

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
ОУ ДБ.01.01. Русский язык и литература
по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
уровень подготовки - базовый

1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;
- создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной и социально-культурной и деловой сферах общения;
- применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка;
- соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка;
- воспроизводить содержание литературного произведения;
- определять род и жанр произведения;
- выразительно читать изученные произведения (или их фрагменты), соблюдая нормы литературного произношения;
- аргументировано формулировать свое отношение к прочитанному произведению;
- писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров на литературные темы;

знать:

- смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык; языковая норма, культура речи;
- основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;
- орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально - деловой сферах общения;
- образную природу словесного искусства;
- содержание изученных литературных произведений;
- основные факты жизни и творчества писателей-классиков XIX–XX вв.;
- основные закономерности историко-литературного процесса и черты литературных направлений;
- основные теоретико-литературные понятия;

4. Общие количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки 293 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки 195 часов;

самостоятельной работы 98 часов.

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС среднего общего образования.

5. Тематический план учебной дисциплины:

Русский язык Введение	2 ч.
Раздел 1 Язык и речь. Функциональные стили речи	23 ч.
Раздел 2 Фонетика, орфоэпия, графика, орфография	14 ч.
Раздел 3 Лексика и фразеология	16 ч.
Раздел 4 Морфемика, словообразование, орфография	12 ч.
Раздел 5 Морфология и орфография	20 ч.
Раздел 6 Синтаксис и пунктуация	30 ч.
Литература Введение	2 ч.
Раздел 1 Русская литература 1 пол. 19 века	12 ч.
Раздел 2 Русская литература 2 пол. 19 века	65 ч.
Раздел 3 Поэзия 2 пол. 19 века	15 ч.
Раздел 4 Русская литература на рубеже веков	15 ч.
Раздел 5 Литература 20-х годов	6 ч.
Раздел 6 Литература 1930-х – начала 40-х годов	21 ч.
Раздел 7 Литература периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет	4 ч.
Раздел 8 Литература 1950 – 1980-х годов	24 ч.
Раздел 9 Зарубежная литература 1920-1990-х годов	5 ч.
Раздел 10 Литература конца 1980-2000-х годов	6 ч.

6. Вид промежуточной аттестации: экзамен

7. Разработчик: ПЦК общественных, гуманитарных и социально-экономических дисциплин ГПОУ «Сыктывкарский торгово-экономический колледж»

Преподаватель

С.И. Попова

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
ОУДБ.01.02. Иностранный язык
по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
квалификация – менеджер,
уровень подготовки – базовый

1. Область применения программы:

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Иностранный язык» (английский) предназначена для изучения дисциплины «Иностранный язык» (английский) в ГПОУ «СТЭК», реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

3. Цели и задачи дисциплины: требования к результатам освоения дисциплины:

Содержание учебной дисциплины направлено на формирование различных видов компетенций:

- лингвистической;
- социолингвистической;
- дискурсивной;
- социокультурной;
- социальной;
- предметной.

4. Общее количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальная учебная нагрузка – 175 часов;
обязательная аудиторная учебная нагрузка 117 часов;
Самостоятельная работа – 58 часов.

5. Тематический план учебной дисциплины:

Тема 1.1. Иностранный язык — язык делового общения. Вводно-коррективный курс

Тема 1.2. Внешность человека. Семья. Жилище.

Тема 2.1. Мой рабочий день. Мое свободное время. Мое хобби. Спорт в моей жизни

Тема 3.1 Экскурсии и путешествия. Страна изучаемого языка – Великобритания.

Тема 4.1 Научно-технический прогресс. Человек и природа.

Тема 5.1 Моя будущая профессия.

6. Вид промежуточной аттестации: дифференцированный зачет

7. Разработчики: Антонова В.Б., Мартынова Н.Н. - преподаватели иностранного языка

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
История
по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
уровень подготовки – базовый

1.Область применения программы: Учебная дисциплина «История» является учебным предметом обязательной предметной области «Общественные науки» ФГОС среднего общего образования.

2.Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: В учебных планах ППССЗ учебная дисциплина «История» входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования.

3.Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины: Содержание программы «История» направлено на достижение следующих целей:

- формирование у молодого поколения исторических ориентиров самоидентификации в современном мире, гражданской идентичности личности;
- формирование понимания истории как процесса эволюции общества, цивилизации и истории как науки;
- усвоение интегративной системы знаний об истории человечества при особом внимании к месту и роли России во всемирно-историческом процессе;
- развитие способности у обучающихся осмысливать важнейшие исторические события, процессы и явления;
- формирование у обучающихся системы базовых национальных ценностей на основе осмысления общественного развития, осознания уникальности каждой личности, раскрывающейся полностью только в обществе и через общество;
- воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к истории своего Отечества как единого многонационального государства, построенного на основе равенства всех народов России.

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;

знать:

- концепции исторического развития;
- варианты и типологии цивилизаций
- факторы исторического развития, природно-климатический, этнический, экологический, культурно-политический, социальный;
- закономерности и особенности русской истории как части мировой и европейской истории;
- периодизацию всемирной истории, отечественной истории;
- общественную роль и функции истории.

4.Общие количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки 175 час, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки 117 часов;
самостоятельной работы 58 час.

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;

-контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС среднего общего образования.

5. Вид промежуточной аттестации: дифференцированный зачет

6. Разработчик: ПЦК «Общественных, гуманитарных и социально-экономических дисциплин ГПОУ «Сыктывкарский торгово-экономический колледж»

Преподаватель

Н.П. Булавинцева

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
ОУДБ.01.04. Физическая культура
специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
уровень подготовки – базовый

1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **овладеть умениями:**

1. эффективным и экономным способом жизненно важных умений и навыков (ходьба, бег, прыжки, передвижение на лыжах, плавание).

2. выполнять упражнения профессионально-прикладной подготовки с учетом выбранной специальности.

3. организовывать индивидуальные программы самовоспитания с использованием средств физической культуры для повышения функциональных возможностей организма, коррекции телосложения и восстановления организма после занятий физическими упражнениями.

4. пользоваться простейшими методиками самоконтроля состояния здоровья и уровнем физической подготовленности.

5. правильной техники дыхания и рационального питания. Выполнять строевые упражнения на занятиях по физической культуре, физкультурно-массовых и спортивных мероприятиях.

6. овладеть умениями игры и судейства спортивных игр (баскетбол, волейбол).

7. составлять и проводить комплексы общеразвивающих упражнений, специальных упражнений бегуна, пловца, лыжника.

знать:

1. социальную роль физической культуры в развитии личности и подготовки к будущей профессиональной деятельности.

2. понятие «здорового образа жизни» и его роли в укреплении здоровья (физического и психического), в совершенствовании психофизических способностей, качеств и свойств личности человека.

3. методику составления простейших комплексов упражнений для самостоятельных занятий ритмической гимнастикой, в тренажерном зале, при занятиях плаванием и лыжными гонками.

4. строевые команды при построении во время коллективных занятиях.

5. понятие «физические качества человека» и понимать их роль в разных видах спорта.

4. Общие количество часов на освоение программы дисциплины 176 часов, из них аудиторных 117 часов, самостоятельная работа 59 часов.

5. Тематический план учебной дисциплины:

1. Введение. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов СПО

2. Спортивная деятельность с элементами прикладной подготовки

3. Спортивные игры

6. Вид промежуточной аттестации: дифференцированный зачет

7. Разработчик преподаватель по физической культуре Евсеева Н.В.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
ОУДБ.01.05. Основы безопасности жизнедеятельности
по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
уровень подготовки - базовый

1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Учебная дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» является учебным предметом обязательной предметной области «Основы безопасности жизнедеятельности» ФГОС среднего общего образования.

Цели и задачи дисциплины - .формирование систематизированных знаний по основам безопасности жизнедеятельности., повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз (жизненно важные интересы — совокупность потребностей, удовлетворение которых надежно обеспечивает существование и возможности прогрессивного развития личности, общества и государства);

▲ снижение отрицательного влияния человеческого фактора на безопасность личности, общества и государства;

▲ формирование антитеррористического поведения, отрицательного отношения к приему психоактивных веществ, в том числе наркотиков; обеспечение профилактики асоциального поведения обучающихся.

3 Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:• организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий ЧС; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасности 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; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; оказывать первую помощь пострадавшим.

знать:

принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных ЧС и стихийных явлениях, в том числе условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствий в профессиональной деятельности и в быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно–учетные специальности родственные специальностям СПО; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы

3. Общие количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки 105 час, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки 70 часов;
самостоятельной работы 35 часов.

Тематический план:

Тема 1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья

Тема 2. Государственная система обеспечения безопасности населения

Тема 3. Основы обороны государства и воинская обязанность

Тема 4. Основы медицинских знаний

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС основного общего образования.

5. Вид промежуточной аттестации: дифференцированный зачет

Разработчик: ПЦК товароведных и технологических дисциплин ГПОУ «Сыктывкарский торгово-экономический колледж»

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

ОУДБ.01.06. Обществознание

**по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
уровень подготовки - базовый**

1. Область применения программы: Дисциплина «обществознание» является учебным предметом обязательной предметной области «Общественные науки» ФГОС среднего общего образования.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: В учебных планах ППССЗ учебная дисциплина «Обществознание» входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования,

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

Содержание программы «обществознание» направлено на достижение следующих **целей:**

воспитание гражданственности, социальной ответственности, правового самосознания, патриотизма, приверженности конституционным принципам Российской Федерации; развитие личности на стадии начальной социализации, становление правомерного социального поведения, повышение уровня политической, правовой и духовно-нравственной культуры подростка; углубление интереса к изучению социально-экономических и политико-правовых дисциплин; умение получать информацию из различных источников, анализировать, систематизировать ее, делать выводы и прогнозы; содействие формированию целостной картины мира, усвоению знаний об основных сферах человеческой деятельности, социальных институтах, нормах регулирования общественных отношений, необходимых для взаимодействия с другими людьми в рамках отдельных социальных групп и общества в целом; формирование мотивации к общественно полезной деятельности, повышение стремления к самовоспитанию, самореализации, самоконтролю; применение полученных знаний и умений в практической деятельности в различных сферах общественной жизни.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен
уметь:

- характеризовать основные социальные объекты, выделяя их существенные признаки, закономерности развития;

-Анализировать актуальную информацию о социальных объектах, выявляя их общие черты и различия; устанавливать соответствия между существенными чертами и признаками изученных социальных явлений и обществоведческими терминами и понятиями

-Объяснять причинно-следственные и функциональные связи изученных социальных объектов (включая взаимодействия человека и общества, важнейших социальных институтов, общества и природной среды, общества и культуры, взаимосвязи подсистем и элементов общества)

- раскрывать на примерах изученные теоретические положения и понятия социально-экономических и гуманитарных наук

-осуществлять поиск социальной информации, представленной в разных знаковых системах (текст, схема, таблица, диаграмма), извлекать из неадаптированных оригинальных текстов знания по заданным темам; систематизировать, анализировать и обобщать неупорядоченную социальную информацию; различать в ней факты и мнения, аргументы и выводы

формировать на основе приобретённых обществоведческих знаний собственные суждения и аргументы по определённым проблемам –

Оценивать действия субъектов социальной жизни, включая личность, группы, организации, с точки зрения социальных норм, экономической рациональности;

-- применять социально-экономические и гуманитарные знания в процессе решения познавательных задач по актуальным социальным проблемам

- подготавливать устное выступление, творческую работу по социальной проблематике

Знать

- Биосоциальную сущность человека, основные этапы и факторы социализации личности., место и роль человека в системе общественных отношений

- Тенденции развития общества в целом как сложной динамической системы, а так же важнейших социальных институтов

- Необходимость регулирования общественных отношений, сущность социальных норм, механизмы правового регулирования

-особенности социально-гуманитарного познания

4.Общие количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки 117 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки 78часов;

самостоятельной работы 39 час.

В рабочей программе представлены:

-результаты освоения учебной дисциплины;

-структура и содержание учебной дисциплины;

-условия реализации программы учебной дисциплины;

-контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС основного общего образования

5.Вид промежуточной аттестации: дифференцированный зачет

6. Разработчик: ПЦК «общественных, гуманитарных и социально-экономических дисциплин ГПОУ «Сыктывкарский торгово-экономический колледж»

Преподаватель

Н.П. Булавинцева

Аннотация
рабочей программы учебной дисциплины
ОУДБ.01.07. «Естествознание»
по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

1. Цель дисциплины: освоение знаний о современной естественнонаучной картине мира и методах естественных наук; знакомство с наиболее важными идеями и достижениями естествознания, оказавшими определяющее влияние на развитие техники и технологий.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Естествознание» (ОУДБ.07) является базовой, относится к обязательной части и входит в состав общеобразовательного цикла по специальностям 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Для освоения дисциплины обучающиеся используют знания, умения, способы деятельности и установки, сформированные в ходе изучения дисциплин «Химия», «Биология», «Физика».

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общеучебных универсальных действий:

- мотивация учения, формирование основ гражданской идентичности личности
- оценивание усваиваемого содержания, исходя из социальных и личностных ценностей, обеспечивающее личностный моральный выбор формулирование познавательной цели;
- поиск и выделение информации;
- анализ с целью выделения признаков (существенных, несущественных) синтез как составление целого из частей, восполняя недостающие компоненты;
- подведение под понятие, выведение следствий;
- построение логической цепи рассуждений;
- формулирование проблемы;
- самостоятельное создание способов решения проблем творческого и поискового характера;
- определение цели, функций участников, способов взаимодействия;
- управление поведением партнёра точно выражать свои мысли (контроль, коррекция, оценка действий партнёра умение с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли);
- целеполагание (постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено обучающимися, и того, что ещё неизвестно);
- планирование (определение последовательности промежуточных целей с учётом конечного результата; составление плана и последовательности действий);
- оценка (выделение и осознание обучающимися того, что уже усвоено и что ещё подлежит усвоению, осознание качества и уровня усвоения).

В результате изучения естествознания на базовом уровне студент должен **уметь:**

- приводить примеры экспериментов и (или) наблюдений, обосновывающих: атомно-молекулярное строение вещества, существование электромагнитного поля и взаимосвязь электрического и магнитного полей, волновые и корпускулярные свойства света, необратимость тепловых процессов, разбегание галактик, зависимость свойств вещества от структуры молекул, зависимость скорости химической реакции от температуры и катализаторов, клеточное строение живых организмов, роль ДНК как носителя наследственной информации, эволюцию живой природы, превращения энергии и вероятностный характер процессов в живой и неживой природе, взаимосвязь компонентов экосистемы, влияние деятельности человека на экосистемы;
- объяснять прикладное значение важнейших достижений в области естественных наук для: развития энергетики, транспорта и средств связи, получения синтетических

материалов с заданными свойствами, создания биотехнологий, лечения инфекционных заболеваний, охраны окружающей среды;

- выдвигать гипотезы и предлагать пути их проверки, делать выводы на основе экспериментальных данных, представленных в виде графика, таблицы или диаграммы;
- работать с естественнонаучной информацией, содержащейся в сообщениях СМИ, интернет-ресурсах, научно-популярной литературе: владеть методами поиска, выделять смысловую основу и оценивать достоверность информации;

знать/понимать:

смысл понятий: естественнонаучный метод познания, электромагнитное поле, электромагнитные волны, квант, эволюция Вселенной, большой взрыв, Солнечная система, галактика, периодический закон, химическая связь, химическая реакция, макромолекула, белок, катализатор, фермент, клетка, дифференциация клеток, ДНК, вирус, биологическая эволюция, организм, популяция, экосистема, биосфера, энтропия, самоорганизация;

- вклад великих ученых в формирование современной естественнонаучной картины мира.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 162 часов в том числе:

обязательной учебной нагрузки обучающегося 108 час;

самостоятельной работы обучающегося 54 часов.

Форма аттестации – дифференцированный зачет.

Разработчик: ПЦК бухгалтерского учета, инновационных технологий и права ГПОУ «Сыктывкарский торгово-экономический колледж»

Преподаватель

Н.Н. Неженцева

**Аннотация
рабочей программы учебной дисциплины
ОУДБ.01.08. «География»**

по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

1. Цель дисциплины

Сформировать у студентов представление о географической картине мира, понимание взаимосвязей человеческого общества и природной среды, особенностей населения, мирового хозяйства и международного географического разделения труда, раскрыть географические аспекты глобальных и региональных процессов и явлений.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Учебная дисциплина «География» является учебным предметом из обязательной предметной области «Общественные науки» ФГОС среднего общего образования.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «География» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ).

3. Результаты освоения учебной дисциплины

Освоение содержания учебной дисциплины «География» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

личностных:

сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географической науки и общественной практики; сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности; сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности; умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы; критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации; креативность мышления, инициативность и находчивость;

метапредметных:

владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, а также навыками разрешения проблем; готовность и способность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; умение ориентироваться в различных источниках географической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей; осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев; умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы; представление о необходимости овладения географическими знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития современного мира;

понимание места и роли географии в системе наук; представление об обширных междисциплинарных связях географии;

предметных:

владение представлениями о современной географической науке, ее участии в решении важнейших проблем человечества; владение географическим мышлением для определения географических

аспектов природных, социально-экономических и экологических процессов и проблем; сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства, динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в географическом пространстве; владение умениями проведения наблюдений за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий; владение умениями использовать карты разного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового географического знания о природных социально-экономических и экологических процессах и явлениях; владение умениями географического анализа и интерпретации разнообразной информации; владение умениями применять географические знания для объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов, самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий; сформированность представлений и знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, природных и социально-экономических аспектах экологических проблем.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 54 часа в том числе:

обязательной учебной нагрузки обучающегося **36 часов**;

самостоятельной работы обучающегося **18 часов**.

Тематический план:

Политическая карта мира:

География населения мира

География мировых природных ресурсов

География мирового хозяйства

Регионы и страны мира

Россия в современном мире

Географические аспекты современных глобальных проблем человечества

5. Вид промежуточной аттестации:

Дифференцированный зачёт.

6.. Разработчик: Кулышин В.А., преподаватель высшей категории ПЦК гуманитарных и социально- экономических дисциплин

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
ОДБ.01.09. Экология
по специальности: 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
уровень подготовки – базовый

1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины предназначена для изучения дисциплины Экология в государственном профессиональном образовательном учреждении «Сыктывкарский торгово–экономический колледж» (ГПОУ «СТЭК»), реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных специалистов среднего звена.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина Экология является учебным предметом по выбору из обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования и общими требованиями к подготовке обучающихся, она является базовой, относится к обязательной части и входит в состав общеобразовательного цикла по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

Освоение содержания учебной дисциплины «Экология» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

7. личностных
8. метапредметных
9. предметных

4. Общие количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки 54 час, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки 36 часа;
самостоятельной работы 18 часов.

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС основного общего образования.

5. Тематический план учебной дисциплины

№	Название темы	Количество часов
1	Введение	2
2	Экология как научная дисциплина	6
3	Среда обитания человека и экологическая безопасность	14
4	Концепция устойчивого развития	6
5	Охрана природы	8

6. Вид промежуточной аттестации:

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета (в конце 2 семестра)

7. Разработчик ПЦК гуманитарных, общественных и социально-экономических дисциплин ГПОУ «Сыктывкарский торгово-экономический колледж»

Преподаватель

А.А.Конасова

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
ОУДП.02.01 Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия
по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
уровень подготовки – базовый

1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины предназначена для изучения математики в государственном профессиональном образовательном учреждении «Сыктывкарский торгово–экономический колледж» (ГПОУ «СТЭК»), реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных специалистов среднего звена.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Математика является фундаментальной общеобразовательной дисциплиной со сложившимся устойчивым содержанием и общими требованиями к подготовке обучающихся, она является базовой, относится к обязательной части и входит в состав общеобразовательного цикла по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

Освоение содержания учебной дисциплины «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

- личностных
- метапредметных
- предметных

4. Общие количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки 351 час, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки 234 часа;
самостоятельной работы 117 часов.

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, и обеспечивает практическую реализацию ФГОС в рамках образовательного процесса.

5. Тематический план учебной дисциплины

№	Название темы
1	Функции
2	Основы тригонометрии
3	Преобразование тригонометрических выражений
4	Тригонометрические уравнения и неравенства
5	Степени и корни. Степенная функция
6	Показательная и логарифмическая функция
7	Предел функции
8	Производная

9	Первообразная
10	Элементы комбинаторики, статистики и теории вероятности
11	Основные понятия стереометрии
12	Многогранники
13	Тела вращения

6. Вид промежуточной аттестации:

Итоговая аттестация в форме экзамена (в конце 1, 2 семестра)

7. Разработчик ПЦК гуманитарных, общественных и социально-экономических дисциплин ГПОУ «Сыктывкарский торгово-экономический колледж»

Преподаватель

Н.И. Пташка

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
ОУДП.02.02. Информатика
по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
уровень подготовки – базовый

1. Область применения программы:

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика» предназначена для изучения информатики и информационно-коммуникационных технологий в ГПОУ «Сыктывкарский торгово-экономический колледж», реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Информатика», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

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

• **личностных:**

- чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;
- осознание своего места в информационном обществе;
- готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
- умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;
- умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;
- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;

• **метапредметных:**

- умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;

- использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания
- (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
- использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;
- использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;
- умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;
- умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;

предметных:

сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире; владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы; использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки; владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере; владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах; сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими; сформированность представлений о компьютерно-математических моделях, необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса); владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования; сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации; понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам; применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

4. Общие количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки 150 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки 100 часов;
 самостоятельной работы 50 часов.

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Вид промежуточной аттестации: дифференцированный зачет

Разработчик: Касьян Елена Витальевна.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
ОУДП.02.03. Экономика
по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
уровень подготовки – базовый

1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании» на базе основного общего образования

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина входит в Профильные цикл ОДП.02 3.

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- приводить примеры: факторов производства и факторных доходов, общественных благ, российских предприятий разных организационных форм, глобальных экономических проблем;
- описывать действие рыночного механизма, основные формы заработной платы и стимулирования труда, инфляцию, основные статьи госбюджета России, экономический рост, глобализацию мировой экономики;
- объяснять взаимовыгодность добровольного обмена, причины неравенства доходов, виды инфляции, проблемы международной торговли;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: для получения и оценки экономической информации; составления семейного бюджета; оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, члена семьи и гражданина.

знать:

- функции денег, банковскую систему, причины различий в уровне оплаты труда, основные виды налогов, организационно-правовые формы предпринимательства, виды ценных бумаг, факторы экономического роста;

4. Общее количество часов на освоение программы дисциплины составляет 108 часов

в том числе: обязательной учебной нагрузки обучающегося 72 часов;

в том числе: практические занятия 22 часа;

самостоятельной работы обучающегося 36 часов.

Форма аттестации – экзамен.

5. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Экономика и экономическая наука;

Раздел 2. Семейный бюджет

Раздел 3. Товар и его свойства

Раздел 4. Рыночная экономика

Раздел 5. Труд и заработная плата

Раздел 6. Деньги и банки

Раздел 7. Государство и экономика

Раздел 8. Международная экономика

6. Вид промежуточной аттестации- экзамен

7. Разработчик(-и): преподаватель ПЦК бухгалтерского учета и инновационных технологий и права -Назарова Т. К.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
ОУДП.02.04. Право
по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
уровень подготовки - базовый

1. Область применения программы:

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

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

Содержание программы «Право» направлено на достижение следующих целей:

- формирование правосознания и правовой культуры, социально-правовой активности, внутренней убежденности в необходимости соблюдения норм права, осознании себя полноправным членом общества, имеющим гарантированные законом права и свободы; содействие развитию профессиональных склонностей;
- воспитание гражданской ответственности и чувства собственного достоинства, дисциплинированности, уважения к правам и свободам другого человека, демократическим правовым ценностям и институтам, правопорядку;
- освоение системы знаний о праве как науке, о принципах, нормах и институтах права, необходимых для ориентации в российском и мировом нормативно - правовом материале, эффективной реализации прав и законных интересов;
- ознакомление с содержанием профессиональной юридической деятельности;
- овладение умениями, необходимыми для применения приобретенных знаний для решения практических задач в социально-правовой сфере, продолжения обучения в системе профессионального образования;
- формирование способности и готовности к сознательному и ответственному действию в сфере отношений, урегулированных правом, в том числе к оценке явлений и событий с точки зрения их соответствия закону, к самостоятельному принятию решений, правомерной реализации гражданской позиции и несению ответственности.

4. Общее количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки 128 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки 85 часов;
самостоятельной работы 43 часа,

5. Вид промежуточной аттестации: дифференцированный зачет

6. Разработчик: ПЦК бухгалтерского учета, инновационных технологий и права ГПОУ «Сыктывкарский торгово-экономический колледж»

Преподаватель

А.О. Цветкова

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
ОГСЭ.01. Основы философии
по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
уровень подготовки – базовый

1. Область применения программы:

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

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Дисциплина «Основы философии» относится к части общего гуманитарного и социально-экономического цикла основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия
- ориентироваться в наиболее общих проблемах ценностей
- ориентироваться в формировании культуры гражданина и будущего специалиста.

знать:

- основные категории и понятия философии;
- сущность процесса познания
- основы научной философской и религиозной картин мира.

4. Общее количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки 72 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки 48 часов;

самостоятельной работы 24 часов

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

5. Тематический план:

- 1.1. Предмет философии. Как возникла философия?
- 1.2. Основные вехи мировой философской мысли
- 2.1. Философская онтология Бытия
- 2.2. Научные концепции Вселенной и философские представления о космосе
- 3.1. Человек как главная философская проблема
- 3.2. Проблема сознания
- 3.3. учение о познании
- 4.1. Философия и научная картина мира
- 4.2. Философия и религия
- 4.3. Философия и культура
- 4.4. Философия и глобальные проблемы современности

6. Вид промежуточной аттестации: дифференцированный зачет

7. Разработчик: ПЦК гуманитарных и социально-экономических дисциплин ГПОУ «Сыктывкарский торгово-экономический колледж»

Преподаватель А.И. Носов

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
ОГСЭ.02. История

по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
уровень подготовки – базовый

1. Цель дисциплины: формирование целостной исторической картины мира, мировоззренческой позиции, знаний об особенностях и закономерностях российского исторического процесса и месте России в мировом сообществе.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «История» (ОГСЭ.02) относится к части общего гуманитарного и социально-экономического цикла основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате изучения учебной дисциплины студент должен **уметь:**

- в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии;
- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем

знать/понимать:

- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);
- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX и XXI вв.;
- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического 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 актов мирового регионального значения.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 72 часов в том числе:

обязательной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;
самостоятельной работы обучающегося 24 часа.

5. Вид промежуточной аттестации: дифференцированный зачет

Разработчик: Кульшин В.А., преподаватель высшей категории ПЦК гуманитарных и социально-экономических дисциплин

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
ОГСЭ.03. Иностранный язык
по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном
питании
уровень подготовки – базовый

1. Область применения программы:

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

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл

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 словарём) иностранные тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;

знать:

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

4. Общие количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки – 249 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки – 166 часов;

самостоятельной работы – 83 часов.

5. Тематический план учебной дисциплины:

Тема 1.1. Вводно-коррективный курс.

Тема 2.1. Моя будущая специальность – операционный логист.

Тема 3.1. Деловая поездка за рубеж.

Тема 3.2 Деловые контакты с зарубежными партнерами.

Тема 4.1. Типы и виды предприятий.

Тема 4.2. Структура компании.

Тема 4.3. Введение в логистику.

Тема 5.1. Логистические услуги.

6. Вид промежуточной аттестации: дифференцированный зачет

7.Разработчик: Мартынова Н.Н., Антонова В.Б., Черменина С.Н. – преподаватель иностранного языка

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
ОГСЭ.04. Физическая культура
по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
уровень подготовки – базовый

1. Область применения программы:

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

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Дисциплина «Физическая культура» относится к части общего гуманитарного и социально-экономического цикла ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Программа разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

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;

знать:

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

основы здорового образа жизни.

4. Общее количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки 332 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки 166 часов;

самостоятельной работы 166 часов

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

6. Вид промежуточной аттестации:

3 сем. – зачет

4 сем. - дифференцированный зачет

5 сем. – зачет

6 сем. - дифференцированный зачет

7 сем – зачет

8 сем. - дифференцированный зачет

7. Разработчик: ПЦК гуманитарных и социально-экономических дисциплин ГПОУ «Сыктывкарский торгово-экономический колледж»
Преподаватель Неумоин С.В.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
ЕН.01.Математика
по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
уровень подготовки – базовый

1. Область применения программы:

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

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Дисциплина «Математика» относится к части математического и общего естественнонаучного учебного цикла ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Программа разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

уметь:

применять математические знания и умения при решении задач профессиональной деятельности;

знать:

значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ;

основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности;

основы теории вероятностей и математической статистики.

4. Общее количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки 72 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки 48 часов;

самостоятельной работы 24 часов

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

5. Вид промежуточной аттестации: - дифференцированный зачет

6. Разработчик: ПЦК гуманитарных и социально-экономических дисциплин ГПОУ «Сыктывкарский торгово-экономический колледж»

Преподаватель Главатских Г.В.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
ОП.01. Экономика организации
по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
уровень подготовки – базовый

1. Область применения программы:

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

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина входит в профессиональный цикл.

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен:

уметь:

определять организационно-правовые формы организаций; планировать деятельность организации; определять состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации; заполнять первичные документы по экономической деятельности организации; рассчитывать по принятой методологии основные технико-экономические показатели деятельности организации; находить и использовать необходимую экономическую информацию;

знать:

сущность организации как основного звена экономики отраслей; основные принципы построения экономической системы организации; управление основными и оборотными средствами и оценку эффективности их использования; организацию производственного и технологического процессов; состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации, показатели их эффективного использования; способы экономии ресурсов, энергосберегающие технологии; механизмы ценообразования, формы оплаты труда; основные технико-экономические показатели деятельности организации и методику их расчета; аспекты развития отрасли, организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике

4. Общие количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки 110 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки 68 часов;

самостоятельной работы 55 часа.

В рабочей программе представлены:

-результаты освоения учебной дисциплины;

-структура и содержание учебной дисциплины;

-условия реализации программы учебной дисциплины;

-контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

5. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Предприятие в условиях рыночной экономики

Тема: 1.1 Отраслевые особенности организации в рыночной экономике

1.2 Организационно- правовые формы организации

1.3. Структура управления организации

Раздел 2. Имущество предприятия

Тема 2.1. Основные фонды торгового предприятия

2.2 Оборотные средства предприятия

2.3 Капитальные вложения и их эффективность

2.4. Аренда, лизинг, нематериальные активы

Раздел 3. Оплата и нормирование труда в торговых организациях

Тема 3.1. Кадры и производительность труда в торговых предприятиях

3.2 Формы и система оплаты труда работников торговли

Раздел 4. Планирование и основные показатели деятельности торговой организации

Тема 4.1. Планирование деятельности организации. Стратегическое планирование и логистика эффективности движения товаров

4.2 Основные экономические показатели деятельности торгового предприятия

4.3. Издержки обращения

4.4. Ценообразование

4.5. Доходы, прибыль и рентабельность

Раздел 5. Внешнеэкономическая деятельность

Тема 5.1. Внешнеэкономическая деятельность

6. Вид промежуточной аттестации: дифференцированный зачет

**7. Разработчик(-и): преподаватель ПЦК бухгалтерского учета и инновационных технологий
Назарова Т. К.**

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
ОП.02. Правовое обеспечение профессиональной деятельности
по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
уровень подготовки – базовый

1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

2. 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;
- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.

знать:

- основные положения законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих правоотношения в области профессиональной деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности

4. Общие количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки 72 час, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки 48 часов;
самостоятельной работы 24 часа.

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

5. Тематический план учебной дисциплины

Тема 1.1.Правовое регулирование экономических отношений

Тема 1.2. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности

Тема 1.3. Хозяйственные договоры субъектов предпринимательской деятельности

Тема 1.4. Экономические споры

Тема 2.1. Трудовое право как отрасль права

Тема 2.2. Правовое регулирование занятости и трудоустройства

Тема 2.3. Трудовой договор (контракт)

Тема 2.4. Рабочее время и время отдыха

Тема 2.5. Трудовая дисциплина

Тема 2.6. Материальная ответственность сторон трудового договора

Тема 2.7. Трудовые споры

Тема 3.1. Административные правонарушения и административная ответственность

6. Вид промежуточной аттестации: дифференцированный зачет

7. Разработчик: ПЦК бухгалтерского учета, инновационных технологий и права ГПОУ СПО «Сыктывкарский торгово-экономический колледж»

Преподаватель

Л.К.Мажукина

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
ОП.03. Бухгалтерский учет
по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
уровень подготовки – базовый

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования в сфере экономической деятельности.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам.

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:
уметь:

- использовать данные бухгалтерского учета для планирования и контроля результатов коммерческой деятельности;

- выполнять работы по инвентаризации имущества и обязательств организации;

знать:

- нормативное регулирование бухгалтерского учета и отчетности;
- методологические основы бухгалтерского учета, его счета и двойную запись;
- объекты бухгалтерского учета;
- план счетов, объекты бухгалтерского учета;
- бухгалтерскую отчетность.

4. Общее количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка (всего) 111 часов

Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) 74 часов

Самостоятельная работа обучающегося (всего) 37 часов

Практические работы 32 часов

В рабочей программе представлены:

-результаты освоения учебной дисциплины;

-структура и содержание учебной дисциплины;

-условия реализации программы учебной дисциплины;

-контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС и обеспечивает практическую реализацию ФГОС в рамках образовательного процесса.

5. Вид промежуточной аттестации: дифференцированный зачет

6. Разработчик(-и): Васильева Екатерина Николаевна

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
ОП.04. Документационное обеспечение управления
по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
уровень подготовки – базовый

1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС в цикле общепрофессиональных дисциплин (ОП.04) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина входит в профессиональный цикл.

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения дисциплины студент должен **уметь**:

- оформлять организационно-распорядительные документы в соответствии с действующим ГОСТом;
- давать правовую оценку качеству оформления организационно-распорядительных документов в соответствии с действующим федеральным и региональным законодательством, локальными нормативными правовыми актами;
- составлять проекты организационно-распорядительных документов с применением текстовых редакторов, проводить их правовую экспертизу;
- осуществлять обработку входящих, внутренних и исходящих документов, контроль за их исполнением;
- оформлять документы для передачи в архив организации;

В результате изучения дисциплины студент должен **знать**:

- понятие, цели, задачи и принципы делопроизводства;
- основные понятия документационного обеспечения управления;
- системы документационного обеспечения управления;
- классификацию документов;
- требования к составлению и оформлению документов;
- организацию документооборота: приём, обработку, регистрацию, контроль, хранение документов, номенклатуру дел.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 54 часов в том числе:

обязательной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Документирование
Тема 1.1. Понятие о документе
Тема 1.2. Нормативно-правовая база ДООУ
Тема 1.3. Формуляр-образец документа
Тема 1.4. Организационно-распорядительные документы (ОРД)
Тема 1.5. Справочные документы
Раздел 2. Организация работы с документами

Тема 2.1. Служба документационного обеспечения управления
Тема 2.2. Организация документооборота
Тема 2.3. Регистрация и контроль исполнения документов
Тема 2.4. Организация оперативного хранения документов
Тема 2.5. Порядок передачи документов в архив и на уничтожение
Тема 2.6. Автоматизация процессов документационного обеспечения управления

6.Вид промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

7.Разработчик: ПЦК гуманитарных, общественных и социально-экономических дисциплин ГПОУ «Сыктывкарский торгово-экономический колледж»

Преподаватель - Г.И.Зорина

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
ОП.05. Финансы и валютно-финансовые организации
по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
уровень подготовки - базовый

1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована только в рамках реализации специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Данная учебная дисциплина входит в профессиональный учебный цикл общепрофессиональные дисциплины ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

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.

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.

4. Общие количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки 123 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки 82 часа;

самостоятельной работы 41 час.

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС по специальности

5. Вид промежуточной аттестации: дифференцированный зачет

Разработчик: ПЦК бухгалтерского учета, инновационных технологий и права ГПОУ «Сыктывкарский торгово-экономический колледж»

Преподаватель

Н.Н. Неженцева

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
ОП.06. Информационные технологии в профессиональной деятельности
по специальности 38.02.03 Операционная деятельность в логистике
уровень подготовки – базовый

1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 38.02.03 Операционная деятельность в логистике.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Дисциплина «Информационные технологии в профессиональной деятельности» относится части профессионального цикла ППСЗ по специальности 38.02.03 Операционная деятельность в логистике. Программа разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.03 Операционная деятельность в логистике.

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

уметь:

использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать деловую графику и мультимедиа информацию; создавать презентации; применять антивирусные средства защиты информации; читать (интерпретировать) интерфейс специализированного программного обеспечения, находить контекстную помощь, работать с документацией; применять специализированное программное обеспечение для сбора, хранения и обработки банковской информации в соответствии с изучаемыми профессиональными модулями; пользоваться автоматизированными системами делопроизводства; применять методы и средства защиты банковской информации;

знать:

основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации; основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организацию межсетевого взаимодействия; назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения; технологию поиска информации в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); принципы защиты информации от несанкционированного доступа; правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения; основные понятия автоматизированной обработки информации; направления автоматизации бухгалтерской деятельности; назначение, принципы организации и эксплуатации бухгалтерских информационных систем; основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности.

4. Общее количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки 102 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки 68 часов;

самостоятельной работы 34 часов

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

5. Вид промежуточной аттестации: - дифференцированный зачет

6. Разработчик: ПЦК бухгалтерского учета, инновационных технологий и права
Преподаватель Касьян Е.В.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
ОП.08. «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации»
по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»,
квалификация – менеджер;
уровень подготовки – базовый

1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации» (английский) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании».

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл

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.

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.

4. Общие количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки – 210 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки – 140 часов;
самостоятельной работы – 70 часов.

5. Тематический план учебной дисциплины:

Тема 1.1. Страна изучаемого языка.
Тема 1.2 Деловая поездка за рубеж.
Тема 2.1. Деловые контакты с зарубежными партнерами.
Тема 2.2. Деловая переписка.
Тема 2.3 Контракт.
Тема 3.1 Типы и виды предприятий.
Тема 3.2. Структура компании.
Тема 4.1 Понятие о теории маркетинга.
Тема 4.2 Оптовая торговля.
Тема 4.3 Розничная торговля.
Тема 4.4 Реклама товаров.
Тема 4.5 Основы менеджмента.

6. Вид промежуточной аттестации: экзамен.

7.Разработчик: Антонова В.Б. – преподаватель иностранного языка

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
ОП.09 Безопасность жизнедеятельности
По специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
Уровень подготовки – базовый

1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 38.02.03 Операционная деятельность в логистике.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина входит в профессиональный цикл.

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен
уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работников 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;

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 массового 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 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.

4. Общее количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки 102 часа в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки 68 часов;

самостоятельной работы 34 часов

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

5. Тематический план учебной дисциплины

- 1.1. Общая характеристика основных ЧС
- 1.2. Экологическая и производственная безопасность
- 1.3. Единая государственная система (РСЧС)
- 2.1. Гражданская оборона
- 2.2. Современные средства поражения
- 2.3 Организация ГО на объекте
- 2.4. Основные мероприятия ГО
- 3.1. Вооруженные силы РФ
- 3.2. Виды вооруженных сил РФ
- 3.3. Боевые традиции Вооруженных сил РФ
- 3.4. Символы воинской чести
- 3.5. Воинская обязанность
- 4.1. Первая медицинская помощь
- 4.2. Производственный травматизм
- 4.3. Первая мед. помощь при массовых поражениях
- 4.4. Здоровый образ жизни. Критерии здоровья
- 4.5. Режим труда и отдыха
- 4.6. Рациональное питание и его значение
- 4.7. Вредные привычки, их влияние на здоровье человека
- 4.8. Нравственность и здоровье. Правила личной гигиены

6. Вид промежуточной аттестации: дифференцированный зачет

7. Разработчик: ПЦК общих, гуманитарных и социально-экономических дисциплин
ГПОУ «Сыктывкарский торгово-экономический колледж»

Преподаватель

Р.Ю. Коробейников

Аннотация
рабочей программы учебной дисциплины
ОП.10. Профессиональная эстетика и дизайн
по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
уровень подготовки базовый

1. Область применения программы:

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

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Данная учебная дисциплина входит в обязательную часть циклов ОПОП.

3. Цели и задачи дисциплины — требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен
уметь:

- учитывать принципы эстетики к интерьеру ПОП;
- руководствоваться методами дизайна по формированию предметной среды с учетом сочетания принципа удобства, экономичности, красоты;

1. создавать композиционно завершенные элементы оформления, предъявляемые к сервировке столов;
2. иметь навыки по подготовке столовой посуды и приборов, по технике подачи блюд, закусок, и напитков; создавать тематические композиции при оформлении продуктов;
3. пользоваться основной и справочной литературой по эстетике общественного питания;

знать:

4. категории эстетики, эстетические требования : к архитектуре, интерьеру и рекламе предприятий общественного питания;
5. основные принципы построения композиции;
6. влияние световосприятия на оформление готовой кулинарной и кондитерской продукции
7. эстетические требования к приборам, посуде и столовому белью, требования к различным видам сервировок столов, правила приема и обслуживания иностранных туристов;
8. приемы дизайна в формировании эстетических комплексов предметного окружения для достижения с целью достичь комфорта для посетителей .

4. Общее количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки 72 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки 48 часов

самостоятельной работы 24 часов.

В рабочей программе представлены:

результаты освоения учебной дисциплины;

структура и содержание учебной дисциплины;

условия реализации программы учебной дисциплины;

контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует с содержанием ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (базового уровня) и обеспечивает практическую реализацию ФГОС в рамках образовательного процесса.

5. Тематический план учебной дисциплины.

Тема 1.1 Теоретические основы

Тема 1.2. Эстетическое оформление предприятий общественного питания

Тема 1.3. Композиция и цветоведение

Тема 1. 4. Эстетика готовой продукции

Тема 2.1.Дизайн предприятий питания

Тема 2.2. Современные направления дизайна в предприятиях питания.

6. Вид промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

7.Разработчик: Преподаватель Кобалова Н.И.

Аннотация
рабочей программы профессионального модуля
ПМ 01«Организация питания в организациях общественного питания»
по специальности 43.02.01«Организация обслуживания в общественном питании»
уровень подготовки – базовый
Квалификация – менеджер

1. Область применения программы:

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» в части освоения основного вида профессиональной деятельности

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Данная учебная дисциплина входит в обязательную часть циклов ОПОП.

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций обучающихся в ходе освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- | | |
|----|---|
| 1. | Распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности |
| 2. | Оперативного планирования работы производства |
| 3. | Получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования |
| 4. | Участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания, проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов |
| 5. | Участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров |
| 6. | Проведения приемки продукции по количеству и качеству |
| 7. | Контроля осуществления технологического процесса производства |
| 8. | Контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания |

уметь:

- | | |
|-----|---|
| 1. | Идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества |
| 2. | Контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери |
| 3. | Использовать нормативные и технологические документы |
| 4. | Готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания |
| 5. | Производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа |
| 6. | Составлять и заключать договора на поставку товаров |
| 7. | Проводить приемку продукции |
| 8. | Осуществлять оперативное планирование работы производства |
| 9. | Контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства |
| 10. | Определять вид, тип и класс организации общественного питания |

знать:

- | | |
|----|---|
| 1. | Основные понятия и нормативную базу товароведения |
|----|---|

2.	Ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения
3.	Этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции
4.	Классификацию организаций общественного питания, их структуру
5.	Порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству
6.	Правила оперативного планирования работы организации
7.	Организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу

4. Общее количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки 450 час, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки 300 часов;
 самостоятельной работы обучающегося 150 часа;
 учебная практика 36 часов

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения профессионального модуля;
- структура и содержание профессионального модуля;
- условия реализации программы профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

5. Тематический план учебной дисциплины

Содержание рабочей программы профессионального модуля полностью соответствует содержанию ФГОС по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» и обеспечивает практическую реализацию ФГОС в рамках образовательного процесса.

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля
1	2
ПК 1.1. ПК 1.3.	Раздел 1. МДК. 01. 01. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания
ПК 1.2. ПК 1.4.	Раздел 2. МДК. 01 .02. Организация и технология производства продукции общественного питания
ПК 1.3.	Раздел 3. МДК. 01.03. Физиология питания, санитария и гигиена

6. Вид промежуточной аттестации:

Дифференцированные зачеты по дисциплинам модуля: МДК. 01. 01. «Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания», МДК. 01.02. «Организация и технология производства продукции общественного питания», МДК. 01.03. «Физиология питания, санитария и гигиена».

7. **Разработчик:** преподаватель Сердитова Надежда Григорьевна

Аннотация
рабочей программы профессионального модуля
ПМ.02 «Организация обслуживания в предприятиях общественного питания»
по специальности **43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»**
уровень подготовки – базовый

1.Область применения программы:

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

Менеджер должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности и соответствующих профессиональных компетенций:

5.2.2. Организация обслуживания в организациях общественного питания.

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

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

ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.

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

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

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

Менеджер должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Программа профессионального модуля может быть использована только в рамках реализации специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

2.Место модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный модуль ОПОП.

3.Цели и задачи профессионального модуля- требования к результатам освоения модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций обучающихся в ходе освоения 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 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.

4. Общее количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки 717 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки 478 часов;

самостоятельной работы обучающегося 239 часов, курсовая работа 20 часов,

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения профессионального модуля;
- структура и содержание профессионального модуля;
- условия реализации программы профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

Содержание рабочей программы профессионального модуля полностью соответствует содержанию. ФГОС по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» и обеспечивает практическую реализацию ФГОС в рамках образовательного процесса.

5. Тематический план учебной дисциплины

МДК.02.01. Организация обслуживания в предприятиях общественного питания

Тема 1.1. Введение

Тема 1.2. Характеристика торговых помещений и их оснащение

Тема 1.3. Столовая посуда, приборы, белье

Тема 1.4. Информационное обеспечение процесса обслуживания

Тема 1.5. Этапы организации обслуживания в предприятии.

Тема 1.6. Обслуживание посетителей в ресторанах

Тема 1.7. Обслуживание приемов и банкетов.

Тема 1.8. Специальные виды услуг и формы обслуживания

Тема 1.9. Стандарты обслуживания

Тема 1.10. Услуги по обслуживанию иностранных туристов

Тема 1.11. Организация обслуживания гостей на высшем уровне

Тема 1.12. Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях питания

Тема 1.13. Организация труда обслуживающего персонала

Тема 1.14. Критерии и показатели качества обслуживания

МДК 02.02. Психология и этика профессиональной деятельности

Тема 2.1 Введение

Тема 2.2 Психологическая структура личности

Тема 2.3 Социальная группа

Тема 2.4 Общение в профессиональной деятельности менеджера

Тема 2.5 Взаимодействие в общении

Тема 2.6 Конфликты в профессиональной деятельности

Тема 2.7 Этика профессиональной деятельности

МДК.02.03. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания

Тема 3.1. Сущность и характерные черты современного менеджмента

Тема 3.2. Организационная структура управления

Тема 3.3. Мотивация поведения в процессе трудовой деятельности.

6. Вид промежуточной аттестации:

МДК.02.01 – экзамен

МДК.02.02 – экзамен

МДК.02.03 – экзамен

Учебная практика - дифференцированный зачет.

Производственная практика – дифференцированный зачет.

Профессиональный модуль - экзамен квалификационный.

7. Разработчики: преподаватель Барнась Елена Михайловна

АННОТАЦИЯ
рабочей программы профессионального модуля
ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организации общественного питания
по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании
уровень подготовки - углубленный
Квалификация менеджер

1. Область применения программы:

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» в части освоения основного вида профессиональной деятельности «Маркетинговая деятельность в организации общественного питания» и соответствующих профессиональных компетенций:

1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания;
2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт;
3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.

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:

- Организация и проведение маркетинговых исследований;
- Управление сбытовой деятельностью организации;
- Определения потребностей потребителей и способы их удовлетворения;
- Выбора оформления и использования информационных ресурсов в процессе продвижения товаров и услуг;
- Анализа производственных ситуаций;
- Оценки экономического состояния организации общественного питания.

уметь:

- Организовывать, осуществлять и контролировать процесс маркетинга;
- Подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья для повышения комфорта посетителей;
- Организовывать, осуществлять и контролировать процесс маркетинговых мероприятий;
- Осуществлять рекламную деятельность;
- Принимать рациональные маркетинговые решения;
- Применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;
- Выбирать необходимые рекламные средства и определить их эффективность для рекламы конкретного товара или услуг с учетом времени и объема охвата.

знать:

- Цели, задачи, средства, методы и формы маркетинга;
- Классификацию услуг общественного питания;
- Этапы процесса маркетинговых исследований;
- Особенности подготовки и реализации маркетинговых программ;
- Специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;
- Характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания для привлечения большего числа посетителей;

- Цели, задачи, категории, функции, виды и психологию маркетинга, принципы и стили управления спросом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы маркетинговых решений;
- Психологические свойства личности, психологию покупки в торговой деятельности;
- Требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
- Специальные виды услуг и формы обслуживания как маркетинговый ход для сбыта продукции;
- Структуру рекламного обращения и особенности воздействия на потребителя каждого из элементов;
- Характеристики отдельных видов средств рекламы, их характерные особенности;
- Функции управления рекламной деятельностью.

3. Общее количество часов на освоение программы ПМ:

максимальной учебной нагрузки 320 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки 213 часов;

самостоятельной работы 107 часов,

Практика по профилю специальности 108 часов.

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения профессионального модуля;
- структура и содержание профессионального модуля;
- условия реализации программы профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

Содержание рабочей программы профессионального модуля полностью соответствует содержанию ФГОС по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании».

Тематический план профессионального модуля:

МДК 03.01. Маркетинг в организациях общественного питания

Тема 1.1 Введение

Тема 1.2 Организация и проведение маркетинговых исследований

Тема 1.3 Товарная политика предприятия

Тема 1.4 Поведение потребителей

Тема 1.5 Система товародвижения и управление каналами распределения

Тема 1.6 Формирование коммуникационной политики

Тема 1.7 Маркетинговый контроль на предприятии

МДК. 03.02. Организация рекламной деятельности

Тема 1. Реклама: сущность, функции, цели и задачи.

Тема 2. Социально-психологические основы рекламы

Тема 3. Государственное регулирование рекламной деятельности.

Тема 4. Планирование рекламной компании

Тема 5. Носители рекламной информации

Тема 6. Имидж и фирменный стиль в рекламе

Тема 7. Организация рекламной компании и разработка рекламного обращения

Тема 8. Эффективность рекламы.

4. вид промежуточной аттестации:

МДК 03.01. Маркетинг в организациях общественного питания - экзамен,

МДК. 03.02. Организация рекламной деятельности – дифференцированный зачет.

Практика по профилю специальности – дифференцированный зачет

5. **Разработчик(-и):** Кучеренко Ольга Михайловна, Погудина Любовь Михайловна.

АННОТАЦИЯ

ПМ. 04 «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» по специальности

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании уровень подготовки - углубленный

Квалификация - менеджер

1.Область применения программы: рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Контроль качества продукции и услуг общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 1.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказания услуг.

ПК 1.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания

ПК 1.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

Менеджер питания должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способности:

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

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

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

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

2.Место модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный цикл.

3. Цели и задачи – 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:

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

2. участия в проведении производственного контроля качества продукции в организациях общественного питания;

3. 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; применять средства и методы маркетинга для формирования спроса и стимулирование сбыта;

- пользоваться измерительными приборами и приспособлениями; оформлять договоры с контрагентами;

- проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия; 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

4. Общее количество часов на освоение программы профессионального модуля:

432 часа в том числе:

обязательной учебной нагрузки обучающегося -288 часов;

самостоятельной работы обучающегося -144 часов;

учебная практика - 72 часа.

Практика по профилю специальности – 72 часа

5. Тематический план учебной дисциплины**Раздел 1. МДК. 04.01.****Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия**

Тема 1.1. Введение. Предмет, задачи и структура дисциплины Методологические основы стандартизации

Тема 1.2. Принципы и методы стандартизации

Тема 1.3. Средства стандартизации

Тема 1.4. Системы стандартизации

Тема 1.5. Экономическая и правовая база стандартизации

Тема 1.6. Международная и региональная стандартизация

Тема 1.7. Структурные элементы метрологии

Тема 1.8. Объекты и субъекты метрологии

Тема 1.9. Средства и методы измерений

Тема 1.10. Основы теории измерений

Тема 1.11. Государственная система обеспечения единства измерений

Тема 1.12. Оценка и подтверждение соответствия продукции и услуг

Тема 1.13. Правила проведения сертификации и декларирования продовольственного сырья

Тема 1.14. Сертификация услуг общественного питания

Раздел 2. МДК .04.02.**Контроль качества продукции и услуг общественного питания**

Тема 2.1. Введение Предмет, задачи и структура дисциплины

Тема 2.2. Методы контроля качества

Тема 2.3. Правила отбора проб

Тема 2.4. Идентификация услуг общественного питания фальсификация сырья и продукции

Тема 2.5. Испытательные лаборатории для предприятий общественного питания

6. Вид промежуточной аттестации:

МДК.04.01 – дифференцированный зачет.

МДК 04.02 – дифференцированный зачет

Учебная практика – дифференцированный зачет

Практика по профилю специальности - дифференцированный зачет

Профессиональный модуль - экзамен квалификационный.

7. Разработчики: Хомутинникова И.Н. Кислякова Г.А.

Аннотация
рабочей программы профессионального модуля
ПМ.05.02 «Выполнение работ по профессии бармена»
по специальности

43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»
уровень подготовки – базовый

1.Область применения программы:

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

Менеджер должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности и соответствующих профессиональных компетенций:

5.2.2. Организация обслуживания в организациях общественного питания.

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

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

ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.

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

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

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

5.2.5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

1. Выполнять подготовку бара и предприятия быстрого питания к обслуживанию.
2. Обслуживать потребителей бара и предприятий быстрого обслуживания.
3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.
4. Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.
5. Изготавливать смешанные напитки различными методами, в том числе коктейли и горячие напитки.
6. Формирование имиджа обслуживающего персонала

Менеджер должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Программа профессионального модуля может быть использована только в рамках реализации специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

2. Место модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы: вариативная часть ОПОП.

3. Цели и задачи профессионального модуля- требования к результатам освоения модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций обучающихся в ходе освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт:

- подготовки бара и рабочего места бармена к приему и обслуживанию посетителей;
- обслуживания потребителей в барах и предприятиях быстрого питания;
- владение приемами пользования инвентарем бара, инструментами и мерной посудой;
- выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;
- приготовления, оформления и подачи: аперитивов, тонизирующих прохладительных, длинных смешанных, средних смешанных, коротких напитков, напитков для компании, коктейлей-аперитивов и коктейлей – диджестивов;
- оказания услуг потребителям в барах различных типов.

Уметь:

- подготавливать бар к обслуживанию;
- обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара;
- принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;
- готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;
- эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;
- производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;
- соблюдать правила профессионального этикета;
- соблюдать правила личной гигиены;
- создавать внешний облик делового человека;

Знать:

- знать историю барного дела. Состояние и прогнозы развития барного дела в современных условиях;
- характеристику баров и предприятий быстрого обслуживания различных типов и классов;
- материально-техническое и информационное оснащение бара и предприятий быстрого обслуживания;
- виды, назначение, размещение оборудования в баре;
- правила безопасной эксплуатации оборудования баров и предприятий быстрого обслуживания;
- посуду для бара с учетом его специализации, инвентарь, инструменты и меры объема, барные аксессуары;

- этапы организации обслуживания в баре, порядок подготовки бара к работе;
- характеристику базовых и вспомогательных компонентов, пряностей и приправ;
- классификацию и методы приготовления смешанных напитков;
- классификацию, характеристику и методы приготовления: аперитивов, тонизирующих, прохладительных, длинных смешанных, средних смешанных, коротких напитков, напитков для компании, коктейлей-аперитивов и коктейлей – диджестивов;
- формы и методы обслуживания посетителей в барах различных типов;
- правила личной подготовки бармена к обслуживанию;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена с гостями;
- понятие и принципы создания внешнего облика делового человека.

4.Общее количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки 180 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки 120 часов;

самостоятельной работы обучающегося 60 часов.

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения профессионального модуля;
- структура и содержание профессионального модуля;
- условия реализации программы профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

Содержание рабочей программы профессионального модуля полностью соответствует содержанию. ФГОС по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» и обеспечивает практическую реализацию ФГОС в рамках образовательного процесса.

5. Тематический план учебной дисциплины

МДК. 05.02.01. Организация и технология обслуживания в барах

Тема 1.1 Основы барного дела. Введение в дисциплину

Тема 1.2 Информационное обеспечение деятельности бара

Тема 1.3 Классификация и основные методы приготовления коктейлей и смешанных напитков

Тема 1.4 Характеристика компонентов, используемых для приготовления смешанных напитков

Тема 1.5 Ассортимент и технология приготовления безалкогольных смешанных напитков

Тема 1.6. Ассортимент и технология приготовления горячих и смешанных напитков на основе кофе и чая.

Тема 1.7 Технология приготовления алкогольных смешанных напитков.

Тема 1.8 Организация процесса обслуживания в баре

МДК.05.02.02 Организация работы предприятий быстрого обслуживания

Тема 2.1 Введение

Тема 2.2 Основные типы предприятий быстрого обслуживания

Тема 2.3 Особенности ассортимента блюд в предприятиях быстрого обслуживания

Тема 2.4 Принципы размещения предприятий быстрого обслуживания

Тема 2.5 Организационная структура ПБО.

Тема 2.6 Организация производства в предприятиях быстрого питания

Тема 2.7 Организация обслуживания в предприятиях быстрого питания

Тема 2.8 Стратегии развития фаст-фуд бизнеса

МДК.05.02.03 Техническое оснащение баров и предприятий быстрого обслуживания.

Тема 3.1. Введение в дисциплину. Основы барного дела

Тема 3.2. Бары, их виды и классификация

Тема 3.3 Материально-техническая база бара

Тема 3.4. Предприятия быстрого обслуживания, их характеристика

Тема 3.5. Организация снабжения баров и ПБО.

6. Вид промежуточной аттестации:

МДК.05.02.01 – дифференцированный зачет

МДК 05.02.02 – дифференцированный зачет

МДК 05.02.03 – дифференцированный зачет

Производственная практика – дифференцированный зачет.

Профессиональный модуль - экзамен квалификационный.

7. Разработчик: преподаватель Барнась Елена Михайловна