку новых ориентиров во внешней политике. Изучаются кризисные явления в развитии международных отношений.  3. Современный мир.  Освещены процесс становления нового конституционного строя в России, экономические реформы, антикризисные меры и рыночные преобразования. Дается понятие «Приватизация» государственной собственности. Прослеживается борьба с инфляцией 1992-1998гг. Криминализация и "теневизация" экономической жизни. Углубление конституционного кризиса 1993г. Исследуется развитие политической системы, многопартийности, процесс принятия новой конституции, ее историческое значение. Освещены общественно-политическое развитие России в 1994-1996гг. Первые шаги гражданского общества. |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Цели освоения  дисциплины | - 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 | Данная дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу.  Изучение английского языка по данной программе направлено на достижение общеобразовательных, воспитательных и практических задач, на дальнейшее развитие иноязычной коммуникативной компетенции. Общеобразовательные задачи обучения направлены на развитие интеллектуальных способностей обучающихся, логического мышления, памяти; повышения общей культуры речи; расширение кругозора обучающихся, знаний о странах изучаемого языка; формирование у обучающихся навыков и умений самостоятельной работы, совместной работы в группах, умений общаться друг с другом в коллективе.  Воспитательные задачи предполагают формирование и развитие личности обучающихся, их нравственно-эстетических качеств, мировоззрения, черт характера; отражают общую гуманистическую направленность образования и реализуются в процессе коллективного взаимодействия обучающихся, а также в педагогическом общении преподавателя и обучающихся. |
| Формируемые  компетенции | ОК-1 – ОК- 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 | обучающийся должен знать:  - значение физической культуры в общекультурной и профессиональной подготовке студента;  - социально-биологические основы физической культуры и спорта |
| Место  дисциплины в  учебном плане | Учебная дисциплина «Физическая культура» является частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла дисциплин |
| Формируемые  компетенции | ОК 2, 3, 6 |
| Содержание  дисциплины | -правила безопасности на занятиях по легкой атлетике, гимнастике, спортивным играм, лыжной подготовке и конькобежной подготовке  - правила соревнований по изучаемым видам спорта и историю развития их развития  -основные элементы техники изучаемых двигательных действий |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Цели освоения  дисциплины | закрепить и углубить знания, развить умения студентов по фонетике и графике, лексике и фразеологии, грамматике и правописанию; совершенствовать орфографическую и пунктуационную грамотность студентов; закрепить и расширить, знания студентов о тексте, одновременно совершенствуя их умения передавать содержание прочитанного и прослушанного текста в виде плана, тезисов, конспекта, реферата, доклада, а также самостоятельно строить текст; дать общие сведения о языке в соответствии с обязательным минимумом содержания среднего образования по русскому языку; обеспечить дальнейшее овладение функциональными стилями речи с одновременным расширением знаний студентов о стилях, их признаках, правилах их использования; обеспечить практическое использование лингвистических знаний и умений на уроках литературы, полноценное восприятие студентами содержания литературного произведения через его художественно-языковую форму; способствовать развитию речи и мышления студентов на межпредметной основе, с учетом принципа профессиональной направленности преподавания общеобразовательных дисциплин. |
| Место  дисциплины в  учебном плане | Данная дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл вариативной части учебного плана. |
| Формируемые  компетенции | Общая, коммуникативная, языковая, речевая, учебная, лингвистическая, ценностно-смысловая |
| Содержание  дисциплины | Рабочая программа знакомит с определенными понятиями и основными терминами, а главное - объясняет специфику речи в межличностных и общественных отношениях; рассказывает о разновидностях речи: устной и письменной, диалоге и монологе, функционально-смысловых типах речи и ее функциональных стилях. особенностях ораторской речи, ее композиции и форме; логике, этике и эстетике речи, логическим и психологическим приемам полемики; профессиональном общении в деловой сфере (методика собеседования и проведения деловых встреч, совещаний, коммерческих переговоров, их этапах и т.д.); использование технических средств в социальных коммуникациях - телефаксов, электронной почты, компьютерных систем, переговорных устройств и особенностям выступления перед микрофоном и телевизионной камерой. Значительное место в программе занимают темы, связанные с культурой речевого общения и с оформлением служебной документации. |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Цели освоения дисциплины | умение решать неравенства первой и второй степени, составлять системы неравенств;  умение решать задачи производственного характера;  умение находить наилучший план производства при заданных ресурсах;  умение 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. |
| Место дисциплины в учебном плане | Математический и общий естественнонаучный цикл |
| Формируемые компетенции | ОК 2 |
| Содержание дисциплины | Программа содержит теоретический материал, практические работы, задания для самостоятельного изучения материала. Рабочая программа составлена с учетом основных задач в области высшей математики для СПО.  Предусмотрено изучение таких вопросов, как: - линейное программирование  - элементы комбинаторики и теории вероятности  - элементы математической статистки |

**Аннотация к программе учебной дисциплины**

**ОП.01 «Экономика организации»**

|  |  |
| --- | --- |
| Цели освоения дисциплины | В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: находить и использовать необходимую экономическую информацию;  определять организационно – правовые формы организаций;  определять состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации;  рассчитывать основные технико–экономические показатели деятельности гостиницы;  организовывать оформление гостиничной документации: составление, учет и хранение отчетных данных;  В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать: организацию производственного и технологического процессов в гостинице;  материально–технические, трудовые и финансовые ресурсы гостиничной отрасли и организации, показатели их эффективного использования;  способы экономии ресурсов, основные энерго-и материалосберегающие технологии;  механизмы ценообразования на услуги;  формы оплаты труда в современных условиях;  технико-экономические показатели деятельности гостиницы |
| Место дисциплины в учебном плане | Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл общепрофессиональных дисциплин учебного плана специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании |
| Формируемые компетенции | ОК 1.- ОК4, ПК1.4 |
| Содержание  дисциплины | Программа курса состоит из следующих разделов:  Организация, как основной субъект хозяйствования в рыночной экономики. Материальные ресурсы организации.  Трудовые ресурсы организации.  Финансовые результаты. |

**Аннотация к программе учебной дисциплины**

**ОП 02 «Правовое обеспечение в профессиональной деятельности»**

|  |  |
| --- | --- |
| Цели освоения  дисциплины | Правовая подготовка к профессиональной деятельности.  В результате изучения дисциплины студент должен знать:   * 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; * 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.   Обучающийся должен уметь:   * 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. |
| Место  дисциплины в  учебном плане | общепрофессиональная дисциплина профессионального учебного цикла. |
| Формируемые  компетенции | ОК 1 – 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 | В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:  пользоваться инструкциями, положениями и другими нормативными актами по бухгалтерскому учета;   * заполнять и обрабатывать бухгалтерские документы; * составлять бухгалтерские проводки; * вести бухгалтерскую отчесть.   В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:   * законодательство по бухгалтерскому учету и отчетности; * систему национальных бухгалтерских стандартов; * финансовый и управленческий учет |
| Место  дисциплины в  учебном плане | общепрофессиональная дисциплина профессионального учебного цикла |
| Формируемые  компетенции | ОК1,3,7,10 ПК1.4 |
| Содержание  дисциплины | Раздел 1. Основы бухгалтерского учета  Тема 1.1. Понятие хозяйственного учета Тема 1.2. Правовые основы бухгалтерского учета Тема 1.3. Бухгалтерский баланс  Тема 1.4. Счета бухгалтерского учета и двойная запись Тема 1.5. Учетные регистры и формы бухгалтерского учета  Раздел 2. Бухгалтерский учет хозяйственной деятельности организации.  Тема 2.1. Учет денежных средств и расчетных операций Тема 2.2. учет расчетов с персоналом по оплате труда.  Тема 2.3. Учет основных средств и нематериальных активов.  Тема 2.4. Учет затрат на производство и калькулирование себестоимости продукции  Тема 2.5. Учет готовой продукции и ее продажи .  Тема 2.6. Учет собственных средств, кредитов и финансовых результатов  Тема 2.7. Бухгалтерская отчетность организации |

**Аннотация к программе учебной дисциплины**

**ОП.04 Документационное обеспечение управления**

|  |  |
| --- | --- |
| Цели освоения  дисциплины | Формирование у обучающихся представления о документационном обеспечении управления (ДОУ) организации, знаний и умений в области ДОУ, необходимых для будущей трудовой деятельности по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании».  Задачи:  дать представление о назначении, целях и задачах системы ДОУ;  рассмотреть документацию по основным видам деятельности организации;  рассмотреть требования, предъявляемые к составлению основных видов документов.  В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:   * + - * Оформлять документы и/или проверять правильность оформления, хранения и учета их в соответствии с требованиями системы документационного обеспечения.   В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:  Цели, задачи, назначение системы документационного обеспечения управления;  Способы создания, функции и классификацию документов; Унифицированные системы документов, правила их составления;   * + - Организацию работы с документами, компьютеризацию документационного обеспечения управления. |
| Место  дисциплины в  учебном плане | Общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла |
| Формируемые  компетенции | ОК1,10 ПК1.4,2.5 |
| Содержание  дисциплины | Раздел 1.Введение в документирование.  Раздел 2**.** Основные требования к оформлению документов.  Раздел 3.Особенности подготовки и оформления отдельных видов документов.  Тема 3.1. Организационные документы (учредительные и регламентирующие деятельность  организации).  Тема 3.2. Распорядительные документы.  Тема 3.3. Справочно-информационные документы.  Тема 3.4. Документация предприятия общественного питания.  Раздел 4.Современная оргтехника в организации делопроизводства. |

**Аннотация к программе учебной дисциплины**

**ОП. 05. Финансы и валютные операции организации**

|  |  |
| --- | --- |
| Цели освоения  дисциплины | В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:  **уметь**  ориентироваться в схемах построения и взаимодействия различных сегментов финансового рынка; рассчитывать денежные агрегаты;  проводить анализ показателей, связанных с денежным обращением; проводить анализ структуры государственного бюджета, источников финансирования бюджета;  составлять сравнительную характеристику различных ценных бумаг по степенидоходности и риска;  рассчитывать курс валют и курсовые разницы  **знать:**  сущность финансов, их функции и роль в экономике;  принципы финансовой политики и финансового контроля; законы денежного обращения; сущность, виды и функции денег; основные типы и элементы денежных систем; структуру кредитной и банковской системы; функции банков и классификация банковских операций; цели, типы и инструменты денежно-кредитной политики;  структуру финансовой системы; принципы функционирования бюджетной системы и основы бюджетного устройства виды и классификации ценных бумаг;  характеристика кредитов и кредитной системы в условиях рыночной экономики, особенности и отличительные черты развития кредитного дела и денежного обращения в России на основных этапах формирования ее экономической системы, порядок кредитования внешней торговли |
| Место  дисциплины в  учебном плане | общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла |
| Формируемые  компетенции | ОК1-4,7,10 ПК 1.4,2.5 |
| Содержание  дисциплины | Основные разделы и темы:  Раздел 1 Деньги и денежное обращение  Тема 1.1 Сущность, функции и виды денег  Тема 1.2. Денежное обращение и денежная система  Раздел 2. Финансы и финансовая система  Тема 2.1. Сущность финансов, их роль в экономике. Финансовая политика Тема 2.2. Финансовая система Тема 2.3. Бюджет и бюджетная система.  Тема 2.4. Внебюджетные фонды Тема 2.5. Страхование.  Тема 2.6.Финансы хозяйствующих субъектов.  Раздел 3. Кредит и кредитная система РФ.  Тема 3.1. Ссудный капитал и кредит. Тема 3.2. Банковская система.  Тема 3.3. Организация безналичных расчетов Тема 3.4. Рынок ценных бумаг в РФ.  Раздел 4**.** Валютная система РФ.  Тема 4.1. Национальная, мировая и международные валютные системы.  ема 4.2. Международный кредит |

**Аннотация к программе учебной дисциплины**

**ОП.06 Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности**

|  |  |
| --- | --- |
| Цели освоения дисциплины | Цели:  Освоение системы базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира, роль информационных процессов в обществе, биологических и технических системах;  Овладение умениями применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин;  Развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов;  Воспитание ответственного отношения к соблюдению этических и правовых норм информационной деятельности; Приобретение опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной деятельности;  Создавать материалы по специальности в электронном виде. |
| Место дисциплины в учебном плане | Общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла |
| Формируемые компетенции | ОК 1,4,5  ПК 2.4 |
| содержание дисциплины | Программа курса состоит из следующих разделов:  Информационная деятельность человека.  Технология создания и преобразования информационных объектов. Телекоммуникационные сети различного типа, их назначение и возможности.  Система подготовки презентаций PowerPoint.  Оформление деловых документов с использованием таблиц.  Автоматизация разработки моделей данных с помощью программных средств. Создание ЭУП по специальности. |

**Аннотация к программе учебной дисциплины**

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

|  |  |
| --- | --- |
| Цели освоения дисциплины | . В результате освоения учебной дисциплины обучающийся 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;  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. |
| Место дисциплины в учебном плане | Общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла |
| Формируемые компетенции | ОК2,3,10 ПК1.1,1.2,2.1,2.6 |
| содержание дисциплины | Основные разделы:  Классификация оборудования, характеристика отдельных групп, назначение, принцип работы, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации: механического оборудования, теплового оборудования, холодильного оборудования . 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 | В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:   * + вести беседу (диалог, переговоры) профессиональной направленности на иностранном языке;   + работать с источниками профессиональной информации на иностранном языке;   знать:   * + 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 | Общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла |
| Формируемые компетенции | ОК1, ПК1.4,2.2,2.4,2.5,3.1-3.3,4.3 |
| Содержание дисциплины | **Раздел I. Профессиональный курс**  Профессии. Работа в сфере общественного питания  Реклама в предприятиях общественного питания.  Презентация ресторана. Покупка продуктов. Приготовление пищи. Рецепты. Кухни народов мира. Встреча иностранных гостей. Культурные особенности. Здоровое питание.  **Раздел II. Деловой английский**  Написание писем. Правила написания деловых писем. Правила приема на работу. Собеседование.  Составление резюме на английском языке. Личные качества работника ресторана. Самопрезентация.  Составление портфолио. Деньги. Покупки. Валюты различных стран мира. Планирование рабочего дня. Время  Рабочее место. Деловой этикет. Общение с клиентами.  В ресторане. Заказ блюд. Сервис и обслуживание. Решение проблемных ситуаций с гостем Карьера. Секреты успеха. Зачетное мероприятие. |

**Аннотация к программе учебной дисциплины**

**ОП. 09 Безопасность жизнедеятельности**

|  |  |
| --- | --- |
| Цели освоения дисциплины | Цели освоения дисциплины:  -изучить принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;  -изучить основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;  -освоить основы военной службы и обороны государства;  -изучить задачи и основные мероприятия гражданской обороны, способы защиты населения от оружия массового поражения;  -освоить меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;  -изучить область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;  -изучить порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим |
| Место дисциплины в учебном плане | Общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла |
| Формируемые компетенции | ОП1-10, ПК1.1,1.4, 2.1-2.2,4.1-4.3 |
| Содержание дисциплины | Гражданская оборона  Общие сведения о чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и военного характера. Чрезвычайные ситуации мирного времени. Чрезвычайные ситуации военного времени. Прогнозирование чрезвычайных ситуаций и устойчивость производств в ЧС. Гражданская оборона, еѐ структура и задачи. ГО на объектах экономики. Организация защиты населения от ЧС мирного и военного времени. Организация и содержание аварийно-спасательных и других неотложных работ в зонах ЧС.  Основы военной службы. Вооружѐнные Силы России на современном этапе. Общевоинские уставы Вооружѐнных Сил России. Строевая подготовка.. Радиационная, химическая и бактериологическая защита.. Огневая подготовка. Порядок и правила оказания первой медицинской помощи пострадавшим. |

**Профессиональные модули**

**Аннотация к программе профессионального модуля**

**ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания**

|  |  |
| --- | --- |
| Цели освоения  профессионального модуля    МДК01.01Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания  МДК01.02Организация и технология производства продукции общественного питания  МДК01.03 Физиология питания, санитария и гигиена  УП.0101. Учебная практика  ПП01.01 Практика по профилю специальности | В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  иметь практический опыт 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; 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;  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; использовать нормативные и технологические документы, 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;  знать: 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. |
| Место  профессионального модуля в  учебном плане | Данный ПМ в структуре образовательной программы цикл – профессиональные модули. |
| Формируемые компетенции | ОК 1- 4, ОК – 6, ОК -7, ОК – 10, ПК 1.1 -1.4, |
| Содержание  профессионального модуля | Основные разделы ПМ  1.Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания  2. Организация производства продукции общественного питания  3. Ведение технологии производства продукции общественного питания  4. Физиология питания, санитария и гигиена Основные темы: Ассортимент продовольственных товаров, классификация товаров;  идентификация фальсификация продовольственных товаров и продукции общественного питания; условия и сроки их хранения; 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, физиологические основы пищеварения, роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма, принципы рационального питания, физиологические основы организации питания различных групп населения, гигиена и санитария предприятий общественного питания, условия и сроки хранения продукции; требования к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, хранению, транспортировке. |

**Аннотация к программе профессионального модуля**

**ПМ 02. Организация обслуживания в организациях общественного питания**

|  |  |
| --- | --- |
| Цели освоения  профессионального модуля:  МДК02.01. 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  УП.02.01. Учебная практика  ПП.02.01 Практика по профилю специальности | В результате изучения профессионального модуля обучающийся 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; специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания; характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис -бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями; цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива; психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением; требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; специальные виды услуг и формы обслуживания; информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование; показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение; критерии и показатели качества обслуживания. |
| Место  профессионального модуля в  учебном плане | Данный ПМ в структуре образовательной программы цикл – профессиональные модули. |
| Формируемые  компетенции | ОК 1-3,6,7,10 ПК 2.1- 2.6 |
| Содержание  профессионального модуля | Основные разделы ПМ: общественное питание в современных условиях, классификация предприятий общественного питания, особенности деятельности; характеристика оснащения торговых помещений предприятий общественного питания; составление меню и реализация продукции; подготовка к обслуживанию; навыки обслуживания; организация питания. Характеристика торговых помещений. Столовая посуда, приборы, белье. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап. Обслуживание потребителей в предприятиях различных типов и классов. 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. Общие сведения о психологии. Психика человека. Психические процессы и состояния. Психические свойства личности, их проявление в профессиональной деятельности. 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. Организация менеджмента в организациях общественного питания. Управление персоналом в организациях общественного питания. |

**Аннотация к программе профессионального модуля**

**ПМ 03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания**

|  |  |
| --- | --- |
| Цели освоения  профессионального модуля:  МДК03.01Маркетинг в организациях общественного питания  УП.0301. Учебная практика  ПП03.01 Практика по профилю специальности | В результате освоения профессионального модуля обучающийся 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, 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. |
| Место  профессионального модуля в  учебном плане | Данный ПМ в структуре образовательной программы цикл – профессиональные модули. |
| Формируемые  компетенции | ОК 1-4,7 ПК 3.1- 3.3 |
| Содержание  профессионального модуля | Основные разделы ПМ:  Маркетинг: концепции и сущность. Реализация рыночных возможностей: маркетинговый комплекс. Маркетинг: расширение позиций. Маркетинг услуг общественного питания.  Основные темы :  Цели, задачи маркетинга. Принципы маркетинга.  Функции маркетинга. Объекты, средства маркетинга. Методы маркетинга. Понятие и структура маркетинговой среды организацию. 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. |

**Аннотация к программе профессионального модуля**

**ПМ 04. Контроль качества продукции и услуг общественного питания**

|  |  |
| --- | --- |
| Цели освоения  профессионального модуля:  МДК 04. 01 Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия  МДК04.02  Контроль качества продукции и услуг общественного питания  УП.04.01. Учебная практика  ПП04.01 Практика по профилю специальности | В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:  иметь практический опыт: контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг; участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания; 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; контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания; идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации;  знать: цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия; 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  профессионального модуля в  учебном плане | Данный ПМ в структуре образовательной программы цикл – профессиональные модули. |
| Формируемые  компетенции | ОК1-3,10 ПК4.1-4.3 |
| Содержание  профессионального модуля | Основные разделы ПМ:  Применение стандартизации, метрологии и подтверждение соответствия.  Контроль качества продукции и услуг общественного питания.  Основные темы разделов: Контроль качества продукции и услуг общественного питания. Основы стандартизации, сущность и содержание метрологии, оценка и подтверждение соответствия продукции и услуг, сертификация услуг общественного питания. Критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы, и методы, оценка и подтверждение соответствия, способы обнаружения фальсификации, её последствия и меры предупреждения. |

**Аннотация к программе профессионального модуля**

**ПМ 05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**

|  |  |
| --- | --- |
| Цели освоения  профессионального модуля:  МДК 05. 01 Выполнение работ по профессии Официант  УП.05.01. Учебная практика  ПП05.01 Практика по профилю специальности | В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:  иметь практический опыт: обслуживания посетителей в предприятиях с простой и средней сложности сервировкой столов и несложным ассортиментом блюд по предварительно оплаченным счетам и за наличные деньги без оформления и предъявления посетителям счетов или без оформления денег на контрольно-кассовом аппарате; разносной торговли в залах ресторанов, кафе, баров кондитерскими изделиями, сувенирами, цветами и другими товарами; в пассажирских вагонах горячими- первыми и вторыми блюдами, кисло- молочной продукцией, кулинарными и кондитерскими изделиями, сувенирами, дорожными наборами, безалкогольными напитками, хлебобулочными изделиями; предварительной сервировки столов; замены скатертей и салфеток по мере их загрязнения; уборки столов; сдачи использованной столовой посуды, приборов, столового белья, наличные деньги и счета.  уметь: обслуживать посетителей в предприятиях с простой и средней сложности сервировкой столов и несложным ассортиментом блюд по предварительно оплаченным счетам и за наличные деньги без оформления и предъявления посетителям счетов или без оформления денег на контрольно- кассовом аппарате; осуществлять разносную торговлю в залах ресторанов, кафе, баров кондитерскими изделиями, сувенирами, цветами и другими товарами; в пассажирских вагонах – горячими первыми и вторыми блюдами, кисло- молочной продукцией, кулинарными и кондитерскими изделиями, сувенирами, дорожными наборами, безалкогольными напитками, хлебобулочными изделиями; накрывать и предварительно сервировать столы; осуществлять замену скатертей и салфеток по мере их загрязнения; производить уборку столов; производить сдачу использованной столовой посуды, приборов, столового белья, наличные деньги и счета. знать: характеристика предприятий общественного питания; организация работы производства;  знать правила сервировки столов и обслуживания при реализации по предварительно оплаченным счетам; краткую кулинарную характеристику, очередность и температуру подачи блюд; цены на реализуемую кулинарную продукцию, мучную и кондитерскую продукцию, покупные товары; виды, назначение и требования к используемой столовой посуде, приборам, белью, порядок их получения и сдачи; правила эксплуатации применяемого оборудования и инвентаря; порядок расчета с посетителями |
| Место  профессионального модуля в  учебном плане | Данный ПМ в структуре образовательной программы цикл – профессиональные модули. |
| Формируемые  компетенции | ОК 1 – 4 ОК 8 – 10 ПК 5.1 - 5.3 |
| Содержание  профессионального модуля | Основные разделы ПМ:  Организация обслуживания в организациях общественного питания. Виды помещений предприятий общественного питания. Столовая посуда, приборы, столовое бельё. Подготовка к обслуживанию. Обслуживание посетителей.  Ведение технологического процесса производства кулинарной продукции.  Эксплуатация технологического оборудования |

**Аннотация к программе производственной практики (преддипломной)**

|  |  |
| --- | --- |
| Цели освоения  производственной практики | Формирование умений по организации и проверки подготовки зала обслуживания 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; |
| Место  производственной практики в  учебном плане | Относится к циклу профессиональных модулей |
| Содержание  производственной практики (преддипломной) | Овладение навыками работы администратора с обслуживающим персоналом.  Овладение навыками принятия управленческих решений в работе с обслуживающим персоналом.  Овладение навыками работы с нормативной документацией предприятия.  Овладение навыками по управлению работы официантов, барменов.  Овладение навыками по контролю качества предоставляемых услуг.  Овладение навыками по решению конфликтных ситуаций в обслуживании.  Овладение навыками по подведению итога обслуживания в течении дня. |

**Обучение ведётся на русском языке**