

**Аннотации рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (профессиональных модулей), практик**  
**ОУД.01 РУССКИЙ ЯЗЫК**

**Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Русский язык» предназначена для изучения русского языка в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (далее - ОПОП СПО) на базе основного общего образования. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Русский язык», 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 специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

**Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ :**

Учебная дисциплина «Русский язык» входит в общеобразовательный цикл и относится к базовым общеобразовательным дисциплинам среднего общего образования.

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

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

- воспитание гражданина и патриота; формирование представления о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности народа; осознание национального своеобразия русского языка; овладение культурой межнационального общения;
- развитие и совершенствование способности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; информационных умений и навыков; навыков самоорганизации и саморазвития; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии;
- освоение знаний о русском языке как многофункциональной знаковой системе и общественном явлении; языковой норме и ее разновидностях; нормах речевого поведения в различных сферах общения;
- овладение умениями опознавать, анализировать, классифицировать языковые факты, оценивать их с точки зрения нормативности; различать функциональные разновидности языка и моделировать речевое поведение в соответствии с задачами общения;
- применение полученных знаний и умений в собственной речевой практике; повышение уровня речевой культуры, орфографической и пунктуационной грамотности.
- обеспечить высокого качества подготовку будущих специалистов потребительской кооперации.

В результате изучения учебной дисциплины «Русский язык» обучающийся должен уметь:

- осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;
- проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка;

**аудирование и чтение**

- извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, в том числе представленных в электронном виде на различных информационных носителях;

**говорение и письмо**

- создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), 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;
- соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения, в том числе при обсуждении дискуссионных проблем;

- использовать основные приемы информационной переработки устного и письменного текста;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
  - осознания русского языка как духовной, нравственной и культурной ценности народа; приобщения к ценностям национальной и мировой культуры;
  - развития интеллектуальных и творческих способностей, навыков самостоятельной деятельности; самореализации, самовыражения в различных областях человеческой деятельности;
  - увеличения словарного запаса; расширения круга используемых языковых и речевых средств; совершенствования способности к самооценке на основе наблюдения за собственной речью;
  - совершенствования коммуникативных способностей; развития готовности к речевому взаимодействию, межличностному и межкультурному общению, сотрудничеству;
  - самообразования и активного участия в производственной, культурной и общественной жизни государства.

#### **Результаты освоения учебной дисциплины**

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

##### ***личностных:***

- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);
- становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;
- готовность к служению Отечеству, его защите;
- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

##### ***метапредметных:***

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостояльному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;
- умение использовать средства информационных и 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 самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

**предметных:**

- сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;
- владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;
- сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;
- владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;
- сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

**Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры.

Тема 1.1 Язык как система Раздел

Раздел 2. Язык и речь. Функциональные стили речи

Тема 2.1. Язык и речь

Тема 2.2. Функциональные стили речи и их особенности

Тема 2.3. Текст как произведение речи

Раздел 3. Лексика и фразеология

Тема 3.1. Лексическая система русского языка

Тема 3.2. Фразеологическая система русского языка

Раздел 4. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография

Тема 4.1. Фонетика и орфоэпия

Тема 4.2. Графика и орфография

Раздел 5. Морфемика, словообразование, орфография

Тема 5.1. Морфемика

Тема 5.2. Словообразование

Раздел 6. Морфология и орфография

Тема 6.1. Грамматические признаки слов. Имя существительное.

Тема 6.2. Имя прилагательное

Тема 6.3. Имя числительное

Тема 6.4. Глагол

Тема 6.5. Причастие как особая форма глагола

Тема 6.6. Деепричастие как особая форма глагола

Тема 6.8. Наречие

Тема 6.9. Слова категории состояния

Раздел 7. Служебные части речи

Тема 7.1. Предлог как часть речи

Тема 7.2. Союз как часть речи

Тема 7.3. Частица как часть речи

Тема 7.4. Междометия и звукоподражательные слова

Раздел 8. Синтаксис и пунктуация

Тема 8.1. Основные единицы синтаксиса. Словосочетание.

Тема 8.2. Простое предложение

Тема 8.3. Сложное предложение

**Аннотация учебной дисциплины  
ОУД.02 ЛИТЕРАТУРА**

**Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Литература» предназначена для изучения литературы в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Литература», 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 специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

**Место дисциплины в структуре ОП СПО ППСЗ :**

Учебная дисциплина «Литература» входит в общеобразовательный цикл и относится к базовым общеобразовательным дисциплинам среднего общего образования.

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

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

- воспитание гражданина и патриота; формирование представления о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности народа; осознание национального своеобразия русского языка; овладение культурой межнационального общения;
- развитие и совершенствование способности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; информационных умений и навыков; навыков самоорганизации и саморазвития; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии;
- освоение знаний о русском языке как многофункциональной знаковой системе и общественном явлении; языковой норме и ее разновидностях; нормах речевого поведения в различных сферах общения;
- овладение умениями опознавать, анализировать, классифицировать языковые факты, оценивать их с точки зрения нормативности; различать функциональные разновидности языка и моделировать речевое поведение в соответствии с задачами общения;
- применение полученных знаний и умений в собственной речевой практике; повышение уровня речевой культуры, орфографической и пунктуационной грамотности.
- обеспечить высокого качества подготовку будущих специалистов потребительской кооперации.

**обучающийся должен уметь:**

- осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;
- проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка;

***аудирование и чтение***

- использовать основные виды чтения (ознакомительно-изучающее, ознакомительно-реферативное и др.) в зависимости от коммуникативной задачи;
- извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, в том числе представленных в электронном виде на различных информационных носителях;

***говорение и письмо***

- создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), 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;
- соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения, в том числе при обсуждении дискуссионных проблем;
- использовать основные приемы информационной переработки устного и письменного текста;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для осознания русского языка как духовной, нравственной и культурной ценности народа;
- приобщения к ценностям национальной и мировой культуры;
- развития интеллектуальных и творческих способностей, навыков самостоятельной деятельности;
- самореализации, самовыражения в различных областях человеческой деятельности;
- увеличения словарного запаса; расширения круга используемых языковых и речевых средств; совершенствования способности к самооценке на основе наблюдения за собственной речью;

- совершенствования коммуникативных способностей; развития готовности к речевому взаимодействию, межличностному и межкультурному общению, сотрудничеству;
- самообразования и активного участия в производственной, культурной и общественной жизни государства.

#### **Результаты освоения учебной дисциплины**

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

##### **личностных:**

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни;
- сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- эстетическое отношение к миру;
- совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;
- использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет-ресурсов и др.);

##### **метапредметных:**

- умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;
- умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;
- умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

##### **предметных:**

- сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;
- сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
- знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценостного влияния на формирование национальной и мировой культуры;
- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;

- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

### **Тематический план учебной дисциплины**

#### **Раздел 1. Литература XIX века**

Тема 1.1. Русская литература первой половины XIX века.

Тема 1.2. А. С. Пушкин. Лирика.

Тема 1.3. М. Ю. Лермонтов. Лирика.

Тема 1.4. Н. В. Гоголь. Повесть «Портрет».

Тема 1.5. Русская литература второй половины XIX века.

Тема 1.6. А. Н. Островский. Драма «Гроза».

Тема 1.7. И. А. Гончаров. Главы из романа «Обломов».

Тема 1.8. И. С. Тургенев. Роман «Отцы и дети».

Тема 1.9. Н. Г. Чернышевский. Роман «Что делать?» (обзор).

Тема 1.10. Ф.И. Тютчев. Лирика.

Тема 1.11. А. А. Фет. Лирика.

Тема 1.12. Н. А. Некрасов. Лирика. Поэма «Кому на Руси жить хорошо».

Тема 1.13. Н. С. Лесков. Повесть «Очарованный странник».

Тема 1.14. М. Е. Салтыков-Щедрин. Главы из романа «История одного города».

Тема 1.15. Ф. М. Достоевский. Роман «Преступление и наказание».

Тема 1.16. Л. Н. Толстой. Роман-эпопея «Война и мир».

Тема 1.17. А. П. Чехов. Пьеса «Вишневый сад». Новелла «Ионыч».

#### **Раздел 2. Литература XX века**

Тема 2.1. Русская литература на рубеже веков.

Тема 2.2. И. А. Бунин. Рассказ «Господин из Сан-Франциско».

Тема 2.3. А. И. Куприн. Повесть «Гранатовый браслет».

Тема 2.4. А. М. Горький. Рассказ «Старуха Изергиль». Пьеса «На Дне».

Тема 2.5. Поэзия начала XX века.

Тема 2.6. А. А. Блок. Лирика. Поэма «Двенадцать».

Тема 2.7. Литература 20-х гг.

Тема 2.8. В. В. Маяковский. Лирика. Драма «Клоп».

Тема 2.9. С. А. Есенин. Лирика. Поэма «Анна Снегина».

Тема 2.10. Литература 30-х – начала 40-х гг.

Тема 2.11. М. И. Цветаева. Лирика.

Тема 2.12. О. Э. Мандельштам. Лирика.

Тема 2.13. М. А. Булгаков. Роман «Мастер и Маргарита».

Тема 2.14. Литература русского Зарубежья.

Тема 2.15. Литература периода ВОВ и послевоенных лет.

Тема 2.16. М. М. Шолохов. Рассказ «Судьба человека». Роман «Тихий Дон».

Тема 2.17. А. А. Ахматова. Лирика. Поэма «Реквием».

Тема 2.18. Б. Л. Пастернак. Лирика.

Тема 2.19. А. Т. Твардовский. Лирика. Поэма «По праву памяти».

Тема 2.20. Литература 50-80-х гг.

Тема 2.21. А. И. Солженицын. Повесть «Один День Ивана Денисовича».

Тема 2.22. В. М. Шукшин. Рассказ «Чудик».

Тема 2.23. А. В. Вампилов. Драма «Старший сын».

#### **Раздел 3. Современная русская литература.**

Тема 3.1. Русская литература последних лет (обзор)

### **Аннотация учебной дисциплины ОУД.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК**

#### **Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Иностранный язык» предназначена для изучения иностранного языка в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Иностранный язык», 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 специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

**Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ :**

Учебная дисциплина «Иностранный язык» входит в общеобразовательный цикл и относится к базовым общеобразовательным дисциплинам среднего общего образования.

**Результаты освоения учебной дисциплины**

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

**личностных:**

- сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;
- сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;
- развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения;
- осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;
- готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка;

**метапредметных:**

- умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;
- владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;
- умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;
- умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;

**предметных:**

- сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;
- владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;
- достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;
- сформированность умения использовать Иностранный язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

**Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1. Вводно-коррективный курс.

Тема 1.1. Повторение букв.

Тема 1.2. Знакомство.

Тема 1.3. Обо мне и моей семье.

Раздел 2. Основной курс

Тема 2.1. Свободное время. Хобби.

- Тема 2.2. Жилье.  
Тема 2.3. Еда и напитки.  
Тема 2.4. Здоровый образ жизни.  
Тема 2.5. Путешествие. Мир вокруг нас.  
Тема 2.6. Шоппинг. Покупаем еду и одежду.  
Тема 2.7. Календарь. Говорим о времени.  
Тема 2.8. Профессии. Моя будущая профессия.

**Аннотация учебной дисциплины  
ОУД.04 ЕСТЕСТВОЗНАНИЕ**

**Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Естествознание» предназначена для изучения химии в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Естествознание», 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 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

**Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ :**

Учебная дисциплина «Естествознание» входит в общеобразовательный цикл и относится к общим профильным учебным дисциплинам среднего общего образования.

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

Содержание программы «Естествознание» направлено на достижение следующих целей:

- формирование у обучающихся умения оценивать значимость химического знания для каждого человека;
- формирование у обучающихся целостного представления о мире и роли химии в создании современной естественно-научной картины мира;
- умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды,
- используя для этого химические знания;
- развитие у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию;
- приобретение обучающимися опыта разнообразной деятельности, познания и самопознания; ключевых навыков, имеющих универсальное значение для различных видов деятельности (навыков решения проблем, принятия решений, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, навыков измерений, сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни).

**Результаты освоения учебной дисциплины**

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

**• личностных:**

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки;
- грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами;
- готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом;
- умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

**• метапредметных:**

- использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

- использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;

• **предметных:**

- сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;
- владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;
- владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;
- сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям;
- владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;
- сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.

## Тематический план учебной дисциплины

Введение. Предмет химии

Раздел 1. Общая и неорганическая химия.

Тема 1.1 Общая и неорганическая химия. (Основные химические понятия и законы химии. Периодический закон и периодическая система химического элемента Д.И.Менделеева. Химическая связь.

Электролитическая диссоциация. Химия металлов. Химия неметаллов.

Раздел 2. Органическая химия Введение. Основные положения теории химического строения

А.М.Бутлерова. Предельные углеводороды. Непредельные углеводороды. Ароматические У.В. Спирты.

Фенолы. Альдегиды. Кетоны. Карбоновые кислоты. Сложные эфиры. Жиры. Углеводы. Азотсодержащие органические соединения. Синтез высокомолекулярных веществ

Тема 2.1. Живое вещество. Уровни организации

Тема 2.2 Царство Прокариоты и Эукариоты. Строение клетки.

Тема 2.3 Химический состав клетки

Тема 2.4 Биоорганические соединения клеток

Тема 2.5 Органические соединения клеток

Тема 2.6 Неорганические соединения клеток

Тема 2.7 Обмен веществ и энергии

Тема 2.8 Фотосинтез

Тема 2.10 Процессы брожения и дыхания

Тема 2.11 Деление клетки

Тема 2.12 Мейоз

Тема 2.13 Формы размножения клеток

Тема 2.14 Гаметогенез. Развитие организмов

Тема 2.15 Внутриэмбриональное развитие

Тема 2.16 Постэмбриональное развитие

Тема 2.17 Процессы старения организма

Тема 2.18 Пороки развития

Тема 2.19 Регенерация

Тема 2.20 Основные понятия генетики

Тема 2.22 Основные закономерности наследственности

Тема 2.23 Взаимодействие аллельных генов

Тема 2.24 Взаимодействие неаллельных генов

Тема 2.25 Основные закономерности изменчивости

Тема 2.26 Мутационная изменчивость

Тема 2.27 Селекция растений, животных и микроорганизмов

Тема 2.28 Эволюционное учение

Тема 2.29 Изоляция и популяционные волны

Тема 2.30 Микроэволюции

Тема 2.31 Происхождение человека

Тема 2.32 Антропогенное влияние на природу

Тема 2.33 Антропогенное влияние на атмосферу

Тема 2.34 Антропогенное влияние на литосферу

Тема 2.35 Антропогенное влияние на гидросферу

Тема 2.36 Антропогенное влияние на живые организмы

## **Аннотация учебной дисциплины ОУД.05 ИСТОРИЯ**

### **Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «История» предназначена для изучения истории в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «История», 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 специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

### **Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ :**

Учебная дисциплина «История» входит в общеобразовательный цикл и относится к базовым общеобразовательным дисциплинам среднего общего образования.

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

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

#### **личностных:**

- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);
- становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;
- готовность к служению Отечеству, его защите;
- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

#### **метапредметных:**

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостояльному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;
- умение использовать средства информационных и 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 самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

#### **предметных:**

- сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;
- владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;
- сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;
- владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;
- сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

### **Тематический план учебной дисциплины**

#### **Раздел 1**

1. Восточные славяне в до государственного периода.
2. Образование Древнерусского государства.
3. Первые русские князья.
4. Византия и Русь в X-XI вв.
5. Междоусобица на Руси.
6. Принятие христианства.
7. Культура киевской Руси.
8. Рассвет Руси при Ярославе Мудром.
9. Крестовый поход Владимира Мономаха.
10. Татаро-монгольское нашествие и борьба Руси за свою независимость в 13 в.
11. Роль православной церкви в борьбе с Золотой Ордой.
12. Александр Невский. Ледовое побоище.
13. Образование русского централизованного государства (14-16 вв.).
14. Иван Грозный: поиск альтернативных путей социально-политического развития Руси.
15. Смута в Русском государстве (1598-1613 гг)

#### **Раздел 2.**

1. Цивилизации Древнего мира. Древний Египет. Материальная культура. Социальный строй.
2. Новоегипетская держава. Общество и государство.
3. Вавилон времен Хаммурапи. Эгейский мир. Цивилизации острова Крит.
4. Древний Китай. Конфуцианство. Идеология и менталитет.
5. Ранние цивилизации. Индия. Материальная культура. Социальная структура и экономика.
6. Античная цивилизация.
7. Древняя Греция. Афины и Спарта. Великая колонизация. Александр Македонский и эллинизм. Византийское государство. Церковь и общество. Причины гибели Византийской империи.
8. Древний Рим: этапы становления общества и государства. Особенности римской культуры.
9. Религии Древнего мира: буддизм и его распространение. Индийское общество. Священные места, связанные с Буддой. Ранее христианство.
10. Арабо-мусульманская цивилизация. Ислам как вероучение. Коран.

#### **Раздел 3.**

1. Правление первых Романовых.
2. Народные восстания: Богдан Хмельницкий и Степан Разин.
3. Этапы петровских преобразований.
4. Дворцовые перевороты.
5. Россия в период правления Павла (1796-1801).
6. Русская культура в 17 веке.
7. Русская культура в 18 веке «от петровских инициатив к веку просвещения»

#### **Раздел 4.**

1. Внутренняя и внешняя политика Александра I.
2. Отечественная война 1812 года.
3. Внутренняя и внешняя политика Николая I.
4. Движение декабристов.
5. Эпоха великих реформ.
6. Внешняя политика России во второй половине 19 в.
7. Внутренняя и внешняя политика Александра III.

#### **Раздел 5.**

1. Особенности общественного движения в России.

2. Охранительная, либеральная и революционная альтернативы общественного движения в России.

#### **Раздел 6**

1. Социально-экономическое развитие России с конца 19-20 вв.
2. Внутренняя политика Николая II.
3. Русско-японская война 1904-1905 гг.
4. Активизация политических партий.
5. Первая русская революция 1905-1907 гг.
6. Политическая система в России после поражения первой русской революции. Гос.Дума 1.2.3 созыва.
7. Аграрная политика: Столыпинские реформы.
8. Участие России в первой Мировой войне.
9. Февральская буржуазно-демократическая революция 1917 г. Временное правительство (1918 г) у власти.
10. Октябрьская социалистическая революция 1917 г.
11. Первые преобразования Советской власти (1917-май 1918 гг.).
12. Россия в годы гражданской войны (1918-1920 гг.).

#### **Раздел 7**

1. Советское государство в 20-х гг.
2. СССР во второй половине 20 гг.-30 гг.
3. Внешняя политика СССР в 20-30- х гг.
4. Становление тоталитарной системы в СССР.
5. Великая Отечественная война 1941-1945 гг.
6. Сражения Великой Отечественной войны. Триумф и трагедия народа победителя.

### **Аннотация учебной дисциплины ОУД.06 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

#### **Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» предназначена для изучения физической культуры в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Физическая культура», 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 специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

#### **Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ :**

Учебная дисциплина «Физическая культура» входит в общеобразовательный цикл и относится к базовым общеобразовательным дисциплинам среднего общего образования.

#### **Результаты освоения учебной дисциплины:**

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

#### **личностных:**

- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению; — сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
- потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;
- приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;
- формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;
- готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;

- способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;
  - способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысовых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;
  - формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
  - принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
  - умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
  - патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;
  - готовность к служению Отечеству, его защите;
- метапредметных:***
- способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;
  - готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;
  - освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и занятий практического типа, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;
  - готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;
  - формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;
  - умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;
- предметных:***
- умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;
  - владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;
  - владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;
  - владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;
  - владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

### **Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1. Научно-методические основы формирования физической культуры личности  
Тема 1.1. Общекультурное и социальное значение

физической культуры. Здоровый образ жизни

Раздел 2. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности

Тема 2.1. Общая физическая подготовка

Тема 2.2. Лёгкая атлетика

Тема 2.3. Спортивные игры

Тема 2.4. Аэробика (девушки)

Тема 2.4. Атлетическая гимнастика (юноши)

Тема 2.6. Лыжная подготовка

(в случае отсутствия снега может быть заменена кроссовой подготовкой. В случае отсутствия

условий может быть заменена конькобежной подготовкой (обучением катанию на коньках))

Раздел 3. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП) деятельности укрупнённой группы специальностей / профессий

Тема 3.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов

## **Аннотация учебной дисциплины ОУД.07 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

### **Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» предназначена для изучения Основы безопасности жизнедеятельности в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности», 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 специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

### **Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ :**

Учебная дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» входит в общеобразовательный цикл и относится к базовым общеобразовательным дисциплинам среднего общего образования.

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

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

- **освоение знаний** о безопасном поведении человека в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера; о здоровье и здоровом образе жизни; о государственной системе защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций; об обязанностях граждан по защите государства;
- **воспитание** ценностного отношения к здоровью и человеческой жизни; чувства уважения к героическому наследию России и ее государственной символике, патриотизма и долга по защите Отечества;
- **развитие** черт личности, необходимых для безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях и при прохождении военной службы; бдительности по предотвращению актов терроризма; потребности ведения здорового образа жизни;
- **владение умениями** оценивать ситуации, опасные для жизни и здоровья; действовать в чрезвычайных ситуациях; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты; оказывать первую медицинскую помощь пострадавшим.

### **Результаты освоения учебной дисциплины**

Освоение содержания учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» обеспечивает достижение следующих результатов:

#### **личностных:**

- **развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;**
- готовность к служению Отечеству, его защите;
- формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности; — исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);
- воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;
- освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;

#### **метапредметных:**

- овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций;
- выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;

- овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;
  - формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;
  - приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;
  - развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;
  - формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли вовремя и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;
  - формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;
  - развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;
  - формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;
  - развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;
  - освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;
  - приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;
  - формирование установки на здоровый образ жизни;
  - развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;
- предметных:**
- сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;
  - получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;
  - сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;
  - сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;
  - освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;
  - освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;
  - развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;
  - формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;
  - развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;
  - получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина

до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;

— освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;

— владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике.

### **Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1. Здоровье и здоровый образ жизни

Тема 1.1. Личная безопасность и здоровье нации.

Тема 1.2. Вредные привычки, их влияние на здоровье.

Тема 1.3. Репродуктивное здоровье учащихся в образовательном процессе.

Раздел 2. Безопасность и защита человека в опасных и чрезвычайных ситуациях

Тема 2.1. Опасные и чрезвычайные ситуации, возникающие в повседневной жизни, правила безопасного поведения

Тема 2.2. Гражданская оборона – составная часть обороноспособности страны

Тема 2.3. Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан Российской Федерации

Раздел 3. Основы обороны государства и воинская обязанность

Тема 3.1. Вооруженные Силы РФ - защитники нашего Отечества

Тема 3.2. Боевые традиции Вооруженных Сил РФ и символы воинской чести

Тема 3.3. Основы военной службы

Раздел 4. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни

Тема 4.1. Основы здорового образа жизни

### **Аннотация учебной дисциплины**

#### **ОУД. 08 АСТРОНОМИЯ**

#### **Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Астрономия» предназначена для изучения Астрономии в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Астрономия», 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 специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

#### **Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ :**

Учебная дисциплина «Астрономия» входит в общеобразовательный цикл и относится к базовым общеобразовательным дисциплинам среднего общего образования.

#### **Результаты освоения учебной дисциплины**

Освоение содержания учебной дисциплины «Астрономия» обеспечивает достижение следующих результатов:

личностных:

— сформированность научного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития астрономической науки;

— устойчивый интерес к истории и достижениям в области астрономии;

— умение анализировать последствия освоения космического пространства для жизни и деятельности человека;

метапредметных:

— умение использовать при выполнении практических заданий по астрономии такие мыслительные операции, как постановка задачи, формулирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно-следственных связей, поиск аналогов, формулирование выводов для изучения различных сторон астрономических явлений, процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

— владение навыками познавательной деятельности, навыками разрешения проблем, возникающих при выполнении практических заданий по астрономии;

- умение использовать различные источники по астрономии для получения достоверной научной информации, умение оценить ее достоверность;
  - владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения по различным вопросам астрономии, использовать языковые средства, адекватные обсуждаемой проблеме астрономического характера, включая составление текста и презентации материалов с использованием информационных и коммуникационных технологий;
- предметных:
- сформированность представлений о строении Солнечной системы, эволюции звезд и Вселенной, пространственно-временных масштабах Вселенной;
  - понимание сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;
  - владение основополагающими астрономическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической терминологией и символикой;
  - сформированность представлений о значении астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии;
  - осознание роли отечественной науки в освоении и использовании космического пространства и развитии международного сотрудничества в этой области.

#### **Тематический план учебной дисциплины**

1. История развития астрономии.
2. Устройство Солнечной системы.
3. Строение и эволюция Вселенной.

#### **Аннотация учебной дисциплины ОУД.09 ИНФОРМАТИКА**

#### **Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика» предназначена для изучения Информатика в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования. 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 специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

#### **Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ :**

Учебная дисциплина «Информатика» входит в общеобразовательный цикл и относится к профильным общеобразовательным дисциплинам среднего общего образования.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих компетенций:

#### **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
- 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 и 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.

**Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1. Информация и информатика. Информационная деятельность человека

Тема 1.1. Основные этапы развития информационного общества. Роль и значение информационных революций

Тема 1.2. Правовые нормы, относящиеся к информации. Защита информации, авторских прав на программное обеспечение.

Раздел 2. Информация и информационные процессы.

Тема 2.1 Информация и измерение информации.

Тема 2.2 Язык как способ представления информации

Тема 2.3 Системы счисления. Позиционные и непозиционные

Тема 2.4 Понятие об алгебре высказываний. Основные логические операции. Таблицы истинности.

Тема 2.5 Создание архива данных. Извлечение данных из архива.

Тема 2.6 Программные поисковые сервисы.

**Раздел 3. Средства информационных и коммуникационных технологий.**

**Тема 3.1 Состав и организация работы компьютера. Архитектура и структура компьютера.**

**Магистрали. Внешние и внутренние устройства.**

**Тема 3.2 Файл и файловая система.**

**Тема 3.3 Работа пользователей в локальных компьютерных сетях.**

**Тема 3.4 Оперативная память, кэш-память.**

**Тема 3.5 Специальная память, постоянная память.**

**Тема 3.6 Защита информации. Антивирусная защита. Вирусы. Виды вирусов.**

**Раздел 4. Технологии создания и преобразования информационных объектов.**

**Тема 4.1. Создание, организация и основные способы преобразования текста.**

**Тема 4.2 Возможности динамических (электронных) таблиц. Система управление базами данных.**

**Тема 4.3 Использование функций в расчетах**

**Раздел 5. Телекоммуникационные технологии.**

**Тема 5.1 Представление о технических и программных средствах.**

**Тема 5.2 Основные услуги компьютерных сетей: электронная почта, телеконференция, файловые архивы.**

### **Аннотация учебной дисциплины**

## **ОУД.10 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ, ВКЛЮЧАЯ ЭКОНОМИКУ И ПРАВО**

### **Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Обществознание, включая экономику и право» предназначена для изучения экономики в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Обществознание, включая экономику и право», 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 специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

### **Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ**

Учебная дисциплина «Обществознание, включая экономику и право» входит в общеобразовательный цикл и относится к общим профильным учебным дисциплинам среднего общего образования.

### **Результаты освоения учебной дисциплины**

Освоение содержания учебной дисциплины «Обществознание, включая экономику и право» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

#### **• личностных:**

- развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность обучаемого для определения жизненно важных интересов личности в условиях кризисного развития экономики, сокращения природных ресурсов;
- формирование системы знаний об экономической жизни общества, определение своих места и роли в экономическом пространстве;
- воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью как к индивидуальной и общественной ценности;

#### **• метапредметных:**

- овладение умениями формулировать представления об экономической науке как системе теоретических и прикладных наук, изучение особенности применения экономического анализа для других социальных наук, понимание сущности основных направлений современной экономической мысли;
- овладение обучающимися навыками самостоятельно определять свою жизненную позицию по реализации поставленных целей, используя правовые знания, подбирать соответствующие правовые документы и на их основе проводить экономический анализ в конкретной жизненной ситуации с целью разрешения имеющихся проблем;
- формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, полученную в процессе изучения общественных наук, вырабатывать в себе качества гражданина Российской Федерации, воспитанного на ценностях, закрепленных в Конституции Российской Федерации;

- генерирование знаний о многообразии взглядов различных ученых по вопросам как экономического развития Российской Федерации, так и мирового сообщества; умение применять исторический, социологический, юридический подходы для всестороннего анализа общественных явлений;
- **предметных:**
- сформированность системы знаний об экономической сфере в жизни общества как пространстве, в котором осуществляется экономическая деятельность индивидов, семей, отдельных предприятий и государства;
- понимание сущности экономических институтов, их роли в социально-экономическом развитии общества; понимание значения этических норм и нравственных ценностей в экономической деятельности отдельных людей и общества,
- сформированность уважительного отношения к чужой собственности;
- сформированность экономического мышления: умения принимать рациональные решения в условиях относительной ограниченности доступных ресурсов, оценивать и принимать ответственность за их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом;
- владение навыками поиска актуальной экономической информации в различных источниках, включая Интернет;
- умение различать факты, аргументы и оценочные суждения; анализировать, преобразовывать и использовать экономическую информацию для решения практических задач в учебной деятельности и реальной жизни;
- сформированность навыков проектной деятельности: умение разрабатывать и реализовывать проекты экономической и междисциплинарной направленности на основе базовых экономических знаний и ценностных ориентиров;
- умение применять полученные знания и сформированные навыки для эффективного исполнения основных социально-экономических ролей (потребителя, производителя, покупателя, продавца, заемщика, акционера, наемного работника, работодателя, налогоплательщика);
- способность к личностному самоопределению и самореализации в экономической деятельности, в том числе в области предпринимательства;
- знание особенностей современного рынка труда, владение этикой трудовых отношений;
- понимание места и роли России в современной мировой экономике; умение ориентироваться в текущих экономических событиях, происходящих в России и мире.

#### **Разделы и темы учебной дисциплины:**

Введение: Сущность экономики и ее задачи

Тема 1. Экономика и экономическая наука

Тема 2. Семейный бюджет

Тема 3. Рыночная экономика

Тема 4. Труд и заработка плата

Тема 5. Деньги и банки

Тема 6. Государство и экономика

Тема 7. Международная экономика

### **Аннотация учебной дисциплины ОУД.11 МАТЕМАТИКА**

#### **Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Математика» предназначена для изучения математики в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Математика», 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 специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

#### **Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ :**

Учебная дисциплина «Математика» входит в общеобразовательный цикл и относится к общеобразовательным дисциплинам среднего общего образования.

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

Программа ориентирована на достижение следующих целей: дать обучающимся базовые знания, навыки, терминологию, ознакомление с основными математическими понятиями и практическим применением:

- формирование представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, об идеях и методах математики;
- развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;
- овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для изучения смежных естественно-научных дисциплин на базовом уровне и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;
- воспитание средствами математики культуры личности, понимания значимости математики для научно-технического прогресса, отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей.

### **Результаты освоения учебной дисциплины**

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

• **личностных:**

- сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;
- понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;
- развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;
- овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности; – готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

• **метапредметных:**

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
  - умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
  - владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостояльному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
  - готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; – владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;
  - владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения; – целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира;
- **предметных:**
- сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке;

- сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;
- владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;
- владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;
- сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;
- владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах;
- сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире;
- применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;
- сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей;
- умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;
- владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

### **Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1. Математика и НТП. Роль математики в подготовке специалистов. Развитие понятия о числе.

Решение алгебраических уравнений и неравенств.

Тема 1.1 Определение математики, математического анализа. Для чего нужна математика в современном мире. Связь математики с другими науками.

Тема 1.2 Решение уравнений и неравенств с одной переменной.

Раздел 2. Функции их свойства и графики.

Тема 2.1 Числовые функции, способы задания, график.

Тема 2.2 Предел функции в точке. Основные свойства пределов.

Тема 2.3 Предел последовательности

Раздел 3. Показательная, логарифмическая, степенная функция, неравенства и уравнения.

Тема 3.1 Степень с произвольным действительным показателем.

Тема 3.2 Логарифмы и их свойства. Десятичные логарифмы.

Тема 3.3 Показательная, степенная функция, их свойства и графики.

Тема 3.4 Логарифмическая функция. Свойства и графики.

Раздел 4. Тригонометрические функции

Тема 4.1 Тригонометрические функции числового аргумента.

Тема 4.2 Вычисление значений тригонометрических выражений.

Тема 4.3 Основные формулы тригонометрии

Раздел 5. Производная и ее приложения

Тема 5.1 Производная. Ее геометрический и физический смысл.

Тема 5.2 Производная суммы, произведения и частного функции. Производная сложной функции.

Тема 5.3 Экстремумы функций

Раздел 6. Интеграл и его приложения

Тема 6.1 Первообразная. Неопределенный интеграл и его свойства.

Тема 6.2 Определенный интеграл и его свойства. Геометрический смысл.

Раздел 7. Прямые и плоскости в пространстве.

Тема 7.1 Аксиомы стереометрии и их следствие. Расположение прямых.

Тема 7.2 Параллельность прямой и плоскости. Параллельность плоскостей

Тема 7.3 Перпендикулярность прямой и плоскости.

Тема 7.4 Двугранный угол. Перпендикулярность плоскостей.

Раздел 8. Векторы и координаты

Тема 8.1 Векторы на плоскости и в пространстве. Действие над векторами.

Тема 8.2 Уравнения прямой.

## ОУД.12 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ

### **Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Введение в специальность» предназначена для изучения Введение в специальность в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Введение в специальность с элементами информатики», 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 специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

### **Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ :**

Учебная дисциплина «Введение в специальность» входит в общеобразовательный цикл и относится к предлагаемым общеобразовательным базовым дисциплинам среднего общего образования.

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

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать/понимать:

- сущность и социальную значимость своей будущей профессии;
- оценки социальной значимости своей будущей профессии;
- типичные и особенные требования работодателя к работнику (в соответствии с будущей профессией);
- виды и типы проблем, существующих в различных сферах жизнедеятельности человека;
- значение понятия информации;
- источники информации и их особенности;
- обобщенный алгоритм решения проблемы;
- общую логику разрешения любой проблемы;
- выбор оптимальных способов презентации результатов решения проблемы;
- выбор необходимых источников информации при решении проблемы.

Освоение содержания учебной дисциплины «Введение в специальность» 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 основ саморазвития и самовоспитания в соответствии собщечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной 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:**

- умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- 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 владения профессиональными знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития современного мира;

#### **• предметных:**

- владение представлением об учебном процессе;

- формах проведения занятий; графике учебного процесса; месте курса в системе подготовки будущего менеджера.
- сформированность знаний об особенностях и тенденциях индустрии гостеприимства;
- сущности профессии менеджер в сфере гостиничного сервиса.

### **Тематический план учебной дисциплины**

- Тема 1. Вводная лекция. Значение понятия специальности.
- Тема 2. Нормативно - правовые обеспечения образовательной деятельности.
- Тема 3. Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности.
- Тема 4. Квалификационные требования к специалисту
- Тема 5. Учебно-методическое обеспечение специальности
- Тема 6. Организация учебного процесса.
- Тема 7. Сущность и социальная значимость своей будущей профессии.
- Тема 8. Профессиональная и непрофессиональная деятельность
- Тема 9. Типичные и особенные требования работодателя к работнику. Письменная и устная коммуникация.
- Тема 10. Типичные и особенные требования работодателя к работнику. Работа в команде (группе).
- Основы социальной компетентности.
- Тема 11. Учебная литература
- Тема 12. Организация самостоятельной работы студента

### **Аннотация учебной дисциплины ОУД.12 География**

#### **Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «География» предназначена для изучения географии в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «География», 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 специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

#### **Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ :**

Учебная дисциплина «География» входит в общеобразовательный цикл и относится к предлагаемым общеобразовательным базовым дисциплинам среднего общего образования.

#### **Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины**

Содержание программы учебной дисциплины «География» направлено на достижение следующих целей:

- освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях;
- овладение умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлений;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира в целом, его отдельных регионов и ведущих стран;
- воспитание уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей природной среде;
- использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации;
- нахождение и применение географической информации, включая географические карты, статистические материалы, геоинформационные системы и интернет ресурсы, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни;
- понимание географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций и простого общения.

### **Результаты изучения 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 самостояльному 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.

## **Аннотация учебной дисциплины ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ**

### **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы философии» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

### **Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ :**

Учебная дисциплина «Основы философии» входит в общий гуманитарный и социально – экономический цикл.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих компетенций:

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.

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

В результате изучения учебной дисциплины «Основы философии» обучающийся должен знать/понимать:

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

В результате изучения учебной дисциплины «Основы философии» обучающийся должен уметь:

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

### **Тематический план учебной дисциплины**

#### **Введение.**

Раздел 1.1. Основные идеи истории мировой философии от античности до новейшего времени.

Тема 1.1. Философия античного мира и средних веков

Тема 1.2. Философия Нового и новейшего времени.

Раздел 2 Человек - сознание – познание.

Тема 2.1 Человек как главная философская проблема.

Тема 2.2. Проблемы сознания

Тема 2.3. Учение о познании.

Раздел 3 Духовная жизнь человека (наука, религия, искусство).

Тема 3.1. Философия и научная картина мира

Тема 3.2. Философия и религия.  
Тема 3.3. Философия и искусство  
Раздел 4. Социальная жизнь  
Тема 4.1. Философия и история.  
Тема 4.2. Философия и культура  
Тема 4.3. Философия и глобальные проблемы современности.

### **Аннотация учебной дисциплины ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ**

#### **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «История» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

#### **Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ :**

Учебная дисциплина «История» входит в общий гуманитарный и социально – экономический цикл.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

В результате изучения учебной дисциплины «История» обучающийся должен 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 - начале XXI вв.;
- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;
- назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;
- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;
- содержание и назначение важнейших нормативных правовых актов мирового и регионального значения.

В результате изучения учебной дисциплины «История» обучающийся должен уметь:

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

#### **Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1. Основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.).

Тема 1.1. Геополитические реалии современного мира

Тема 1.2. Россия на современной геополитической карте мира

Тема 1.3. Запад в новой конфигурации геополитических сил

Тема 1.4. Место Китая в новой системе геополитических отношений.

Раздел 2. Сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.

Тема 2.1. Природа конфликтного взаимодействия.

- Тема 2.2. Содержание и типология политического конфликта  
Тема 2.3. Пути и формы урегулирования международных конфликтов.  
Тема 2.4. Роль интеграционных международных структур в урегулировании конфликтов и кризисов.  
Тема 2.5. Региональные конфликты в современном мире.  
Тема 2.6. Конфликты постсоветского пространства.  
Раздел 3. Основные процессы политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира.  
Тема 3.1. Глобализация как основная характеристика современной жизни.  
Тема 3.2. Глобальные проблемы современности  
Тема 3.3. Современные интеграционные объединения  
Тема 3.4. Миграция как фактор современной политики.  
Раздел 4. Духовная сфера современного общества. Ее роль в воспроизведстве национального образа жизни.  
Тема 4.1. Сущность и содержание понятия «культура».  
Тема 4.2. Государство и политическая культура.  
Тема 4.3. Религии в культурах мира.  
Тема 4.4. Культурные различия и современные конфликты.

### **Аннотация учебной дисциплины ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК**

#### **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

#### **Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ :**

Учебная дисциплина «Иностранный язык» входит в общий гуманитарный и социально – экономический цикл.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

В результате изучения учебной дисциплины «Иностранный язык» обучающийся должен знать/понимать:

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

В результате изучения учебной дисциплины «Иностранный язык» обучающийся должен уметь:

– общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;

– переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;

– самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

#### **Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1. Вводно-коррективный курс.

Тема 1.1. Повторение букв.  
Тема 1.2. Знакомство.  
Тема 1.3. Обо мне и моей семье.  
Раздел 2. Основной курс  
Тема 2.1. Свободное время. Хобби.  
Тема 2.2. Жилье.  
Тема 2.3. Еда и напитки.  
Тема 2.4. Здоровый образ жизни.  
Тема 2.5. Путешествие. Мир вокруг нас.  
Тема 2.6. Шоппинг. Покупаем еду и одежду.  
Тема 2.7. Календарь. Говорим о времени.  
Тема 2.8. Профессии. Моя будущая профессия.

### **Аннотация учебной дисциплины ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

#### **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

#### **Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ :**

Учебная дисциплина «Физическая культура» входит в общий гуманитарный и социально – экономический цикл.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих компетенций:

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

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

В результате изучения учебной дисциплины «Физическая культура» обучающийся должен знать/понимать:

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

В результате изучения учебной дисциплины «Физическая культура» обучающийся должен уметь:  
-использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей

#### **Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1. Научно-методические основы формирования физической культуры личности

Тема 1.1. Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни

Раздел 2. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности

Тема 2.1. Общая физическая подготовка

Тема 2.2. Лёгкая атлетика

Тема 2.3. Спортивные игры

Тема 2.4. Аэробика (девушки)

Тема 2.4. Атлетическая гимнастика (юноши)

Тема 2.6. Лыжная подготовка (в случае отсутствия снега может быть заменена кроссовой подготовкой. В случае отсутствия условий может быть заменена конькобежной подготовкой (обучением катанию на коньках))

Раздел 3. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП) деятельности укрупнённой группы специальностей / профессий

Тема 3.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов

### **Аннотация учебной дисциплины ОГСЭ.05 РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ**

#### **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Русский язык и культура речи» составлена на основе

федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

**Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ :**

Учебная дисциплина «Русский язык и культура речи» входит в общий гуманитарный и социально – экономический цикл.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих компетенций:

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.

**Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины** формирование и развитие коммуникативной компетенции специалиста - участника общения на русском языке в различных сферах профессиональной деятельности. Коммуникативная компетенция включает овладение необходимым набором речеведческих и языковых знаний, основами культуры устной и письменной речи, базовыми умениями и навыками практического использования языка в процессе речевой деятельности различных сферах и ситуациях общения. Это соотносится и с реализацией воспитательных задач по формированию социально активной личности, ориентирующейся в современном мире. Коммуникативная компетенция становится частью культурной компетенции, ведёт к повышению общей гуманитарной культуры личности, формированию у неё высоких творческих, мировоззренческих и поведенческих качеств, необходимых для включения её в разнообразные виды деятельности.

**Задачи изучения дисциплины:**

– повышение общей культуры студентов, уровня их гуманитарного образования и гуманитарного мышления, что в первую очередь предполагает умение пользоваться всем богатством русского литературного языка в устной и письменной форме при общении во всех сферах человеческой деятельности;

– формирование и развитие необходимых знаний о языке и профессиональном общении;

– формирование устойчивых навыков в использовании современных норм русского литературного языка на всех его уровнях;

– овладение культурой общения в жизненно актуальных сферах деятельности, прежде всего – в речевых ситуациях, связанных с будущей профессией;

– развитие коммуникативных способностей, формирование психологической готовности позитивно взаимодействовать с партнером по общению, эффективно отстаивать свою точку зрения.

В результате изучения учебной дисциплины «Русский язык и культура речи» обучающийся должен знать/понимать:

– различия между языком и речью,

– специфику культуры речи как научной дисциплины, для которой центральными являются: 1) проблема литературной нормы, ее теоретическая и культурологическая интерпретация, 2) регулятивный аспект, предусматривающий поддержку и защиту русского языка от неблагоприятных и разрушительных влияний;

– функции языка как средства формирования и трансляции мысли;

– нормы русского литературного языка, специфику устной и письменной речи, правила продуцирования текстов разных жанров.

В результате изучения учебной дисциплины «Русский язык и культура речи» обучающийся должен уметь:

– строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами;

- анализировать свою речь с точки зрения ее нормативности, уместности и целесообразности;
- устранять ошибки и недочеты в своей устной и письменной речи;
- уметь пользоваться словарями русского языка.

### **Тематический план учебной дисциплины**

Тема 1. Культура речи как образовательная дисциплина.

Тема 2. Язык и речь. Формы существования языка. Функциональные разновидности языка.

Тема 3. Нормативный аспект культуры речи.

Тема 4. Коммуникативный аспект культуры речи.

Тема 5. Этический аспект культуры речи.

Тема 6. Публицистический стиль.

Тема 7. Официально-деловой стиль.

Тема 8. Научный стиль.

Тема 9. Разговорно-общий стиль.

### **Аннотация учебной дисциплины ЕН.01 МАТЕМАТИКА**

#### **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Математика» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

#### **Место дисциплины в структуре ОП СПО ППСЗ :**

Учебная дисциплина «Математика» входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих компетенций:

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы

выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

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

**Цель дисциплины:** дать обучающимся базовые знания, навыки, терминологию, ознакомление с основными математическими понятиями и практическим применением:

- **формирование представлений** о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, об идеях и методах математики;
- **развитие логического мышления**, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;
- **владение математическими знаниями и умениями**, необходимыми в повседневной жизни, для изучения смежных естественно-научных дисциплин на базовом уровне и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;
- **воспитание** средствами математики культуры личности, понимания значимости **математики** для научно-технического прогресса,
- отношения к математике как к части общечеловеческой культуры.

В **задачи** учебной дисциплины математика входит дать представление о роли математики в современном мире, о способах применения математики в технике и в гуманитарных сферах.

В результате изучения учебной дисциплины «Математика» обучающийся должен **знать/понимать**:

-значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППСЗ;

-основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности;

-основы теории вероятностей и математической статистики.

В результате изучения учебной дисциплины «Математика» обучающийся должен **уметь**:

-применять математические знания и умения при решении задач профессиональной деятельности;

#### **Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1. Основы математического анализа

Тема 1.1 Теория пределов

Тема 1.2. Дифференциальное исчисление

Тема 1.3 Неопределенный интеграл

Тема 1.4 Определенный интеграл

### **Аннотация учебной дисциплины ЕН.02 ИНФОРМАТИКА**

## **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Информатика» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

### **Место дисциплины в структуре ОП СПО ППСЗ :**

Учебная дисциплина «Информатика» входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих компетенций:

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы

выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

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

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

-изучения учебной дисциплины является освоение теоретических знаний в области современных информационных технологий, программного обеспечения профессиональной деятельности и приобретение умений их применения, а также формирование необходимых компетенций.

### **Задачи освоения учебной дисциплины:**

- усвоение основных понятий в области информационного обеспечения профессиональной деятельности;
- изучение целей, задач, проблем и перспектив развития информационных технологий;
- определение основных принципов организации и функционирования технических и программных средств автоматизированных систем, используемых в коммерческой деятельности;
- изучение состава, функций и возможностей использования специального программного обеспечения;
- приобретение умений использовать современные компьютерные технологии в профессиональной деятельности.

В результате изучения учебной дисциплины «Информатика» обучающийся должен знать/понимать:

- различные подходы к определению понятия «информация»;
- методы измерения количества информации: вероятностный и алфавитный. Знать единицы измерения информации;
- назначение наиболее распространенных средств автоматизации информационной деятельности (текстовых редакторов, текстовых процессоров, графических редакторов, электронных таблиц, баз данных, компьютерных сетей);
- назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты или процессы;
- использование алгоритма как способа автоматизации деятельности;
- назначение и функции операционных систем.

В результате изучения учебной дисциплины «Информатика» обучающийся должен уметь:

- оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники;
- распознавать информационные процессы в различных системах;
- использовать готовые информационные модели, оценивать их соответствие реальному объекту и целям моделирования;
- осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с поставленной задачей;
- иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;
- создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые;
- просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных;
- осуществлять поиск информации в базах данных, компьютерных сетях;
- представлять числовую информацию различными способами (таблица, массив, график, диаграмма);
- соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ.

### **Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1. Информационная деятельность человека.

Тема 1.1. Основные этапы развития информационного общества.

Тема 1.2. Информационные ресурсы общества.

Тема 1.3. Правовые нормы, относящиеся к информации

Раздел 2. Информация и информационные процессы.

Тема 2.1 Информация и измерение информации.

Тема 2.2 Информационные объекты различных видов.  
Тема 2.3 Программный принцип работы компьютера. Компьютерные модели.  
Тема 2.4 Понятие об алгебре высказываний. Основные логические операции. Таблицы истинности.  
Тема 2.5 Программные поисковые сервисы.  
Раздел 3. Средства информационных и коммуникационных технологий.  
Тема 3.1 Состав и организация работы компьютера.  
Тема 3.2 Повторный инструктаж по ТБ.  
Организация работы пользователей в локальных компьютерных сетях.  
Тема 3.3 Работа пользователей в локальных компьютерных сетях.  
Тема 3.4 Защита информации. Антивирусная защита.  
Раздел 4. Технологии создания и преобразования информационных объектов.  
Тема 4.1. Создание, организация и основные способы преобразования текста.  
Тема 4.2 Возможности динамических (электронных) таблиц.  
Тема 4.3 Система управления базами данных.  
Раздел 5. Телекоммуникационные технологии.  
Тема 5.1 Представление о технических и программных средствах.  
Тема 5.2 Основные услуги компьютерных сетей: электронная почта, телеконференция, файловые архивы.  
Тема 5.3 Методы и средства создания и сопровождения сайта.  
Тема 5.4 Электронное голосование, конференции и форум.

### **Аннотация учебной дисциплины ОП.01 ЭКОНОМИКА ОРГАНИЗАЦИИ**

#### **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Экономика организации» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

#### **Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ :**

Учебная дисциплина «Экономика организации» входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам среднего общего образования.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

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.

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

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

В результате изучения учебной дисциплины «Экономика организации» обучающийся должен знать/понимать:

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

В результате изучения учебной дисциплины «Экономика организации» обучающийся должен уметь:

- -расчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организаций;
- -оценивать эффективность деятельности организаций;

- определять материально-технические, сырьевые, трудовые и финансовые ресурсы организаций, показатели их эффективного использования.

#### **Тематический план учебной дисциплины**

Тема 1. Отрасль, современное состояние и перспективы развития.

Тема 2. Организационно-правовые формы организации

Тема 3. Производственная, организационная структура и инфраструктура организации

Тема 4. Структура производственной программы и товарооборота организации

Тема 5. Товарные ресурсы и их формирование в условиях рынка.

Тема 6. Кадры и оплата труда в организации.

Тема 7. Основные и оборотные средства организации, эффективность их использования.

Тема 8. Расходы организации.

Тема 9. Механизмы ценообразования организации.

Тема 10. Доходы, прибыль и рентабельность организаций.

#### **Аннотация учебной дисциплины**

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

#### **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Правовое обеспечение профессиональной деятельности» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

#### **Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ :**

Учебная дисциплина «Правовое обеспечение профессиональной деятельности» входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам среднего общего образования.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

В результате изучения учебной дисциплины «Правовое обеспечение профессиональной деятельности» обучающийся должен знать/понимать:

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

В результате изучения учебной дисциплины «Правовое обеспечение профессиональной деятельности» обучающийся должен уметь:

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

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

### **Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1. Правовое регулирование предпринимательской деятельности

Тема 1.1. Предпринимательское право

Тема 1.2. Формы собственности в Российской Федерации

Тема 1.3. Юридические лица и индивидуальные предприниматели

Раздел 2. Обязательственное право

Тема 2.1. Гражданско-правовой договор: общие положения

Тема 2.2. Отдельные виды обязательств

Тема 2.3. Экономические споры

Раздел 3. Правовое регулирование трудовых отношений

Тема 3.1. Понятие трудового права

Тема 3.2. Правовое регулирование занятости и трудоустройства

Тема 3.3. Заработка плата

Тема 3.4. Дисциплина труда

Тема 3.5. Материальная ответственность

Тема 3.6. Права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности

Тема 3.7. Трудовые споры

Тема 3.8. Социальное обеспечение граждан в РФ

Раздел 4. Административные правонарушения и административная ответственность

Тема 4.1. Административное право

### **Аннотация учебной дисциплины ОП.03 БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ**

#### **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Бухгалтерский учет» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

#### **Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ :**

Учебная дисциплина «Бухгалтерский учет» входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам среднего общего образования.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

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

ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания

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

В результате изучения учебной дисциплины «Бухгалтерский учет» обучающийся должен знать/понимать:

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

В результате изучения учебной дисциплины «Бухгалтерский учет» обучающийся должен уметь:

- использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности.

#### **Тематический план учебной дисциплины**

Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета, его предмет и методы

Тема 2. Бухгалтерский баланс и система счетов бухгалтерского учета

Тема 3. Техника, документация и формы бухгалтерского учета

Тема 4. Основы организации бухгалтерского учета в организации

Тема 5. Ценообразование в общественном питании

- Тема 6. Учет сырья продуктов и тары в местах хранения  
Тема 7. Учет производства и реализации продукции предприятий общественного питания  
Тема 8. Учет в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети  
Тема 9. Учет денежных средств и расчетных операций  
Тема 10. Учет расчетов с персоналом по оплате труда  
Тема 11. Учет основных средств и нематериальных активов  
Тема 12. Учет собственных средств, кредитов и финансовых результатов  
Тема 13. Бухгалтерская отчетность организации

## **Аннотация учебной дисциплины** **ОП.04 ДОКУМЕНТАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УПРАВЛЕНИЯ**

### **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Документационное обеспечение управления» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

### **Место дисциплины в структуре ОП СПО ППСЗ :**

Учебная дисциплина «Документационное обеспечение управления» входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам среднего общего образования.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

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

**Целью** изучения учебной дисциплины является усвоение теоретических знаний в области нормативно-правовой базы документационного обеспечения управления и организации работ по делопроизводству, овладение приемами современного делопроизводства, а также формирование необходимых специалисту компетенций.

### **Задачи освоения учебной дисциплины:**

- усвоение основных понятий в области документационного обеспечения управлением (ДОУ);
- изучение видов официальных документов и требований к их составлению и оформлению;
- применение правил организации работы с документами службы ДОУ;
- освоение порядка организации работ по делопроизводственному обслуживанию;
- применение приемов и средств делопроизводства, в том числе компьютерного.

В результате изучения учебной дисциплины «Документационное обеспечение управления» обучающийся должен **знать/понимать**:

- цели, задачи, назначение, системы документационного обеспечения управления;
- способы создания, функции и классификацию документов;
- унифицированные системы документов, правила их составления;
- организацию работ с документами, компьютеризацию документационного обеспечения оформления.

В результате изучения учебной дисциплины «Документационное обеспечение управления» обучающийся должен **уметь**:

- оформлять документы и/или проверять правильность оформления, хранения и учета их в соответствии с требованиями системы документационного обеспечения.

### **Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1. Документирование управленческой деятельности

Тема 1.1. Способы создания, функции и классификация документов

Тема 1.2. Унификация и стандартизация документов. Системы документации

Тема 1.3. Правила оформления документов. Реквизиты и бланки документов

Тема 1.4. Порядок составления и оформления основных видов организационно-распорядительных документов

Тема 1.5. Документы по профессиональной деятельности

Раздел 2. Организация работы с документами

Тема 2.1. Организация документооборота

Тема 2.2. Организация регистрации документов и контроль исполнения документов

Тема 2.3. Организация оперативного хранения и передачи документов в архив

Тема 2.4. Компьютеризация документационного обеспечения управления

#### **Аннотация учебной дисциплины**

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

#### **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Финансы и валютно-финансовые операции организации» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

#### **Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ :**

Учебная дисциплина «Финансы и валютно-финансовые операции организации» входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам среднего общего образования.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

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

В результате изучения учебной дисциплины «Финансы и валютно-финансовые операции организации» обучающийся должен **знать/понимать**:

- сущность и функции денег, денежное обращение;
- финанс: 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;

В результате изучения учебной дисциплины «Финансы и валютно-финансовые операции организации» обучающийся должен **уметь**:

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

#### **Тематический план учебной дисциплины**

Тема 1. Сущность и функции финансов. Финансовая система РФ

Тема 2. Сущность и функции денег. Законы денежного обращения.

Тема 3. Финансы государства и организаций.

Тема 4. Структура банковской системы. Банки и их функции.

Тема 5. Финансовое планирование в организации.

Тема 6. Основы функционирования валютных рынков

Тема 7. Организация мировой валютной системы

Тема 8. Формы расчетов в иностранной валюте

Тема 9. Характеристика платежных документов для оформления операций в иностранной валюте

Тема 10. Наличные средства платежа

Тема 11. Материальная ответственность при работе с валютными ценностями

#### **Аннотация учебной дисциплины**

### **ОП.06 ИНФОРМАЦИОННО-КОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

## **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

## **Место дисциплины в структуре ОП СПО ППСЗ :**

Учебная дисциплина «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности» входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам среднего общего образования.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

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

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

**Целью** изучения учебной дисциплины является освоение теоретических знаний в области современных информационных технологий, программного обеспечения профессиональной деятельности и приобретение умений их применения, а также формирование необходимых компетенций.

## **Задачи освоения учебной дисциплины:**

- усвоение основных понятий в области информационного обеспечения профессиональной деятельности;
- изучение целей, задач, проблем и перспектив развития информационных технологий;
- определение основных принципов организации и функционирования технических и программных средств автоматизированных систем, используемых в коммерческой деятельности;
- изучение состава, функций и возможностей использования специального программного обеспечения;
- приобретение умений использовать современные компьютерные технологии в профессиональной деятельности.

В результате изучения учебной дисциплины «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности» обучающийся должен знать/понимать:

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

В результате изучения учебной дисциплины «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности» обучающийся должен уметь:

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

## **Тематический план учебной дисциплины**

Тема 1. Информационные технологии в деятельности менеджера организации общественного питания

Тема 2. Технология обработки текстовой информации

Тема 3. Технология обработки графической информации

Тема 4. Компьютерные презентации

Тема 5. Технология обработки числовых данных

Тема 6. Глобальная сеть Интернет

Тема 7. Информационно-правовые поисковые системы

## Тема 8. Интегрированные профессиональные пакеты

### Аннотация учебной дисциплины

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

### Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

### Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ :

Учебная дисциплина «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда» входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам среднего общего образования.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

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 нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

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

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

### Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Целью изучения учебной дисциплины является освоение теоретических знаний в области технического оснащения предприятий общественного питания, приобретения умений эксплуатации оборудования и формирования необходимых компетенций.

### Задачи освоения учебной дисциплины:

- усвоение основных понятий по дисциплине;
- изучение квалификации оборудования и характеристики отдельных групп;
- приобретение умений эксплуатировать основные виды технологического оборудования;
- рассмотрение вопросов охраны труда в организациях общественного питания;
- формирование умений соблюдать действующее законодательство и основные правила охраны труда в организациях общественного питания;
- предупреждать производственный травматизм и профзаболевание, использовать пожарную технику;
- формирование необходимых компетенций

В результате изучения учебной дисциплины «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда» обучающийся должен знать/понимать:

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

В результате изучения учебной дисциплины «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда» обучающийся должен уметь:

- определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований;
- соблюдать правила охраны труда;
- предупреждать производственный травматизм и профзаболевания;
- использовать противопожарную технику.

## **Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1. Технологическое оборудование в организациях ОП

Тема 1.1 Квалификация торгово-технологического оборудования

Тема 1.2. Общие сведения о машинных, механизмах и деталях машин

Тема 1.3. Механическое оборудование

Тема 1.4. Весоизмерительное оборудование

Тема 1.5. Контрольно-кассовая техника

Тема 1.6. Тепловое оборудование

Тема 1.7. Холодильное оборудование

Тема 1.8 Немеханическое оборудование организации общественного питания

Раздел 2. Охрана труда

Тема 2.1. Нормативно-правовая база охраны труда

Тема 2.2. Условия труда в организациях

Тема 2.3. Производственный травматизм и профессиональное заболевание

Тема 2.4. Электробезопасность

Тема 2.5. Пожарная безопасность

Тема 2.6. Требования безопасности к технологическому оборудованию

## **Аннотация учебной дисциплины**

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

#### **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

#### **Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ :**

Учебная дисциплина «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации» входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам среднего общего образования.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

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

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.

ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.

ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

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

В результате изучения учебной дисциплины «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации» обучающийся должен знать/понимать:

- 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.

В результате изучения учебной дисциплины «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации» обучающийся должен уметь:

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

## **Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1. Вводно-коррективный курс  
Тема 1.1. Роль английского в условиях современного мира.  
Тема 1.2. Моя визитная карточка.  
Раздел 2. Базовый курс  
Тема 2.1. Трудоустройство  
Тема 2.2. Телефонный разговор  
Тема 2.3. Работа и отдых.  
Раздел 3. Формирование профессиональных компетенций  
Тема 3.1. Деловая поездка за рубеж.  
Тема 3.2. Менеджмент  
Тема 3.3. Реклама

**Аннотация учебной дисциплины  
ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

**Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ :**

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам среднего общего образования.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

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.

ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организаций 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 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.

ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

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

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

В результате изучения учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» обучающийся должен **знать/понимать**:

- 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 специальности, родственные специальностям СПО;
  - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
  - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.
- В результате изучения учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» обучающийся должен уметь:**
- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени;
  - 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 само регуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
  - оказывать первую помощь пострадавшим;
  - оказывать первую медицинскую самопомощь пострадавшим.

### **Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1. Безопасность и защита человека в опасных и чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени

Тема 1.1 Чрезвычайные ситуации различного характера

Тема 1.2 Организация защиты населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени

Раздел 2. Основы военной службы

Тема 2.1 Основы обороны государства

Тема 2.2 Правовые основы военной службы.

Тема 2.3 Воинская обязанность и ее структура

Тема 2.4 Военно-патриотическое воспитание

Раздел 3. Основы медицинских знаний

Тема 3.1 Правила оказания первой медицинской помощи

### **Аннотация учебной дисциплины ОП.10 ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

#### **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы предпринимательской деятельности» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

#### **Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ :**

Учебная дисциплина «Основы предпринимательской деятельности» входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам среднего общего образования.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

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.

ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

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

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.

ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.

ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.

ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.

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

ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания

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

**Целью** освоения учебной дисциплины является: формирование у студентов компетенций, связанных с перспективным и текущим планированием социально-экономических, организационных и финансовых процессов на предприятии.

#### **Задачи освоения учебной дисциплины:**

– приобретение систематизированных знаний об управлении процесса бизнес-планирования;

– овладение практическими навыками бизнес-планирования, методами и способами разработки бизнес-плана;

– проведение проектного анализа при создании или развитии предприятия индустрии организации обслуживания в общественном питании

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

#### **уметь:**

– анализировать информацию, ставить цель и выбирать пути ее достижения при организации предпринимательской деятельности, стремиться к постоянному совершенствованию и саморазвитию, повышению своей квалификации и профессионального мастерства;

– организовать работу исполнителей путем кооперации с коллегами, обеспечить бесконфликтную и эффективную работу коллектива, учитывая этические нормы и правила;

– контролировать выполнение всех технологических процессов деятельности предпринимательской организации в индустрии организации обслуживания в общественном питании

**знать:**

- правовые и этические нормы ведения предпринимательской деятельности в ИГ
- методы анализа затрат предприятия, диагностики финансового состояния и методы формирования финансового капитала с привлечением различных источников.

**Тематический план учебной дисциплины**

**Введение в предпринимательство**

Раздел 1. Бизнес-планирование в индустрии организации обслуживания в общественном питании

1.1 Сущность и содержание бизнес-планирования.

1.2 Анализ внутренней среды предприятия

1.3 Анализ структуры рынка и расчет емкости рынка.

1.4 Исследование конкурентной среды

1.5 Ценовая политика в системе бизнес-планирования

1.6 Система распределения и сбыта. Маркетинговые коммуникации, продвижение и реклама

1.7 Производственный и организационный планы предприятия

1.8 Финансовый план. Оценка эффективности и управление рисками

**Аннотация учебной дисциплины  
ОП.11 БРЕНДИНГ**

**Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Брендинг» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

**Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ :**

Учебная дисциплина «Брендинг» входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам среднего общего образования.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

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.

ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

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

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.

ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.

ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.

ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.

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

ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания

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

**Целью** изучения учебной дисциплины является усвоение теоретических знаний в области разработки и применения брендов в организациях общественного питания, приобретение умений их использования в профессиональной деятельности и формирования необходимых умений.

**Задачи освоения учебной дисциплины:**

- освоение ключевых понятий в области брендинга;
- изучение теоретических основ брендинга;
- рассмотрение практических вопросов: анализ целевой аудитории и моделей бренда, его конструирование; управление брендами;
- приобретение умений распознавать торговые знаки, знаки обслуживания, разработки и продвижения брендов.

В результате изучения учебной дисциплины «Брендинг» обучающийся должен **знать/понимать**:

- - основные понятия в области брендинга;
- - назначение, функции и классификацию товарных знаков, торговых марок, в том числе и собственных;
- нормативно-правовую базу товарных знаков и знаков обслуживания;
- функции, сущность, классификацию, составные элементы и информационное обеспечение брендов.

В результате изучения учебной дисциплины «Брендинг» обучающийся должен **уметь**:

- осуществлять поиск и идентифицировать знаки обслуживания, собственные торговые марки организаций общественного питания;
- соблюдать действующее законодательство в области брендинга;
- разрабатывать и продвигать бренды организаций общественного питания.

**Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1. Теоретические основы брендинга

Тема 1.1. Торговые марки и торговые знаки

Тема 1.2. Собственные торговые марки

Тема 1.3. Бренд: функции и классификация

Тема 1.4. Элементы бренда

Тема 1.5. Информационное обеспечение бренда

Раздел 2. Разработка бренда

Тема 2.1. Анализ целевой аудитории бренда

Тема 2.2. Модели бренда

Тема 2.3. Конструирование бренда

Раздел 3. Управление брендом

Тема 3.1. Коммуникации бренда

Тема 3.2. Система управления брендами

**Аннотация учебной дисциплины  
ОП.12 ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ЭТИКА И ЭСТЕТИКА**

**Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Профессиональная этика и эстетика» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

**Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ :**

Учебная дисциплина «Профессиональная этика и эстетика» входит в профессиональный цикл и

относится к общепрофессиональным дисциплинам среднего общего образования.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих компетенций:

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.

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

ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.

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

Целью изучения учебной дисциплины является усвоение основных понятий и теоретических знаний эстетического восприятия действительности, приобретение умений применять эти знания и формирования необходимых компетенций.

#### **Задачи освоения учебной дисциплины:**

- изучение категорий эстетики, основ композиции и цветоведения;
- развитие образного мышления и творческой активности;
- формирование эстетического вкуса;
- выполнять эстетическое оформление интерьера организации общественного питания, продукции общественного питания, сервировки столов.

В результате изучения учебной дисциплины «Профессиональная этика и эстетика» обучающийся должен знать/понимать:

- понятие, категории эстетика;
- основы композиции и цветоведения;
- понятие дизайна;
- дизайн готовой продукции;
- эстетику и дизайн интерьера предприятия, рекламы;
- дизайн тематических столов.

В результате изучения учебной дисциплины «Профессиональная этика и эстетика» обучающийся должен уметь:

- учитывать принципы эстетики и дизайна при организации обслуживания, выполнять композиции;
- подбирать наиболее удачные цветовые сочетания;
- создавать интерьер помещений;
- разрабатывать эскизы печатной рекламы;
- создавать дизайн тематических столов и др.

#### **Тематический план учебной дисциплины**

Тема № 1. Введение

Тема № 2. Направления развития и категории эстетики

Тема № 3. Стиль и мода

Тема № 4. Композиция

Тема № 5. Цветоведение

Тема № 6. Орнамент, народное и декоративно-прикладное искусство

Тема № 7. Дизайн и интерьер организаций общественного питания

Тема № 8. Эстетика и дизайн интерьера организации

Тема № 9. Эстетические требования к организации обслуживания.

Тема № 10. Эстетические свойства готовой продукции.

Тема № 11. Эстетика рекламы.

## АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

### Аннотация профессионального модуля

#### **ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

##### **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация питания в организациях общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

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

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

**Цель профессионального модуля** – усвоение теоретических знаний в области организации питания в организациях общественного питания, идентификации и оценки качества продовольственных товаров, сырья, продукции общественного питания, их подготовки в процессе обслуживания, приобретение умений использовать эти знания и формирования необходимых компетенций.

##### **Задачи:**

- усвоение основных понятий в области товароведения, технологии продукции общественного питания, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- изучение товароведных характеристик продовольственных товаров и сырья;
- рассмотрение условий и сроков хранения продовольственных товаров, сырья и продукции общественного питания;
- приобретение умений и навыков приготовления и оформления ограниченного ассортимента общественного питания;
- приобретение умений проведения приемки продукции, оформления документации;
- изучение контроля осуществления технологического процесса производства и соблюдения санитарно-эпидемиологических требований.

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

##### **иметь практический опыт:**

- распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохраняемости;

- оперативного планирования работы производства;
- получение и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;
- участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;
- проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов;
- участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров;
- проведения приемки продукции по количеству и качеству;
- контроля осуществления технологического процесса производства;
- контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания;

##### **уметь:**

- идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;
- контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохраняемости продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;
- использовать нормативные и технологические документы;
- готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;
- производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;

- составлять и заключать договора на поставку товаров;
- проводить приемку продукции;
- контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;
- определять вид, тип и класс организации общественного питания;

**знать:**

- основные понятия и нормативную базу товароведения;
- ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения;
- этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции;
- классификацию организаций общественного питания, их структуру;
- порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству;
- правила оперативного планирования работы организации;
- организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу

**Результаты освоения профессионального модуля**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация питания в организациях общественного питания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

КОД	Наименование профессиональных и общих компетенций
ПК 1.1	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей
ПК 1.2	Организовывать выполнение заказов потребителей
ПК 1.3	Контролировать качество выполнения заказа
ПК 1.4	Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 10	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

**Тематический план профессионального модуля**

Раздел 1. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания

МДК 01.01. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания

Глава 1. Товароведение продовольственных товаров

Тема 1.1. Введение. Предмет, цели и задачи

Тема 1.2. Ассортимент товаров

Тема 1.3. Пищевая ценность продовольственных товаров

Тема 1.4. Химический состав

Тема 1.5. Оценка качества

Тема 1.6. Обеспечение качества и количества продовольственных товаров

Тема 1.7. Консервирование продовольственного сырья

Глава 2. Товароведная характеристика продовольственных товаров однородных групп

Тема 2.1. Классификация продовольственных товаров

- Тема 2.2. Вспомогательные продовольственные товары  
Тема 2.3. Зерномучные товары  
Тема 2.4. Плодоовощные товары  
Тема 2.5. Вкусовые товары  
Тема 2.6. Кондитерские товары  
Тема 2.7. Табачные изделия  
Тема 2.8. Пищевые жиры  
Тема 2.9. Молочные товары  
Тема 2.10. Мясные товары  
Тема 2.11. Рыбные товары  
Тема 2.12. Яичные товары
- Глава 3. Товароведение кулинарной и кондитерской продукции
- Тема 3.1. Общая классификация и ассортимент продукции общественного питания  
Тема 3.2. Классификация, ассортимент и оценка качества полуфабрикатов  
Тема 3.3. Классификация, ассортимент и оценка качества супов  
Тема 3.4. Классификация, ассортимент и оценка качества соусов  
Тема 3.5. Классификация, ассортимент и оценка качества овощных и грибных блюд и гарниров  
Тема 3.6. Классификация, ассортимент и оценка качества крупяных и макаронных блюд и гарниров  
Тема 3.7. Классификация, ассортимент и оценка качества рыбных блюд и из морепродуктов  
Тема 3.8. Классификация, ассортимент и оценка качества мясных блюд, блюд из птицы, пернатой дичи и кролика  
Тема 3.9. Классификация, ассортимент и оценка качества блюд из яиц и творога  
Тема 3.10. Классификация, ассортимент и оценка качества холодных блюд и закусок  
Тема 3.11. Классификация, ассортимент и оценка качества сладких блюд  
Тема 3.12. Классификация, ассортимент и оценка качества горячих и холодных безалкогольных напитков  
Тема 3.13. Классификация, ассортимент и оценка качества мучных изделий и блюд  
Тема 3.14. Классификация, ассортимент и оценка качества блюд и кулинарных изделий для лечебного и школьного питания
- Раздел 2. Организация и технология производства продукции общественного питания
- МДК 01.02. Организация и технология производства продукции общественного питания
- Глава 1. Теоретические основы технологии
- Тема 1.1. Технологический цикл производства продукции общественного питания  
Тема 1.2. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов  
Тема 1.3. Классификация ассортимента кулинарной продукции  
Тема 1.4. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания
- Глава 2. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов
- Тема 2.1. Обработка овощей, плодов, грибов  
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья  
Тема 2.3. Обработка мяса  
Тема 2.4. Обработка птицы, пернатой дичи, кролика
- Глава 3. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции
- Тема 3.1. Супы  
Тема 3.2. Соусы  
Тема 3.3. Блюда и гарниры из овощей и грибов  
Тема 3.4. Блюда и гарниры из круп и макаронных изделий  
Тема 3.5. Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья  
Тема 3.6. Блюда из мяса  
Тема 3.7. Блюда из птицы, пернатой дичи, кролика  
Тема 3.8. Блюда из яиц и творога  
Тема 3.9. Холодные блюда и закуски  
Тема 3.10. Сладкие блюда  
Тема 3.11. Горячие и холодные безалкогольные напитки
- Глава 4. Технология приготовления блюд и изделий из муки
- Тема 4.1. Технология приготовления блюд и изделий из муки
- Глава 5. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для лечебного и школьного питания
- Тема 5.1. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для лечебного и школьного питания
- Раздел 3. Физиология питания, санитария и гигиена

МДК 01.03. Физиология питания, санитария и гигиена

Глава 1. Физиология питания

Тема 1.1. Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма

Тема 1.2. Пищеварение

Тема 1.3. Рациональное питание и физиологические основы его организации

Тема 1.4. Питание детей и подростков

Тема 1.5. Диетическое и лечебно-профилактическое питание

Глава 2. Гигиена и санитария общественного питания

Тема 2.1. Влияние микроорганизмов на качество и безопасность пищевых продуктов

Тема 2.2. Личная гигиена обслуживающего персонала организаций общественного питания

Тема 2.3. Пищевые заболевания, гельминтозы, их профилактика

Тема 2.4. Санитарно-эпидемиологические требования к факторам внешней среды и благоустройству организаций общественного питания

Тема 2.5. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию помещений организаций общественного питания

Тема 2.6. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов

Тема 2.7. Санитарно-эпидемиологические требования к производству и реализации кулинарной и кондитерской продукции, организации обслуживания

Тема 2.8. Правовые основы санитарии

## **АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

### **Аннотация профессионального модуля**

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

#### **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация обслуживания в организациях общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

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

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

Цель профессионального модуля - усвоение теоретических знаний в области организации обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов, психологии и профессиональной этики, менеджмента и управления персоналом, приобретение практических умений использовать их в профессиональной деятельности, а также формирование необходимых менеджеру компетенций.

Задачи:

- организация, осуществление и контроль обслуживания потребителей в организациях общественного питания;
- выбор, оформление и использование необходимых информационных ресурсов;
- принятие рациональных управленческих решений;
- применение приемов делового и управленческого общения в процессе обслуживания в организациях общественного питания;
- анализ показателей эффективности обслуживания в организациях общественного питания.

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

- организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей;
  - управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;
  - определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;
  - выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;
  - анализа производственных ситуаций;
  - оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;
- уметь:**
- организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;
  - подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
  - организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;
  - осуществлять расчет с посетителями;
  - принимать рациональные управленческие решения;
  - применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;
  - регулировать конфликтные ситуации в организации;
  - определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;
  - выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;
  - составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;
  - определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);
  - выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;
- знать:**
- цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания;
  - этапы процесса обслуживания;
  - особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
  - специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;
  - характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями;
  - цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива;
- психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;
- требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
  - специальные виды услуг и формы обслуживания;
  - информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;
  - показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение;
  - критерии и показатели качества обслуживания.

### **Результаты освоения профессионального модуля**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация обслуживания в организациях общественного питания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями

КОД	Наименование профессиональных и общих компетенций
-----	---------------------------------------------------

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
<u>ОК 1</u>	<u>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</u>
<u>ОК 2</u>	<u>Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</u>
<u>ОК3</u>	<u>Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</u>
<u>ОК6</u>	<u>Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</u>
<u>ОК 7</u>	<u>Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий</u>
<u>ОК 10</u>	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

### **Тематический план профессионального модуля**

Раздел 1. Организация обслуживания в организациях общественного питания

МДК 02.01. Организация обслуживания в организациях общественного питания

Введение

Глава 1. Материально-техническое и информационное обеспечение обслуживания

Тема 1.1 Характеристика торговых помещений, их оснащение

Тема 1.2. Столовые посуда, приборы, белье

Тема 1.3. Информационное обеспечение процесса обслуживания

Глава 2. Этапы организации обслуживания в организациях общественного питания

Тема 2.1. Подготовительный этап обслуживания

Тема 2.2. Основной этап обслуживания

Тема 2.3. Завершающий этап обслуживания

Глава 3. Обслуживание в организациях общественного питания разных типов

Тема 3.1. Особенности обслуживания в организациях быстрого питания

Тема 3.2. Особенности обслуживания в кафе

Тема 3.3. Обслуживание потребителей в ресторанах

Глава 4. Обслуживание приемов и банкетов

Тема 4.1. Виды приемов и банкетов

Тема 4.2. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами

Тема 4.3. Прием-фуршет

Тема 4.4. Прием-коктейль

Тема 4.5. Банкет-чай

Тема 4.6. Смешанные (комбинированные) приемы

Тема 4.7. Обслуживание неофициальных банкетов

Глава 5. Современные технологии обслуживания

Тема 5.1. Специальные виды услуг и формы обслуживания

Тема 5.2. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов

Тема 5.3. Организация обслуживания гостей на высшем уровне (VIP)

Тема 5.4. Организация обслуживания в социально-ориентированных организациях питания

Тема 5.5. Организация труда обслуживающего персонала

Тема 5.6. Оценка эффективности обслуживания в организациях общественного питания

Глава 6. Барное дело

Тема 6.1. История развития баров

Тема 6.2. Характеристика баров и обслуживающего персонала

- Тема 6.3. Материально-техническое и информационное обеспечение деятельности бара  
Тема 6.4. Характеристика компонентов, используемых для приготовления смешанных напитков и коктейлей
- Тема 6.5. Посуда и инвентарь бара  
Тема 6.6. Классификация и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей  
Тема 6.7 Подготовка бара к обслуживанию. Приемы работы бармена  
Тема 6.8. Приготовление безалкогольных смешанных напитков  
Тема 6.9. Приготовление смешанных напитков (микс)  
Тема 6.10. Приготовление длинных смешанных напитков (лонг)  
Тема 6.11. Приготовление средних смешанных напитков (мидл)  
Тема 6.12. Приготовление коротких смешанных напитков (тот)  
Тема 6.13. Приготовление горячих смешанных напитков (хот)  
Тема 6.14. Приготовление напитков для компаний  
Тема 6.15. Приготовление коктейлей- аперитивов  
Тема 6.16. Приготовление коктейлей- диджестивов  
Тема 6.17. Приготовление экзотических и эксклюзивных коктейлей  
Тема 6.18. Организация обслуживания в баре
- Раздел 2. Психология и этика профессиональной деятельности  
МДК 02.02. Психология и этика профессиональной деятельности
- Введение
- Глава 1. Основы психологии
- Тема 1.1. Психика человека  
Тема 1.2. Психические свойства личности  
Тема 1.3. Психические свойства личности  
Тема 1.4. Взаимодействие в группе  
Тема 1.5. Психология общения  
Тема 1.6. Принципы ведения партнерской беседы  
Тема 1.7. Психология профессиональной деятельности  
Тема 1.8. Психология процесса обслуживания и требования к обслуживающему персоналу
- Глава 2. Управленческая психология
- Тема 2.1. Индивидуально-типологические особенности личности, необходимые для управленческой деятельности
- Тема 2.2. Социально-психологические основы деятельности руководителя  
Тема 2.3. Формирование и поддержание эффективной организационной культуры  
Тема 2.4. Формирование конструктивных взаимоотношений с подчиненными  
Тема 2.5. Психология деловых контактов
- Глава 3. Этика профессиональной деятельности
- Тема 3.1. Профессиональная этика персонала (официантов, барменов) в процессе обслуживания посетителей.
- Тема 3.2. Нормы и правила современного этикета. Деловой этикет и протокол
- Раздел 3. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания  
МДК 02.03. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания
- Введение
- Глава 1. Методологические основы менеджмента
- Тема 1.1. Сущность и характерные черты современного менеджмента, история его развития  
Тема 1.2. Внешняя и внутренняя среда организации  
Тема 1.3. Функции менеджмента  
Тема 1.4. Система методов управления  
Тема 1.5. Принятие решений
- Глава 2. Оперативный менеджмент
- Тема 2.1. Коммуникации в организации  
Тема 2.2. Деловое и управленческое общение  
Тема 2.3. Руководство: власть и партнерство  
Тема 2.4. Самоменеджмент  
Тема 2.5. Управление конфликтами
- Глава 3. Управление персоналом
- Тема 3.1. Основы методологии управления персоналом  
Тема 3.2. Рынок труда и механизм его функционирования  
Тема 3.3. Кадровая политика предприятия. Планирование потребности в трудовых ресурсах  
Тема 3.4. Подбор персонала  
Тема 3.5. Профессиональная ориентация и социальная адаптация персонала

- Тема 3.6. Деловая оценка персонала  
Тема 3.7. Обучение персонала  
Тема 3.8. Планирование деловой карьеры  
Тема 3.9. Мотивация поведения персонала в процессе трудовой деятельности  
Тема 3.10. Эффективность управления персоналом

## **АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

### **Аннотация профессионального модуля**

### **ПМ.03 МАРКЕТИНГ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

#### **Область применения рабочей программы**

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

ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.

ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.

ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.

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

Цель профессионального модуля - усвоение теоретических знаний маркетинговой деятельности в организациях общественного питания, приобретение умений использовать эти знания в практических ситуациях и формирование необходимых компетенций.

#### **Задачи:**

- усвоение основных понятий в области маркетинга;
- изучение составных элементов маркетинговой деятельности;
- приобретение умений выявлять и формировать потребности на продукцию и услуги общественного питания; проводить маркетинговые исследования;
- рассмотрение критериев и показателей конкурентоспособности продукции и услуг, оценивать их.

#### **Результаты освоения профессионального модуля ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания**

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

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

#### **уметь:**

- выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания;
- проводить сегментацию рынка;
- участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию;
- разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания;
- определять направления сбытовой и ценовой политики, обосновывать целесообразность их выбора;
- выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта;

- собирать и анализировать информацию о ценах;
- осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации;
- разрабатывать анкеты и опросные листы;
- составлять отчет по результатам исследования и интерпретировать результаты;
- обосновывать целесообразность применения средств и методов маркетинга, выбирать и использовать наиболее рациональные из них, давать свои предложения при разработке маркетинговых мероприятий, направленных на совершенствование работы организации в области сбыта и ценообразования;
- выбирать, определять и анализировать показатели конкурентоспособности (качество, цену), учитывать их при анализе конкурентных преимуществ, делать выводы о конкурентоспособности организации;

**знать:**

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

### 3. Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

КОД	Наименование профессиональных и общих компетенций
ПК 3.1.	Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организаций общественного питания.
ПК 3.2.	Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.
ПК 3.3.	Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 7.	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий

### Тематический план профессионального модуля

Раздел1. Маркетинг в организациях общественного питания

МДК 03.01. Маркетинг в организациях общественного питания

Глава 1. Методологические основы маркетинга

Тема 1.1. Цели, задачи и предмет МДК

Тема 1.2. Концепция развития рыночной экономики

Тема 1.3. Структура маркетинговой деятельности

Тема 1.4. Классификация маркетинга

Тема 1.5. Сегментирование рынка

Глава 2. Практический маркетинг

Тема 2.1 Объекты маркетинговой деятельности

Тема 2.2. Объекты маркетинговой деятельности  
Тема 2.3 Окружающая среда маркетинга  
Тема 2.4. Конкурентная среда  
Тема 2.5. Средства маркетинга  
Тема 2.6. Ценовая политика  
Тема 2.7. Сбытовая политика организаций общественного питания  
Тема 2.8. Маркетинговые коммуникации  
Тема 2.9. Реклама  
Тема 2.10. Стратегия и планирование маркетинга  
Глава 3. Маркетинг услуг общественного питания  
Тема 3.1. Классификация услуг  
Тема 3.2. Качество услуг  
Тема 3.3. Маркетинг услуг общественного питания  
Тема 3.4. Оценка конкурентоспособности продукции и услуг  
Тема 3.5. Методы обеспечения конкурентоспособности продукции и услуг  
Глава 4. Методологические основы маркетинговых исследований  
Тема 4.1. Процесс маркетинговых исследований  
Тема 4.2. Маркетинговая информация  
Тема 4.3. Методы маркетинга  
Тема 4.4. Принятие маркетинговых решений  
Тема 4.5. Маркетинговые исследования потребителей

## **АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

### **Аннотация профессионального модуля**

### **ПМ.04 КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

#### **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена соответствии с ФГОС по специальности СПО 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):

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

ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания

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

Цель профессионального модуля – усвоение теоретических знаний объектов, средств, методов и правовой базы стандартизации, метрологии, подтверждения соответствия и контроля качества продукции и услуг общественного питания, приобретение умений использовать эти знания в профессиональной деятельности и формирование необходимых умений.

#### **Задачи:**

- усвоение основных понятий в области стандартизации, метрологии, подтверждения соответствия, контроля качества;
- изучение составных элементов указанных видов деятельности;
- формирование умений работы со средствами и методами стандартизации, метрологии, подтверждения соответствия и контроля качества продукции и услуг общественного питания;
- изучение и применение нормативно-правовой базы, обеспечивающей соблюдение и проверку соблюдения обязательных требований, а также требований на добровольной основе;
- приобретение умений идентифицировать продукцию, услуги общественного питания и обнаруживать их фальсификацию.

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

#### **иметь практический опыт:**

- контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия проверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказания услуг;

- участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания;

- контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие;  
**уметь:**

- анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества;

- работать с нормативно-правовой базой;

- пользоваться измерительными приборами и приспособлениями;

- проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия;

- контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;

- идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознать 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

### **Результаты освоения профессионального модуля**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Контроль качества продукции и услуг общественного питания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>КОД</b>	<b>Наименование профессиональных и общих компетенций</b>
ПК 4.1	Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг
ПК 4.2	Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания
ПК 4.3	Проводить контроль качества услуг общественного питания
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
ОК10	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

### **Тематический план профессионального модуля**

Раздел 1. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия

МДК 04.01. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия

Введение. Предмет, цели, задачи и структура

Глава 1. Основы стандартизации

Тема 1.1. Методологические основы стандартизации и технического регулирования

Тема 1.2. Принципы и методы стандартизации

Тема 1.3. Средства стандартизации и технического регулирования

Тема 1.4. Системы стандартизации

Тема 1.5. Техническое регулирование

Тема 1.6. Международное и региональное сотрудничество в области стандартизации

Глава 2. Основы метрологии

Тема 2.1. Структурные элементы метрологии

Тема 2.2. Объекты и субъекты метрологии

Тема 2.3. Средства и методы измерений

Тема 2.4. Основы теории измерений

Тема 2.5. Государственная система

Глава 3. Оценка и подтверждение соответствия продукции и услуг

Тема 3.1. Оценка и подтверждение соответствия  
Тема 3.2. Правила проведения сертификации и декларирования продовольственного сырья  
Тема 3.3. Сертификация услуг общественного питания  
Раздел 2. Контроль качества продукции и услуг общественного питания  
МДК 04.02. Контроль качества продукции и услуг общественного питания  
Глава 1. Контроль качества продукции и услуг общественного питания  
Тема 1.1. Актуальность контроля качества продукции и услуг общественного питания  
Тема 1.2. Классификация контроля качества  
Тема 1.3. Нормативная и правовая база контроля качества  
Тема 1.4. Порядок проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания  
Тема 1.5. Контроль качества продукции общественного питания  
Глава 2. Идентификация и обнаружение фальсификации продукции и услуг  
Тема 2.1. Теоретические основы идентификации продукции  
Тема 2.2. Идентификация услуг общественного питания  
Тема 2.3. Фальсификация продукции общественного питания  
Тема 2.4. Фальсификация услуг общественного питания  
Тема 2.5. Последствия фальсификации услуг общественного питания

## **АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

### **Аннотация профессионального модуля**

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

Обслуживание потребителей организаций питания блюдами и напитками

Сервировка столов организации питания

#### **Трудовые действия**

Оценивать наличие и прогнозировать потребность в столовой посуде, приборах, столовом белье, аксессуарах и инвентаре, необходимого для сервировки столов

Оценивать качество сервировки столов

Организовывать обучение помощников официанта на рабочих местах правилам сервировки столов

Осуществлять контроль выполнения помощниками официанта предварительной сервировки столов

Соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила

#### **Необходимые умения**

Оценивать наличие и прогнозировать потребность в столовой посуде, приборах, столовом белье, аксессуарах и инвентаре, необходимого для сервировки столов

Оценивать качество сервировки столов

Организовывать обучение помощников официанта на рабочих местах правилам сервировки столов

Осуществлять контроль выполнения помощниками официанта предварительной сервировки столов

Соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила

#### **Необходимые знания**

Виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимого для сервировки столов

Технологии сервировки столов

Материально-техническая база обслуживания

Санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре

Технологии наставничества и обучения на рабочих местах

Встреча потребителей организаций питания и прием заказов от них

#### **Трудовые действия**

Встреча потребителей организаций питания и размещение их в зале

Предложение потребителям организаций питания меню, карты вин, аперитива и других напитков

Рекомендация потребителям организаций питания по выбору закусок, блюд и напитков

Прием, оформление и уточнение заказа потребителей организаций питания

Передача заказа потребителей организаций питания в основное производство и бар Досервировка стола по меню заказа потребителей организаций питания

#### **Необходимые умения**

Соблюдать правила ресторанныго этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, подачи меню

Предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания  
Консультировать потребителей по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами

Осуществлять приём заказа на блюда и напитки

Размещать заказ потребителя

#### **Необходимые знания**

Правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет

Характеристика блюд, изделий и напитков, включенных в меню

Правила сочетаемости напитков и блюд

Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организаций питания

Информационная база обслуживания

Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности на предприятиях питания

Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания

#### **Трудовые действия**

Получение блюд из основного производства организации питания

Получение напитков, фруктов и других продуктов в баре, буфете

Подача холодных закусок

Подача горячих закусок

Подача первых блюд

Подача вторых блюд

Подача сладких блюд, десертов и других кондитерских изделий

Подача горячих напитков

Подача алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольный напитков

Проведение заключительных операций по подготовке блюда и презентации в присутствии потребителей

Замена использованной посуды, приборов и столового белья

#### **Необходимые умения**

Соблюдать правила ресторанных этикета при обслуживании потребителей

Контролировать своевременность приготовления и оформление блюд перед подачей на стол Подавать к столу заказанные блюда и напитки разными способами

Порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей

#### **Необходимые знания**

Методы подачи блюд в организациях питания

Правила и очередность подачи блюд и напитков

Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;

Правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей

Виды инструментов и оборудования, используемого для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей

Правила и технику замены использованной столовой посуды и столовых приборов

Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы

#### **Трудовые действия**

Оформление счета за сделанный заказ потребителем организации питания

Предоставление счета за сделанный заказ потребителю организации питания

Получение оплаты от потребителей организации питания за выполненный заказ

Проведение кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ

Проводы потребителей предприятия организации питания

Составление текущей отчетности по выполненным заказам

#### **Необходимые умения**

Предоставлять счет потребителям организации питания Проводить расчет с потребителями согласно счету Соблюдать правила ресторанных этикета при проводах потребителей Готовить отчет по выполненным заказам

#### **Необходимые знания**

Порядок оформления счетов и расчета по ним с потребителями организации питания Формы расчетов с потребителями организаций питания Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности на предприятиях питания

## Обслуживание массовых мероприятий в организациях питания

### **Трудовые действия**

Подготовка зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания

Подготовка помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на выездных мероприятиях

Сервировка стола с учетом вида массового мероприятия

Подача аперитива и закусок на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях

Подача блюд на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях

Подача напитков на торжественных, официальных приемах и мероприятиях

Замена и сбор использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях

### **Необходимые умения**

Проводить работы по подготовке зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания

Проводить работы по подготовке помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на выездных мероприятиях

Сервировать столы с учетом вида массового мероприятия

Встречать, принимать потребителей на массовых мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях

Подавать блюда, напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях

### **Необходимые знания**

Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания

Назначение массовых мероприятий, проводимых в организациях питания

Правила подготовки к проведению массовых мероприятий в организациях питания и при выездном обслуживании

Особенности обслуживания массовых мероприятий в организациях питания и на выездных мероприятиях

Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности на предприятиях питания

Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой

### **Трудовые действия**

Оформление витрины и барной стойки

Оценка наличия запасов запаса посуды, аксессуаров и инструментов

Составление заявок на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок

Проверка наличия маркировки вино-водочных изделий, получаемых со склада, а также наличия сопроводительной документации (товарнотранспортные накладные, сертификаты, декларации)

Встреча потребителей бара и прием заказа на продукцию бара

Разработка меню бара

Приготовление и подача алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и напитков Приготовление и подача свежевыжатых соков и прочих безалкогольных напитков Приготовление холодных и горячих закусок

Приготовление заготовок и украшений для приготовления и оформления напитков и закусок Контроль хранения и расхода продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок

Эксплуатация и обслуживание музыкальной аппаратуры бара

Принятие и оформление платежей за выполненный заказ

Оформление отчетно-финансовых документов о работе бара

Подготовка бара, буфета к закрытию

Творческое приготовление и презентация фирменных напитков и закусок с элементами шоу

### **Необходимые умения**

Подготавливать бар, буфет к обслуживанию

Принимать заказ и консультировать потребителей по напиткам и продукции бара, буфета Проводить инвентаризацию продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок

Эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил

Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков и закусок

Готовить и презентовать фирменные напитки и закуски с элементами шоу  
Обосновывать предложения по изменению ассортимента продукции бара  
Осуществлять контроль выполнения помощниками бармена заданий по изготовлению простых видов напитков и закусок  
Поддерживать в чистоте и порядке столы в баре, барную стойку, барный инвентарь, посуду и оборудование  
Соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете  
Производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию  
Составлять отчеты о выполненных заказах и реализованной продукции в баре, буфете  
Соблюдать правила профессионального этикета

#### **Необходимые знания**

Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания  
Виды и классификации баров, планировочные решения баров, буфетов  
Ассортимент, рецептуры, современные технологии приготовления, правила оформления и подачи алкогольных, слабоалкогольных коктейлей, напитков, а также закусок и изделий, реализуемых в баре  
Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов  
Материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета  
Правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета  
Правила ведения учётно-отчётной и кассовой документации  
Сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции  
Принципы и приемы презентации напитков и закусок потребителям  
Технологии наставничества и обучения на рабочих местах  
Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности на предприятиях питания

### **АННОТАЦИЯ ПРОГРАММ ПРАКТИК**

#### **ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

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

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ 01 «Организация питания в организациях общественного питания», является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - Организация питания в организациях общественного питания, и соответствующих профессиональных компетенций (П.К):

П.К 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

П.К 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей. П.К

1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

П.К 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

Программа учебной практики профессионального модуля ПМ.01 может быть использована как программа профессионального обучения, а также в рамках освоения ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

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

Цель учебной практики - формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов.

Задачи учебной практики - совершенствовать умения и способствовать приобретению практического опыта, в соответствии с указанным видом профессиональной деятельности, основными и профессиональными компетенциями.

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

**иметь практический опыт:**

П 1. распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохраняемости;

П 2. оперативного планирования работы производства; получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;

П 3. участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;

П 4. проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов; П 5. участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров;

П 6. проведения приемки продукции по количеству и качеству;

П 7. контроля осуществления технологического процесса производства;

П 8. контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания;

**уметь:**

У 1. идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;

У 2. контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохраняемости продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;

У 3. использовать нормативные и технологические документы;

У 4. готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;

У 5. производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа; У 6. составлять и заключать договора на поставку товаров;

У 7. проводить приемку продукции;

У 8. контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;

У 9. определять вид, тип и класс организации общественного питания;

**знать**

З 1. основные понятия и нормативную базу товароведения;

З 2. ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения;

З 3. этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки,

классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции;

З 4. классификацию организаций общественного питания, их структуру;

З 5. порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству;

З 6. правила оперативного планирования работы организации;

З 7. организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу.

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

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ 05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих», является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - выполнение работ по профессии рабочего Официант.

Программа учебной практики профессионального модуля ПМ.05 может быть использована как программа профессионального обучения, а также в рамках освоения ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

### **1.1. Цели и задачи учебной практики профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

Цель учебной практики - формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов.

Задачи учебной практики - совершенствовать умения и способствовать приобретению практического опыта, в соответствии с указанным видом профессиональной деятельности, основными и профессиональными компетенциями.

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

#### **уметь:**

У 1. Готовить залы организации питания к обслуживанию, расстановке столов, стульев, проверке устойчивости столов, стульев, протирке столов

У 2. Соблюдать стандарты чистоты в зале питания

У 3. Протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями, накрывать стол скатертью

У 4. Проводить сервировку столов посудой, приборами, и блюдами по предварительным заказам

У 5. Проводить оплату за заказ в наличной и безналичной форме

У 6. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при обслуживании потребителей питания

У 7. Соблюдать личную гигиену и правила охраны труда

У 8. Проводить работы по подготовке бара, буфета к обслуживанию

У 9. Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении закусок и напитков

У 10. Аккуратно и экономно обращаться с продуктами в процессе приготовления закусок и напитков

У 11. Готовить чай, кофе, молочные коктейли и закуски, используя необходимые методы приготовления и оформления

У 12. Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос

У 13. Выполнять санитарно-гигиенические требования и правила охраны труда

У 14. Оценивать наличие и прогнозировать потребность в столовой посуде, приборах, столовом белье, аксессуарах и инвентаре, необходимого для сервировки столов

У 15. Оценивать качество сервировки столов

У 16. Организовывать обучение помощников официанта на рабочих местах правилам сервировки столов

У 17. Осуществлять контроль выполнения помощниками официанта предварительной сервировки столов

У 18. Соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила

У 19. Соблюдать правила ресторанных этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, подачи меню

У 20. Предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания

У 21. Консультировать потребителей по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами

У 22. Осуществлять прием заказа на блюда и напитки

23. Размещать заказ потребителя

У 24. Соблюдать правила ресторанных этикетов при обслуживании потребителей У 25.

Контролировать своевременность приготовления и оформление блюд перед подачей на стол

У 26. Подавать к столу заказанные блюда и напитки разными способами

У 27. Порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей

У 28. Предоставлять счет потребителям организации питания У

29. Проводить расчет с потребителями согласно счету

У 30. Соблюдать правила ресторанных этикетов при проводах потребителей У 31.

Готовить отчет по выполненным заказам

У 32. Проводить работы по подготовке зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания

У 33. Проводить работы по подготовке помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на выездных мероприятиях

У 34. Сервировать столы с учетом вида массового мероприятия

У 35. Встречать, принимать потребителей на массовых мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях

У 36. Подавать блюда, напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях

У 37. Подготавливать бар, буфет к обслуживанию

У 38. Принимать заказ и консультировать потребителей по напиткам и продукции бара, буфета

У 39. Проводить инвентаризацию продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок

У 40. Эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил

У 41. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков и закусок

У 42. Готовить и презентовать фирменные напитки и закуски с элементами шоу У

43. Обосновывать предложения по изменению ассортимента продукции бара

У 44. Осуществлять контроль выполнения помощниками бармена заданий по изготовлению простых видов напитков и закусок

У 45. Поддерживать в чистоте и порядке столы в баре, барную стойку, барный инвентарь, посуду и оборудование

У 46. Соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете

У 47. Производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию

У 48. Составлять отчеты о выполненных заказах и реализованной продукции в баре, буфете

У 49. Соблюдать правила профессионального этикета

**знать:**

3 1. Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания

3 2. Правила личной подготовки официанта к обслуживанию

3 3. Правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе 3 4.

Способы расстановки мебели в зале обслуживания предприятий питания 3 5.

Технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами

3 6. Характеристика столовой посуды, приборов и столового белья

3 7. Правила накрытия столов по предварительным заказам ассортиментом блюд

3 8. Правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд

3 9. Правила и технику уборки использованной посуды

3 10. Правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями на предприятиях питания

3 11. Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности на

предприятиях питания

- 3 12. Правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию
- 3. 13. Правила нарезки, порционирования, взвешивания, укладки пищи в посуду и подачи блюд
- 3. 14. Технологии приготовления закусок, чая, кофе, молочных коктейлей
- 3 15. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок и напитков, кулинарных изделий, условиям их хранения
- 3 16. Правила пользования сборниками рецептур на приготовление закусок и напитков
- 3 17. Правила личной подготовки бармена к обслуживанию
- 3 18. Виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимого для сервировки столов
- 3 19. Технологии сервировки столов
- 3 20. Материально-техническая база обслуживания
- 3 21. Санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре
- 3 22. Технологии наставничества и обучения на рабочих местах
- 3 23. Правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет
- 3 24. Характеристика блюд, изделий и напитков, включенных в меню
- 3 25. Правила сочетаемости напитков и блюд
- 3 26. Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания
- 3 27. Информационная база обслуживания
- 3 28. Методы подачи блюд в организациях питания
- 3 29. Правила и очередность подачи блюд и напитков
- 3 30. Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков
- 3 31. Правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей
- 3 32. Виды инструментов и оборудования, используемого для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей
- 3 33. Правила и технику замены использованной столовой посуды и столовых приборов
- 3 34. Порядок оформления счетов и расчета по ним с потребителями организации питания
- 3 35. Формы расчетов с потребителями организаций питания
- 3 36. Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов
- 3 37. Назначение массовых мероприятий, проводимых в организациях питания
- 3 38. Правила подготовки к проведению массовых мероприятий в организациях питания и при выездном обслуживании
- 3 39. Особенности обслуживания массовых мероприятий в организациях питания и на выездных мероприятиях
- 3 40. Виды и классификации баров, планировочные решения баров, буфетов
- 3 41. Ассортимент, рецептуры, современные технологии приготовления, правила оформления и подачи алкогольных, слабоалкогольных коктейлей, напитков, а также закусок и изделий, реализуемых в баре
- 3 42. Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов
- 3 43. Материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета
- 3 44. Правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета
- 3 45. Правила ведения учётно-отчётной и кассовой документации
- 3 46. Сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции
- 3 47. Принципы и приемы презентации напитков и закусок потребителям
- 3 48. Технологии наставничества и обучения на рабочих местах

**АННОТАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ**

**профессионального модуля**

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

## **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа производственная практика (по профилю специальности) 02.01 ПМ Организация обслуживания в организациях общественного питания, является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - Организация обслуживания в организациях общественного питания (ПК):

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

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

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

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

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

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

Программа производственная практика (по профилю специальности) 02.01 ПМ Организация обслуживания в организациях общественного питания может быть использована как программа профессионального обучения, а также в рамках освоения ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

### **1.1. Цели и задачи производственная практика (по профилю специальности) требования к результатам освоения**

#### **Задачи:**

- организация, осуществление и контроль обслуживания потребителей в организациях общественного питания;
- выбор, оформление и использование необходимых информационных ресурсов;
- принятие рациональных управленческих решений;
- применение приемов делового и управленческого общения в процессе обслуживания в организациях общественного питания;
- анализ показателей эффективности обслуживания в организациях общественного питания.

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

#### **иметь практический опыт:**

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

#### **уметь:**

У1 организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к

обслуживанию;

У2 подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;

У3 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; У4 осуществлять расчет с посетителями;

У5 принимать рациональные управленческие решения;

У6 применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;

У7 регулировать конфликтные ситуации в организации;

У8 определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;

У9 выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;

У10 составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;

У11 определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);

У12 выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;

**знат:**

31 цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания;

32 этапы процесса обслуживания;

33 особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;

34 специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;

35 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 расчетов с посетителями;

36 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;

37 психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;

38 требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;

39 специальные виды услуг и формы обслуживания;

310 информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;

311 показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение;

312 критерии и показатели качества обслуживания.

**АННОТАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ**  
профессионального модуля  
**ПМ.03 МАРКЕТИНГ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Область применения рабочей программы**

Рабочая программа производственная практика (по профилю специальности) 03.01 ПМ Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания, является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида профессиональной деятельности ВПД): Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.

ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыта.

ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией

Программа производственной практики (по профилю специальности) 03.01 ПМ Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания может быть использована как программа профессионального обучения, а также в рамках освоения ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

**1.1. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности)  
требования к результатам освоения**

**Задачи:**

усвоение основных понятий в области маркетинга;

изучение составных элементов маркетинговой деятельности;

приобретение умений выявлять и формировать потребности на продукцию и услуги общественного питания; проводить маркетинговые исследования;

рассмотрение критериев и показателей конкурентоспособности продукции и услуг, оценивать их.

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

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

**уметь:**

У1 выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания;

У2 проводить сегментацию рынка;

У3 участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию;

У4 разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания;

У5 определять направления сбытовой и ценовой политики, обосновывать целесообразность их выбора;

У6 выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта;

У7 собирать и анализировать информацию о ценах;

У8 осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации;

У9 разрабатывать анкеты и опросные листы;

У10 составлять отчет по результатам исследования и интерпретировать результаты; У11 обосновывать целесообразность применения средств и методов маркетинга, выбирать и использовать наиболее рациональные из них, давать свои предложения при разработке маркетинговых мероприятий, направленных на совершенствование работы организации в области сбыта и ценообразования;

У12 выбирать, определять и анализировать показатели конкурентоспособности (качество, цену), учитывать их при анализе конкурентных преимуществ, делать выводы о конкурентоспособности организации;

**знать:**

31 цели, задачи, принципы, функции, концепции, объекты, средства, методы маркетинга, понятие и структуру маркетинговой среды организации;

32 особенности жизненного цикла продукции и услуг общественного питания: этапы, маркетинговые мероприятия;

33 особенности маркетинга услуг общественного питания;

34 средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания;

35 комплекс маркетинга, средства и методы маркетинговой деятельности, стратегии маркетинга;

36 маркетинговые исследования: понятие, значение, виды, объекты, методы, этапы и правила проведения;

37 источники и критерии отбора маркетинговой информации;

38 критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, методики оценки.

## **ПМ.04 КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

### **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена соответствии с ФГОС по специальности СПО 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):

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

ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания

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

Цель профессионального модуля – усвоение теоретических знаний объектов, средств, методов и правовой базы стандартизации, метрологии, подтверждения соответствия и контроля качества продукции и услуг общественного питания, приобретение умений использовать эти знания в профессиональной деятельности и формирование необходимых умений.

**Задачи:**

- усвоение основных понятий в области стандартизации, метрологии, подтверждения соответствия, контроля качества;
- изучение составных элементов указанных видов деятельности;
- формирование умений работы со средствами и методами стандартизации, метрологии, подтверждения соответствия и контроля качества продукции и услуг общественного питания;
- изучение и применение нормативно-правовой базы, обеспечивающей соблюдение и проверку соблюдения обязательных требований, а также требований на добровольной основе;
- приобретение умений идентифицировать продукцию, услуги общественного питания и обнаруживать их фальсификацию.

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

**иметь практический опыт:**

- контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия проверенных средств

измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказания услуг;

- участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания;

- контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие;

**уметь:**

- анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества;

- работать с нормативно-правовой базой;

- пользоваться измерительными приборами и приспособлениями;

- проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия;

- контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;

- идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознать 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

**Результаты освоения профессионального модуля**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Контроль качества продукции и услуг общественного питания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

## **ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ**

### **Цели и задачи производственной (преддипломной) практики.**

**Цель практики** - успешно овладеть основами профессиональной деятельности, необходимыми знаниями и умениями используемых в профессиональной области, овладеть навыками усвоения теоретических и практических знаний и умений, подготовить студентов к осознанному и углубленному изучению общепрофессиональных и специальных дисциплин, а также сбор материалов для выполнения выпускных квалификационных работ.

**Задачи практики:**

- углубление и закрепление теоретических и методических знаний, умений и навыков студентов по общепрофессиональным дисциплинам и дисциплинам предметной подготовки;

- обеспечение всестороннего и последовательного овладения студентами основными видами профессиональной деятельности;

- осуществление сбора и обработки необходимых материалов для написания выпускной квалификационной работы

### **Результат освоения программы производственной практики (преддипломной)**

**Преддипломная практика проводится в организациях**

**на основе договоров, заключаемых между колледжем и базовыми организациями.**

**Во время преддипломной практики студенты могут зачисляться**

**на вакантные должности, соответствующие**

**требованиям программы преддипломной практики.**

Результатом освоения программы преддипломной практики является сформированность у обучающихся профессиональных умений в рамках модулей ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

1. Организация питания в организациях общественного питания.

2. Организация обслуживания в организациях общественного питания.

3. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.

4. Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

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

Преддипломная практика проводится на предприятиях, в учреждениях и организациях на основе договоров, заключенных между Московским технологическим колледжем питания и предприятиями (организациями), в соответствии с которыми указанные предприятия (организации) предоставляют места для похождения студентами практики. В качестве баз преддипломной практики могут выступать гостиницы.

Базовые предприятия для студентов должны отвечать следующим основным требованиям: соответствовать профилю подготовки специалиста, содержанию производственной практики; иметь необходимую отраслевую принадлежность и виды коммерческой деятельности, предусмотренные программой, располагать квалифицированными кадрами для руководства практикой, иметь материально-техническую и информационную базу с инновационными технологиями.

При прохождении преддипломной практики студенты, как правило, выполняют функции практикантов на выделенном рабочем месте.

#### Организация и руководство практикой

Организацию и методическое руководство практикой студентов по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании осуществляют преподаватели профессионального цикла указанной специальности.

Студентам всех форм обучения предоставляется возможность организовать практику самостоятельно при условии, что организация – база практики, соответствует профилю подготовки специалиста.

Закрепление баз практик осуществляется администрацией колледжа. Преддипломная практика проводится на предприятиях, в учреждениях, организациях различных организационно-правовых форм собственности на основе прямых договоров, заключаемых между предприятием и колледжем. Производственная практика проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

В договоре колледжа и организация оговаривают все вопросы, касающиеся проведения практики. Для проведения преддипломной практики в университете разработана следующая документация:

- положение о практике студентов;
- рабочая программа преддипломной практики по специальности;
- план-график консультаций и контроля за выполнением студентами программы преддипломной практики;
- договоры с организациями по проведению практики;
- приказ о распределении студентов по базам практики;
- индивидуальные задания студентам, форма дневника-отчета преддипломной практике.

#### Требования к руководителю практики от образовательной организации:

- разработка, утверждение рабочей программы и тематики заданий для студентов;
- составление графиков проверок практики и консультаций, доведение до сведения студентов и организаций, участвующих в проведении практики;
- участие в проведении инструктажа студентов о целях и задачах практики;
- ознакомление студентов с программой практики;
- участие в распределении студентов по местам практики;
- сопровождение студентов при распределении на рабочие места и проверка соответствия рабочих мест требованиям программ;
- обеспечение студентов методическими материалами и оказание методической помощи студентам при выполнении ими индивидуальных заданий и сборе материалов для курсового и дипломного проекта (работы), отчета по практике;
- осуществление контроля совместно с руководителем организации за выполнением графика и объема работы студентами, программы практики, перечня обязательных видов работ, предусмотренных программой практики;
- регулярный мониторинг дисциплины, формы одежды и выполнения студентами правил внутреннего распорядка, охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности, инфекционной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том

числе, отраслевыми;

- контроль выполнения студентами различных видов работ совместно с руководителем организации;
- регулярный контроль качества ведения студентами дневников практики и другой учебной документации;
- ведение журнала производственной практики;
- участие совместно с руководителем практики организации в проведении аттестации студентов по итогам практики;
- подготовка отчета по результатам практики.

**Требования к руководителям практики от организации:**

- составление графика работы студентов на весь период прохождения практики в подразделении;
- обучение студентов правилам работы в подразделении, требованиям охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности, инфекционной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе, отраслевыми;
- ведение контроля соблюдения графика работы и обеспечение занятости студентов в течение рабочего дня;
- обеспечение условий овладения каждым студентом в полном объеме умениями и методиками, предусмотренными программой практики; оказание студентам практической помощи в этой работе и при выполнении ими индивидуальных заданий и сборе материалов для дипломного проекта (работы), отчета по практике;
- контроль уровня освоения студентами наиболее сложных видов работ и методик совместно с руководителем практики от университета;
- ежедневный контроль ведения дневников практики студентами и оказание им помощи в составлении отчетов по практике;
- составление характеристики на каждого студента к моменту окончания ими практики в подразделении.

Руководители практики от организации назначаются из числа руководителей, служащих и высококвалифицированных рабочих.

**Перед началом практики студент должен:**

- явиться в назначенное время на общее организационное собрание (инструктаж по практике);
- получить от заведующей практикой в принимаемую организацию договор;
- получить от руководителя практики от университета индивидуальное задание и необходимые инструкции, и консультации;
- изучить предусмотренные программой практики материалы.

В ходе прохождении преддипломной практики в организациях студент обязан:

- поддерживать в установленные дни контакты с руководителем практики от колледжа;
- изучить действующие в подразделении нормативно-правовые акты по его функциональному предназначению, режиму работы, структуре данного предприятия;
- выполнять различные функции и действия на предприятии;
- закрепить полученные теоретические знания, приобретать навыки практической работы;
- собирать и обобщать материалы, необходимые для подготовки выпускной квалификационной работы
- систематически отчитываться перед руководителями практики о проделанной работе за определенный срок
- выполнять отдельные служебные задания (поручения) руководителя практики, в ходе которых стремиться приобрести навыки установления деловых контактов с сотрудниками учреждения

- соблюдать распорядок дня и режим работы, установленные в подразделении;
- полностью выполнять задания, предусмотренные программой преддипломной практики;
- строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности;
- нести ответственность за выполняемую работу и ее результаты; ежедневно вести дневник практики;
- по окончании срока производственной практики представить письменный отчет.

## **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)**

<b>Результаты освоенные профессиональные компетенции</b>	<b>Основные показатель оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 1.1 Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей	Показатели ресурсного обеспечения организации Количество выполненных заказов	Обслуживание потребителей организаций питания под руководством официанта: Проверка и расстановка мебели в залах обслуживания организаций питания
ПК 1.2 Организовывать выполнение заказов потребителей	Показатели качества обслуживания	Подготовка столовой посуды и приборов, столового белья Предварительная сервировка столов посудой и приборами Накрытие столов ассортиментом блюд по предварительным заказам Помощь официанту при подаче блюд и напитков
ПК 1.3 Контролировать качество выполнения заказа	Показатели эффективности деятельности организации общественного питания	Прием и оформление оплаты за заказ по заданию официанта Уборка столов в залах организаций питания Проверка и расстановка мебели в залах обслуживания организаций питания
ПК 1.4 Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания		Подготовка столовой посуды и приборов, столового белья Предварительная сервировка столов посудой и приборами Накрытие столов ассортиментом блюд по предварительным заказам Помощь официанту при подаче блюд и напитков Прием и оформление оплаты за заказ по заданию официанта Уборка столов в залах организаций питания Практическая работа дифференцированный зачет в 8 семестрах

ПК 2.1 Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей	Качественная и количественная характеристика подготовительных операций Показатели работы официантов и барменов: скорость обслуживания, точность выполнения заказов Количество работников, занятых обслуживанием.	
ПК 2.2 Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей	Требования к качеству обслуживания Показатели качества меню, карты вин: - эстетичность; - полнота; - достоверность Коэффициент обслуживания. Производительность труда официантов, барменов Разработанные предложения	Обслуживание потребителей организаций питания под руководством официанта: Проверка и расстановка мебели в залах обслуживания организаций питания Подготовка столовой посуды и приборов, столового белья Предварительная сервировка столов посудой и приборами Накрытие столов ассортиментом блюд по предварительным заказам Помощь официанту при подаче блюд и напитков Прием и оформление оплаты за заказ по заданию официанта Уборка столов в залах организации питания Проверка и расстановка мебели в залах обслуживания организаций питания Подготовка столовой посуды и приборов, столового белья Предварительная сервировка столов посудой и приборами Накрытие столов ассортиментом блюд по предварительным заказам Помощь официанту при подаче блюд и напитков Прием и оформление оплаты за заказ по заданию официанта Уборка столов в залах организации питания Практическая работа дифференцированный зачет в 8 семестрах
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 по потребителей		
ПК 2.6 Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания		

Результаты освоенные профессиональные компетенции	Основные показатель оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организаций общественного питания	Виды и разновидности потребностей, средства их удовлетворения, их количественные и качественные характеристики Показатели оценки	Обслуживание потребителей организаций питания под руководством официанта: Проверка и расстановка мебели в залах обслуживания организаций питания Подготовка столовой посуды и приборов, столового белья
ПК.3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их		

сбыт	эффективности маркетинговых коммуникаций Показатели оценки конкурентоспособности	Предварительная сервировка столов посудой и приборами Накрытие столов ассортиментом блюд по предварительным заказам Помощь официанту при подаче блюд и напитков Прием и оформление оплаты за заказ по заданию официанта Уборка столов в залах организации питания Проверка и расстановка мебели в залах обслуживания организации питания Подготовка столовой посуды и приборов, столового белья Предварительная сервировка столов посудой и приборами Накрытие столов ассортиментом блюд по предварительным заказам Помощь официанту при подаче блюд и напитков Прием и оформление оплаты за заказ по заданию официанта Уборка столов в залах организации питания Практическая работа дифференцированный зачет в 8 семестрах
Результаты освоенные профессиональные компетенции	Основные показатель оценки результата	Формы и методы контроля и оценки

ПК4.1 Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказания услуг.	- Соблюдение требований нормативной документации - Использование нормативных и технологических документов - Проведение измерений при отпуске продукции и услуг в соответствии с ГОСТ Р 50647-2010 «Общественное питание. Термины и определения» ГОСТ Р 50763-2007 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия» ГОСТ Р 59762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания» ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»	Обслуживание потребителей организаций питания под руководством официанта: Проверка и расстановка мебели в залах обслуживания организации питания Подготовка столовой посуды и приборов, столового белья Предварительная сервировка столов посудой и приборами Накрытие столов ассортиментом блюд по
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p><b>ПК 4. 2</b></p> <p>Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Демонстрация знаний по контролю качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания</li> <li>- Соблюдение технологической последовательности контроля продукции и услуг в соответствии с ГОСТ Р 50647-2010 «Общественное питание. Термины и определения»</li> <li>ГОСТ Р 50763-2007 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»</li> <li>ГОСТ Р 59762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»</li> <li>ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»</li> </ul>	<p>предварительным заказам</p> <p>Помощь официанту при подаче блюд и напитков</p> <p>Прием и оформление оплаты за заказ по заданию официанта</p> <p>Уборка столов в залах организации питания</p> <p>Проверка и расстановка мебели в залах обслуживания</p> <p>организации питания</p> <p>Подготовка столовой посуды и приборов, столового белья</p> <p>Предварительная сервировка столов посудой и приборами</p> <p>Накрытие столов ассортиментом блюд по предварительным заказам</p> <p>Помощь официанту при подаче блюд и напитков</p> <p>Прием и оформление оплаты за заказ по заданию официанта</p> <p>Уборка столов в залах организации питания</p> <p>Практическая работа дифференцированный зачет в 8 семестрах</p>
<p><b>ПК 4.3</b></p> <p>Проводить контроль качества услуг общественного питания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Изложение знаний основных понятий в области контроля качества продукции и услуг</li> <li>- Соблюдение нормативно-правовой базы проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания</li> <li>- Соблюдение алгоритма выявления фальсифицированной продукции в соответствии с ГОСТ Р 50647-2010 «Общественное питание. Термины и определения»</li> <li>ГОСТ Р 50763-2007 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»</li> <li>ГОСТ Р 59762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»</li> <li>ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»</li> </ul>	