Аннотации

к рабочим программам учебных дисциплин и профессиональных модулей

основной профессиональной образовательной программы

по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

**ОГСЭ. 01. основы философии**

**1.1. Область применения программы**

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

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

Основы философии относятся к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу учебных дисциплин.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

* ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста.

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.

ПК И ОК, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины: ОК 1-10.

**1.4. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Введение, философия как форма мышления.

Раздел 2. История философии. Развитие западноевропейской философии.

Раздел 3. Развитие русской философии.

Раздел 4. Философская антропология.

Раздел 5. Философия сознания.

Раздел 6. Философская гносеология.

Раздел 7. Объективный мир.

Раздел 8. Философия и духовная жизнь общества.

Раздел 9. Социальная философия.

**ОГСЭ. 02. ИСТОРИЯ**

**1.1. Область применения программы**

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

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

История относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу учебных дисциплин.

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам 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 результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

* основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);
* сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных, конфликтов в конце XX - начале XXI в.;
* основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;
* назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;
* о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;
* содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

ПК И ОК, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины: ОК 1-10.

**1.4. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг.

Раздел 2. Россия и мир в конце XX - начале XXI вв.

**ОГСЭ. 03. ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ**

**1.1. Область применения программы**

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

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

Психология общения относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу учебных дисциплин.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

* применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;
* использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

* взаимосвязь общения и деятельности;
* цели, функции, виды и уровни общения;
* роли и ролевые ожидания в общении;
* виды социальных взаимодействий;
* механизмы взаимопонимания в общении;
* техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;
* этические принципы общения;
* источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов.

ПК И ОК, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины: ОК 1-10.

**1.4. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Психология как центральное составляющее звено знаний о человеке.

Раздел 2. Цели, функции, виды и уровни общения.

Раздел 3. Роли и ролевые ожидания в общении.

Раздел 4. Механизмы взаимопонимания в общении.

Раздел 5. Техники и приёмы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения.

Раздел 6. Этические принципы общения.

Раздел 7. Источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов.

**ОГСЭ. 04. ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК**

**1.1. Область применения программы**

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

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

Иностранный язык относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу учебных дисциплин.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

* общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
* переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;
* самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

* лексический (1200 – 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.

ПК И ОК, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины: ОК 1-10.

**1.4. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Основной модуль.

Раздел 2. Английский для общения.

Раздел 3. Профессионально ориентированный модуль.

**ОГСЭ. 05. ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

**1.1. Область применения программы**

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

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

Физическая культура относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу учебных дисциплин.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

* о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
* основы здорового образа жизни.

ПК И ОК, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины: ОК 2,3,6.

**1.4. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Теоретические основы физической культуры и спорта.

Раздел 2. Легкая атлетика.

Раздел 3. Спортивные игры (баскетбол).

Раздел 4. Гимнастика.

Раздел 5. Лыжная подготовка.

Раздел 6. Конькобежная подготовка.

Раздел 7. Спортивные игры (волейбол).

Раздел 8. Туризм.

**ЕН.01. МАТЕМАТИКА**

**1.1. Область применения программы**

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

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

Математика относится к математическому и общему естественнонаучному циклу учебных дисциплин.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

* применять математические знания и умения при решении задач профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

* значение математики в профессиональной деятельности и при освоении основной профессиональной образовательной программы;
* основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности;
* основы теории вероятностей и математической статистики.

ПК И ОК, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины: ОК 2.

**1.4. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Дифференциальное исчисление.

Раздел 2. Интегральное исчисление.

Раздел 3. Дифференциальные уравнения.

Раздел 4. Основы теории вероятностей и математической статистики.

**ОП.01. ЭКОНОМИКА ОРГАНИЗАЦИИ**

**1.1. Область применения программы**

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

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

Экономика организации относится к профессиональному циклу учебных дисциплин.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

* рассчитывать основные экономические показатели деятельности организации;
* оценивать эффективность деятельности организации;
* определять материально-технические, сырьевые, трудовые и финансовые ресурсы организации, показатели их эффективного использования.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

* современное состояние и перспективы развития общественного питания;
* организационно-правовые формы организаций;
* перечень и характеристику материально-технических, сырьевых, финансовых ресурсов, показатели их эффективного использования, производственную, организационную структуру и инфраструктуру организаций;
* перечень основных и оборотных средств, нормы и правила оплаты труда, производственные программу и мощность, ценообразование, экономические показатели хозяйственной деятельности, оценку ее эффективности;
* механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
* формы оплаты труда.

ПК И ОК, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины: ОК 1-4, ПК 1.4.

**1.4. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Организация в условиях рынка.

Раздел 2. Оборот и продукция предприятия общественного питания

Раздел 3. Кадры и оплата труда в организации.

Раздел 4. Издержки, цена, прибыль и рентабельность - основные показатели деятельности экономического субъекта.

Раздел 5. Себестоимость, цена, прибыль и рентабельность – основные показатели деятельности организации (предприятия)

Раздел 6. Финансы предприятия общественного питания.

**ОП.02. ПРАВОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**1.1. Область применения программы**

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

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

Правовое обеспечение профессиональной деятельности относится к профессиональному циклу учебных дисциплин.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

* работать с нормативно-правовыми документами, использовать их в профессиональной деятельности;
* защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством, соблюдать требования действующего законодательства.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

ПК И ОК, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины: ОК 1- 4, ОК 10, ПК 4.1.

**1.4. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Правовое регулирование эконо­мических отношений.

Раздел 2. Трудовое право и трудовые правоотношения

Раздел 3. Административное право.

Раздел 4. Разрешение споров.

**ОП.03. БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ**

**1.1. Область применения программы**

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

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

Бухгалтерский учет относится к профессиональному циклу учебных дисциплин.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

* использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

* основы бухгалтерского учета, структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций, бухгалтерскую отчетность;
* особенности ценообразования в общественном питании;
* нормативно-правовую базу бухгалтерского учета.

ПК И ОК, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины: ОК 1, 3, 7, 10, ПК 1.4.

**1.4. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Основы бухгалтерского учета.

Раздел 2. Бухгалтерский учет в организациях общественного питания.

**ОП.04. ДОКУМЕНТАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УПРАВЛЕНИЯ**

**1.1. Область применения программы**

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

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

Документационное обеспечение управления относится к профессиональному циклу учебных дисциплин.

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

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 документации, правила их составления;
* организацию работы с документами, компьютеризацию документационного обеспечения оформления.

ПК И ОК, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины: ОК 1,10, ПК 2.4.

**1.4. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Делопроизводство. Документ и его функции.

Раздел 2. Виды бланков. Требования к оформлению бланков.

Раздел 3. Организационные документы.

Раздел 4. Распорядительные документы.

Раздел 5. Организация работы с документами.

**ОП.05. ФИНАНСЫ И ВАЛЮТНО-ФИНАНСОВЫЕ ОПЕРАЦИИ ОРГАНИЗАЦИИ**

**1.1. Область применения программы**

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

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

Финансы и валютно-финансовые операции организации относятся к профессиональному циклу учебных дисциплин.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

ПК И ОК, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины: ОК 1 - 4, 7, 10, ПК 1.4, ПК 2.5.

**1.4. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Финансы и финансовая система.

Раздел 2. Валютная система РФ.

Раздел 3. Формы расчетов в иностранной валюте.

**ОП.06. ИНФОРМАЦИОННО-КОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ**

**В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**1.1. Область применения программы**

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

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

Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности относятся к профессиональному циклу учебных дисциплин.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

ПК И ОК, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины: ОК 1, 4, 5, ПК 2.4.

**1.4. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Применение справочно-правовых информационных систем.

Раздел 2. Практическое применение технологий MS Office.

Раздел 3. Поиск и размещение информации в глобальных и локальных сетях.

Раздел 4. Применение профессионально ориентированных систем для сбора, хранения и обработки информации.

**ОП.07. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ОХРАНА ТРУДА**

**1.1. Область применения программы**

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

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

Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда относится к профессиональному циклу учебных дисциплин.

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

В результате освоения 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

* классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации;
* основы нормативно-правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания;
* принципы возникновения и профилактику производственного травматизма и профзаболеваний.

ПК И ОК, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины: ОК 2, 3, 10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6

**1.4. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Механическое оборудование.

Раздел 2. Тепловое оборудование.

Раздел 3. Холодильное оборудование.

Раздел 4. Охрана труда.

**ОП.08. ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В СФЕРЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОММУНИКАЦИИ**

**1.1. Область применения программы**

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

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

Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации относится к профессиональному циклу учебных дисциплин.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

* вести беседу (диалог, переговоры) профессиональной направленности на иностранном языке;
* работать с источниками профессиональной информации на иностранном языке.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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.

ПК И ОК, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины: ОК 1, ПК 1.4, 2.2, 2.4, 2.5, 3.1 – 3.3, 4.3.

**1.4. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Профессионально направленный модуль.

**ОП.09. БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**1.1. Область применения программы**

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

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

Безопасность жизнедеятельности относится к профессиональному циклу учебных дисциплин.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

* организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
* предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
* использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
* применять первичные средства пожаротушения;
* ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
* применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
* владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
* оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

* принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
* основные виды потенциальных 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 массовою поражения;
* меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
* организацию 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.

ПК И ОК, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины: ОК 1-10, ПК 1.1, 1.4, 2.1, 2.2, 4.1 – 4.3.

**1.4. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени.

Раздел 2. Основы военной службы.

Раздел 3. Здоровый образ жизни и основы медицинских знаний.

**ОП.10. ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**1.1. Область применения программы**

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

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

Основы предпринимательской деятельности относится к профессиональному циклу учебных дисциплин.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

* обосновывать предпринимательскую идею;
* характеризовать целевую группу (целевую аудиторию);
* осуществлять маркетинговое планирование;
* проводить технико-экономическое обоснование проекта;
* определять эффективность бизнес-проекта.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

* концепции и сущность предпринимательства;
* состав и методику разработки бизнес-плана;
* правовые основы предпринимательской деятельности;
* историю предпринимательства в России;
* основы предпринимательской этики.

ПК И ОК, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины: ОК 1-10, ПК 1.1, 1.4, 2.1, 2.5, 2.6, 3.1 - 3.3.

**1.4. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Идея создания бизнеса.

Раздел 2. Государственное регулирование предпринимательской деятельности в России.

Раздел 3. Социальная ответственность, психология и культура предпринимательства.

**ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ**

**ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

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

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

**иметь практический опыт:**

* распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их 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 товаров 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;
* готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;
* производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказов;
* составлять и заключать договора на поставку товара;
* 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 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.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация питания в организациях общественного питания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями: ПК 1.1 – 1.4, ОК 1 - 4, 6, 7, 10.

**1.3. Содержание модуля**

Раздел 1. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания.

Раздел 2. Организация и технология производства продукции общественного питания.

Раздел 3. Физиология питания, санитария и гигиена.

**ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

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

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

**иметь практический опыт:**

* организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей;
* 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 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.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация обслуживания в организациях общественного питания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями: ПК 2.1 – 2.6, ОК 1 – 3, 6, 7, 10.

**1.3. Содержание модуля**

Раздел 1. Организация обслуживания в организациях общественного питания.

Раздел 2. Психология и этика профессиональной деятельности.

Раздел 3. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания.

Раздел 4. Организация обслуживания в барах.

**ПМ.03 МАРКЕТИНГОВАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

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

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

**иметь практический опыт:**

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

**уметь:**

* выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания;
* проводить сегментацию рынка;
* участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию;
* разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания;
* определять направления сбытовой и ценовой политики, обосновывать целесообразность их выбора;
* выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта;
* собирать и анализировать информацию о ценах;
* осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации;
* разрабатывать анкеты и опросные листы;
* составлять отчет по результатам исследования и интерпретировать результаты;
* обосновывать целесообразность применения средств и методов маркетинга, выбирать и использовать наиболее рациональные из них, давать свои предложения при разработке маркетинговых мероприятий, направленных на совершенствование работы организации в области сбыта и ценообразования;
* выбирать, определять и анализировать показатели конкурентоспособности (качество, цену), учитывать их при анализе конкурентных преимуществ, делать выводы о конкурентоспособности организации;

**знать:**

* цели, задачи, принципы, функции, концепции, объекты, средства, методы маркетинга, понятие и структуру маркетинговой среды организации;
* особенности жизненного цикла продукции и услуг общественного питания: этапы, маркетинговые мероприятия; особенности маркетинга услуг общественного питания;
* средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания;
* комплекс маркетинга, средства и методы маркетинговой деятельности, стратегии маркетинга;
* маркетинговые исследования: понятие, значение, виды, объекты, методы, этапы и правила проведения;
* источники и критерии отбора маркетинговой информации;
* критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, методики оценки.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями: ПК 3.1 – 3.3, ОК 1 – 4, 7.

**1.3. Содержание модуля**

Раздел 1. Современная концепция маркетинга.

Раздел 2. Разработка комплекса маркетинга.

Раздел 3. Управление маркетингом на предприятии.

**ПМ.04 КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ**

**И УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

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

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

**иметь практический опыт:**

* контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг;
* 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.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Контроль качества продукции и услуг общественного питания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями: ПК 4.1 – 4.3, ОК 1 – 3, 10.

**1.3. Содержание модуля**

Раздел 1. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия.

Раздел 2. Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

**ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

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

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

**иметь практический опыт:**

* анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.
* организовывать выполнение заказов потребителей.
* контролировать качество выполнения заказа;

**уметь:**

* 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;
* участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;
* анализа производственных ситуаций;
* оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению.
* организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с
* использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции их сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;
* подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
* определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;
* организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;
* осуществлять расчет с посетителями;
* 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.
* готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;
* 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;
* требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
* специальные виды услуг и формы обслуживания.
* показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение;
* информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;
* критерии и показатели качества обслуживания.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями: ПК 1.1 – 1.3, ОК 1-10.

**1.3. Содержание модуля**

Раздел 1. Организация производственной деятельности официанта.