Основная профессиональная образовательная программа № разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **43.02.01** Организация обслуживания в общественном питании **(***код и наименование специальности),* утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «7» мая 2014 г. № 465.

Произведена коррекция ОПОП в соответствии с учетом требований регионального рынка труда, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики и техники

«5» июня 2014 г, приказ № 40

Рассмотрена на заседании НМС

Протокол № 10 от «3» июня 2014 г

Председатель НМС \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Саенко О.Е.

Организация - разработчик: ГБОУ СПО РО РТЭТ

**Содержание**

1. **Общие положения**

1.1. Основная образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании

1.2. Нормативные документы для разработки ООП СПО по специальности 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании

1.3. Общая характеристика основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.01.Организация обслуживания в общественном питании

1.4. Требования к абитуриенту

1. **Характеристика профессиональной деятельности выпускника ООП по специальности 43.02.01.Организация обслуживания в общественном питании**

2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

2.1.1. Область профессиональной деятельности выпускника

2.1.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

2.1.3. Виды профессиональной деятельности выпускника

2.2. Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы.

1. **Учебный план ООП по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**
2. **Аннотация программ дисциплин, профессиональных модулей**

4.1Аннотация программ дисциплин

4.2. Аннотация программ профессиональных модулей

**5. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы.**

**6. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы.**

6.1. текущий, рубежный и промежуточный контроль достижений обучающихся.

6.2. государственная (итоговая) аттестация.

**7. Воспитательная работа.**

1. **ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1**. Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

Программа подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании реализуемая государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением Ростовской области «Ростовский торгово-экономический колледж» (далее ГБПОУ РО «РТЭК») представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную средним учебным заведением с учетом требований рынка труда на основе государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «7» мая 2014 г. № 465, а также с учетом рекомендованной образовательной программы.

ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

**1.2. Нормативные документы для разработки ООП СПО по специальности 100106 Организация обслуживания в общественном питании**

Федеральный государственный стандарт среднего профессионального образования утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «7» мая 2014 г. № 465.

Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.12. № 273-ФЗ.

Устав ГБПОУ РО «РТЭК», утвержденный директором колледжа.

* 1. **Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

Срок освоения ППССЗ по специальности 43.02.01.Организация обслуживания в общественном питании.

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1.

**Таблица 1**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Образовательная база  приема | Наименование  квалификации базовой подготовки | Нормативный срок освоения  ППССЗ базовой подготовки при очной форме получения  образования |
| на базе среднего  (полного) общего  образования | Менеджер | 2 года 10 месяцев |
| на базе основного  общего образования | 3 года 10 месяцев <\*> |

Трудоемкость ОПОП на базе среднего (полного) общего образования

Таблица 2

Нормативный срок освоения ППССЗ базовой подготовки при очной форме получения образования составляет 147 недель, в том числе:

|  |  |
| --- | --- |
| Обучение по учебным циклам | 83 нед. |
| Учебная практика | 13 нед.  13 нед. |
| Производственная практика (по профилю специальности) |
| Производственная практика (преддипломная) | 4 нед. |
| Промежуточная аттестация | 5 нед. |
| Государственная (итоговая) аттестация | 6 нед. |
| Каникулярное время | 23 нед. |
| Итого | 147 нед. |

1.4.**Требования к абитуриенту**

Лица, поступающие на обучение должны иметь документ о получении:

-аттестат о среднем ( полном) образовании

* аттестат об основном общем образовании
* диплом о начальном профессиональном образовании с указанием о полученном уровне общего образования и оценками по дисциплинам базисного учебного плана общеобразовательных учреждений.

**2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

**2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников**

**2.1.1. Область профессиональной деятельности выпускников: организация обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов.**

**2.1.2. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:**

**услуги организаций общественного питания;**

процессы, обеспечивающие предоставление услуг организаций общественного питания;

продукция общественного питания;

первичные трудовые коллективы.

**2.1.3. Менеджер готовится к следующим видам деятельности:**

Организация питания в организациях общественного питания.

4.3.2. Организация обслуживания в организациях общественного питания.

4.3.3. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.

4.3.4. Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

**Виды профессиональной деятельности и компетенции**

**2. 2. Требования к результатам освоения ППССЗ**

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы обучающиеся должны овладеть следующими основными видами профессиональной деятельности (ВПД), общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

**Общие компетенции**

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование 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 нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов |
| ОК 11 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) |

**Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции**

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций** |
| 1 | **2** |
| ВПД 1 | Организация питания в организациях общественного питания |
| 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 |
| ВПД 2 | Организация обслуживания в организациях общественного питания |
| ПК 2.1 | Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей |
| ПК 2.2 | Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей |
| ПК 2.3 | Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями |
| ПК 2.4 | Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания |
| ПК 2.5 | Анализировать эффективность обслуживания потребителей |
| ПК 2.6 | Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания |
| ВПД 3 | Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания |
| 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 |
| ВПД 4 | Контроль качества продукции и услуг общественного питания |
| 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 |

ППССЗ по специальности СПО предусматривает изучение следующих учебных циклов:

общего гуманитарного и социально-экономического;

математического и общего естественнонаучного;

профессионального;

и разделов:

учебная практика;

производственная практика (по профилю специальности);

производственная практика (преддипломная);

промежуточная аттестация;

государственная (итоговая) аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы).

Обязательная часть ППССЗ по циклам должна составлять около 70 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (около 30 процентов) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определяются образовательным учреждением.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и (или) производственная практика (по профилю специальности).

Обязательная часть профессионального цикла ППССЗ как базовой, так и углубленной подготовки должна предусматривать изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности". Объем часов на дисциплину "Безопасность жизнедеятельности" составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 48 часов.

* 1. Учебный план ООП по специальности 100106 Организация обслуживания в общественном питании
  2. **Аннотация программ дисциплин**

**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**

**Дисциплина «Основы философии»**

**Цели и задачи дисциплины**

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен:

уметь:

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

знать:

-основные категории и понятия философии;

-роль философии в жизни человека и общества;

-основы философского учения о бытии;

-сущность процесса познания;

-основы научной, философской и религиозной картин мира;

-об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;

-о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК 1 - 13

**Виды учебной работы и объем учебных часов**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| Максимальная учебная нагрузка | 58 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка | 10 |
| Самостоятельная работа | 48 |
| В том числе |  |
| Чтение первоисточников | 4 |
| Подготовка рефератов | 4 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированный зачет | |

Содержание разделов дисциплины

Раздел 1. Введение

Раздел 2. Историко-философское введение

Раздел 3. Систематический курс

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Разделы (темы) дисциплины** | **Код контролируемой компетенции (или ее части), знания, умения** | **Оценочное средство** | | |
| **Текущий контроль** | **Рубежный контроль** | **Промежуточная аттестация** |
| **Тема 1.1. Философия, ее предмет и роль в обществе** | У-1  З-1-6 | Входной контроль |  | Дифференцированный зачет |
| **Тема 2.1. Зарождение философии** | У-1  З-1-6 |  | Контрольная работа по разделу 2 |
| Тема2.2. Философия Средних веков | У-1  З-1-6 | Проверка рефератов |  |
| Тема 2.3. Философия эпохи возрождения | У-1  З-1-6 | Проверка знания первоисточников |  |
| Тема 2.4. Философия нового времени и просвещения | У-1  З-1-6 | Проверка рефератов |  |
| Тема 2.5. Немецкая классическая философия | У-1  З-1-6 | Проверка рефератов |  |
| Тема 2.6. Марксистская философия | У-1  З-1-6 | Опрос с элементами беседы |  |
| Тема 2.7. Русская философия | У-1  З-1-6 | Проверка знания первоисточников |  |
| Тема 2.8. Современная западно-европейская философия | У-1  З-1-6 | Проверка знания первоисточников |  |
| Тема 3.1. Учение о бытии | У-1  З-1-6 | Проверка знания первоисточников | Контрольная работа по разделу 3 |
| Тема 3.2. происхождение и сущность сознания | У-1  З-1-6 | Проверка рефератов |  |
| Тема 3.3. Теория познания | У-1  З-1-6 | Проверка рефератов |  |
| Тема 3.4. ПРИРОДА как предмет философского осмысления | У-1  З-1-6 | Проверка рефератов |  |
| Тема 3.5. Общество как система | У-1  З-1-6 | Проверка рефератов |  |
| Тема 3.6. Проблемы человека сущность и содержание | У-1  З-1-6 | Опрос с элементами беседы |  |
| Тема 3.7. исторический процесс | У-1  З-1-6 | Опрос с элементами беседы опрос |  |
| Тема 3.8. Проблемы и перспективы современной цивилизации | У-1  З-1-6 | Опрос с элементами беседы |  |

**Дисциплина «История»**

**Цели и задачи дисциплины**

В результате изучения дисциплины цикла обучающийся должен:

**уметь:**

-ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;

-выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;

знать:

-основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);

-сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI в.

-основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;

-назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;

-о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;

-содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК 1 - 13

**Виды учебной работы и объем учебных часов**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | *56* |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | *48* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | *8* |
| в том числе: |  |
| Подготовка к контрольной работе |  |
| Изучение учебной литературы и самопроверка (ответы на вопросы) | *2* |
| Подготовка докладов, сообщений | *2* |
| Написание рефератов | *2* |
| Составление опорного конспекта по теме | *2* |
| *Итоговая аттестация в форме* дифференцированный зачет | |

**Содержание разделов дисциплины и оценочные средства**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Разделы (темы) дисциплины | Код контролируемой компетенции (или ее части), знания, умения | Оценочное средство | | |
| Текущий контроль | Рубеж-  ный контроль | Промежу-точная аттестация |
| Раздел 1. Основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков(ХХ-ХХ1) | З..1. – З.2. З.9, З..5.  У.2, У.5., У.5.У.7 |  | Контроль-ная работа | Диффзачет |
| Тема.1.1  Становление нового миропорядка  Современные тенденции развития международных отношений | З.2.,З.9 У.3., У.5., У.2 У..7 ОК4 | Устный индивидуальный опрос. Составление схемы |  |
| Тема 1.2  Распад СССР. Трансформация общественного и государственного строя | З.4. – З.8., У.3, У.4., У.5., У.10.  ОК 4 | Фронтальный письменный опрос (  тестирование)  Проверка опережающего задания по теме |  |
| Тема 1.3 Социально- экономическое и политическое развитие США в конце ХХ- нач. ХХ1 века | З,4- З.8  У.4 У.7 У.8 | Проверка составления таблицы «Циклы политической и экономической жизни США»  Проверка решения проблемных заданий |  |
| Тема 1.4  Политические события в Восточной Европе в конце 80-х гг. ХХ в. | З.4. – 3.10, У.3. –  У..5., У.7.У.8  ОК6 | Проверка сообщений по теме  Устный индивидуальный опрос |  |
| Тема 1.5  Модернизационные процессы на рубеже веков в странах Западной европы | З.4 -З.6  У.3 У.4 | Устный фронтальный опрос.  Проверка опорного конспекта по теме  Проверка индивидуальных заданий |  |
| Тема 1.6  Страны Азии и Африки на рубеже веков | З.7, У.3, У.4., У.5., У.10.  ОК | Фронтальный устный опрос по теме. Решение познавательных задач.  Проверка составления таблицы «Дифференциация стран 3-го мира по уровню развития» | Контрольная работа |
| Тема 1.7  Страны Азии на рубеже веков  Китай: непростой путь от региональной к глобальной державе | У.5. – У.10., З.13 – з.18.  ОК4 | Фронтальный письменный опрос  Проверка составления хронологической таблицы |  |
| Тема 1.8  Латинская Америка На рубеже веков: между демократией и диктатурой | У.5. – У.8., У. 10., З.13, З.5. – З.10  ПК 4 ОК 4 | Проверка составления хронологической таблицы « Латинская Америка на рубеже веков» |  |
| Раздел 2  Сущность и причины локальных, региональных, международных конфликтов в конце ХХ- нач. ХХ веков | У.4 – У.86, У. 10., З.13, З.5 – З.10 |  | Контроль-ная работа |
| Тема 2.1  Международные конфликты конца ХХ-начала ХХ1 веков и их специфика | У.5. – У.8., У. 10., З.9, З.5. – З.10  ОК7 | Проверка составления таблицы « Основные международные конфликты» Проверка докладов. |  |
| Тема 2.2  Локальные и религиозные конфликты на пространстве бывшего СССР в 1990-е годы. | У5, У.6., У.9., У.10, З14, З 5.  ОК 4 ОК5 | Фронтальный письменный опрос  Проверка исследовательской работы с документальными источниками |  |
| Тема 2..3  РФ в планах международных организаций: военно-политическая конкуренция и экономическое сотрудничество | У5, У.6., У.9., У.10, З.14, З 15.  ОК 4 | Устный опрос. Проверка составления сложного плана по теме |  |
| Тема 2.4  Исламский мир: единство и многообразие | З. З. З.4 З.5  У5, У.6 У9 | Проверка составления кластера по теме  Проверка письменных ответов на вопросы к статье «Исламский мир на пороге ХХ века.» |  |
| Раздел 3  Основные процессы( интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического, экономического развития ведущих государств и регионов мира | З.1-З.6  У.2 У.3 У5 | Проверка составления таблицы « Этапы Экономического и политического развития регионов мира.»  Устный индивидуальный опрос. Проверка составления кластера по теме. | Контроль-  ная работа |
| Тема 3.1 .Возникновение и юридический статус СНГ | З.2 З.8 З.6  У.4 У.5 У.7  ОК 6 | Фронтальный устный опрос. Проверка сообщений по теме.  Проверка работы с документальными источниками |  |
| Тема3.2Социально-экономическое и политическое развитие России в 2000-е гг. | З.3 З.5 З.6 З.7  У.2-У.5  ОК4  П К 4 | Фронтальный устный опрос по теме  Проверка опережающего задания: устные ответы на вопросы к тексту учебника |  |
| Тема3.3  Расширение Евросоюза, формирование мирового рынка труда. Россия в глобальной конкуренции | З. З.6  У.8 У.9 У.7  ОК4 | Проверка составления таблицы  Проверка составления опорного конспекта по теме |  |
| Тема 3.4ГВнешняя политика России в 20000-е гг. | З.1-З.3  У.2-У.5 У.1 | Устный фронтальный опрос  Проверка докладов по теме. |  |
| Раздел 4  Назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций основные направления их деятельности |  |  | Контроль-  ная работа |
| Тема 4.1  НАТО и основные направления ее трансформации после « холодной войны» | З.1-З.5  У.2 У.4-У.6  ОК 4 ОК1 | Проверка составление  хронологической таблицы « Трансформация НАТО» |  |
| Тема 4.2  Назначение ООН, ЕС, и основные направления их деятельности | З.З-.З.8  У.7-У.9  ПК 4 | Составление кластера по теме  Проверка сообщений по теме |  |
| Тема4.3  Актуальные проблемы функционирования международных организаций в современных условиях. | З.3-З.8  У.7-У.9 | Устный фронтальный опрос Проверка докладов по теме |  |
| Раздел 5  Содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения | З\_З.5 З.6  У.4 У.5 У.6, |  | Контроль-  ная работа |
| Тема 5.1  Правовая составляющая мировой политики. Международное право: понятие, содержание , структура. | З.6-З.8 З.5  У.8-У.9 | Устный фронтальный опрос  Проверка составления сложного плана по теме |  |
| Тема 5.2  Важнейшие правовые и законодательные акты мирового значения; их содержание и назначение | З.2-З.6  У1-У.5  ОК4 | Проверка исследовательской работы с документами;  Проверка сообщений по теме. |  |
| Раздел 6  Роль науки, культуры, и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций |  |  |  |
| Тема6.1 Роль культуры в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций | З.1 З.4 З.5 З.10  У8 У.9 У.7  ОК 4 | Проверка составления схемы  Фронтальный устный опрос по теме  Проверка сообщений о выдающихся деятелях современной культуры. |  |
| Тема6.2  Религия в культурах мира и современном обществе | З.2-З.6  У.3 У.4 У8  ОК 4 | Проверка составления опорного конспекта по теме  Проверка решения познавательных задач |  |
| Тема 6.3  Духовная жизнь российского общества как фактор сохранения и укрепления национальных и государственных традиций | З.6 З.7  У.5 У.6  ОК 5 | Устный и письменный индивидуальный опрос  Проверка составления таблицы |  |

**Дисциплина «Иностранный язык»**

Относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу основной профессиональной образовательной программы

**Цели и задачи дисциплины**

В результате изучения обязательной части цикла 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;

знать:

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

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

[ОК 1 - 13](#sub_10511)

**Виды учебной работы и объем учебных часов**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| Максимальная учебная нагрузка | 184 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка | 122 |
| Самостоятельная работа | 62 |
| В том числе |  |
| Выполнение грамматических упражнений | 8 |
| Пополнение словарного запаса | 14 |
| Отработка устной речи | 14 |
| Работа над проектом | 12 |
| Перевод текста | 14 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | |

Содержание разделов дисциплины

Раздел 1. Введение. Вводно-коррективный курс. Иностранный язык – язык профессионального общения.

Раздел 2. Я и моя семья. Моя будущая специальность

Раздел 3. Деловая поездка за рубеж

Раздел 4. Судебная и правовая система страны изучаемого языка

Раздел 5. Деловая корреспонденция

Раздел 6. Деловые контакты с зарубежными партнерами.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Разделы (темы) дисциплины | Код контролируемой компетенции (или её части), знания, умения | Оценочное средство | | |
| Текущий контроль | Рубежный контроль | Промежуточная аттестация |
| *Тема 1.1.* | У.1,6  З.1 | Контроль чтения.  Фронтальный и индивидуальный опрос. | Тестовые задания контроль монологической и диалогической речи | Дифференцированный зачет |
| *Тема 1.2.* | У.1  З.1 | Контроль грамматических навыков. Тестовое задание. |  |  |
| *Тема 1.3.* | У.1  З.1 | Контроль грамматических навыков. Тестовое задание. |  |  |
| *Тема 1.4.* | У.1  З.1 | Контроль грамматических навыков. Тестовое задание. |  |  |
| *Тема 1.5.* | У.1  З.1 | Контроль грамматических навыков. Тестовое задание. |  |  |
| *Тема 1.6.* | У.1,2,4,5,6  З.1,2,3,4,5 | Контроль сообщения по теме. |  |  |
| *Тема 2.1.* | У.1,4,6  З.1,3,4 | Контроль монологической речи. Контроль грамматических навыков. |  |  |
| *Тема 2.2.* | У.1,4,6  З.1,3,4 | Контроль монологической речи. Контроль грамматических навыков. |  |  |
| *Тема 2.3.* | У.1  З.1 | Контроль грамматических навыков. Тестовое задание. |  |  |
| *Тема 2.4.* | У.1,3,4,5,6  З.1,2,3,4,6,7,8 | Контроль монологической речи. |  |  |
| *Тема 2.5.* | У.1,2,4,6  З.1,3,4,6,7,8 | Фронтальный и индивидуальный опрос лексики. Контроль составления анкеты, резюме. |  |  |
| *Тема 2.6.* | У.1  З.1 | Контроль грамматических навыков. Тестовое задание. |  |  |
| *Тема 2.7.* | У.1,3,4,5,6  З.1,2,3,4 | Контроль диалогической речи. Контроль грамматических навыков. Тестовое задание. |  |  |
| *Тема 3.1.* | У.2,3,4,5,6  З.1,2,3,4 | Фронтальный и индивидуальный опрос лексики. |  |  |
| *Тема 3.2.* | У.2,3,4,5,6  З.1,2,3,4 | Контроль умения извлекать информацию из текста. Контроль диалогической речи. |  |  |
| *Тема 3.3.* | У.2,3,4,5,6  З.1,2,3,4 | Фронтальный и индивидуальный опрос лексики. |  |  |
| *Тема 3.4.* | У.2,3,4,5,6  З.1,2,3,4 | Фронтальный и индивидуальный опрос лексики. |  |  |
| *Тема 3.5.* | У.1  З.1 | Контроль грамматических навыков. Тестовое задание. |  |  |
| *Тема 3.6.* | У.2,3,4,5,6  З.1,2,3,4 | Контроль умения извлекать информацию из текста. Контроль диалогической речи. |  |  |
| *Тема 3.7.* | У.1  З.1 | Контроль грамматических навыков. Тестовое задание. |  |  |
| *Тема 3.8.* | У.1  З.1 | Контроль грамматических навыков. Тестовое задание. |  |  |
| *Тема 3.9.* | У.1  З.1 | Контроль грамматических навыков. Тестовое задание. |  |  |
| *Тема 3.10.* | У.1,3,4,5,6  З.1,2,3,4,6,7,8 | Контроль диалогической речи, по предложенным ситуациям. |  |  |
| *Тема 3.11.* | У.1,3,4,5,6  З.1,3,4 | Контроль грамматических и лексических навыков. |  |  |
| *Тема 4.1.* | У.1,3  З.1,2,3,4 | Фронтальный и индивидуальный опрос лексики. |  |  |
| *Тема 4.2.* | У.1,3  З.1,2,3,4 | Фронтальный и индивидуальный опрос лексики. Контроль грамматических навыков. |  |  |
| *Тема 4.3.* | У.1,4,4,5,6  З.1,3,4 | Фронтальный опрос лексики. Контроль заказа в номер. |  |  |
| *Тема 4.4.* | У.2,3,4,5,6  З.1,2,3,4 | Контроль умения извлекать информацию из текста. |  |  |
| *Тема 4.5.* | У.1,4,5,6  З.1,2,3,4 | Фронтальный опрос лексики. Контроль диалогической речи по ситуациям. |  |  |
| *Тема 4.6.* | У.1,4,5,6  З.1,2,3,4 | Фронтальный и индивидуальный опрос лексики по теме. |  |  |
| *Тема 4.7.* | У.1  З.1 | Контроль грамматических навыков. Тестовое задание. |  |  |
| *Тема 4.8.* | У.1,4,5,6  З.1,2,3,4,5 | Фронтальный и индивидуальный опрос лексики по теме. Контроль умения вести беседы. Контроль грамматических навыков. Тестовое задание. |  |  |
| *Тема 4.9.* | У.4,5,6  З.1,2,3,4 | Фронтальный опрос лексики. Контроль диалогической речи по ситуациям. |  |  |
| *Тема 4.10.* | У.1,4,5,6  З.1,2,3,4 | Контроль диалогической речи по ситуациям. |  |  |
| *Тема 5.1.* | У.2  З.1,5 | Контроль монологической речи по темам. |  |  |
| *Тема 5.2.* | У.2,3  З.1,2,5 | Контроль монологической речи по темам. |  |  |
| *Тема 5.3.* | У.2  З.1,5 | Контроль монологической речи по темам. |  |  |
| *Тема 5.4.* | У.1,3  З.1,2 | Контроль грамматических навыков. Тестовое задание. |  |  |
| *Тема 5.5.* | У.1,3,4,5,6  З.1,2,3,4,6,7,8 | Контроль диалогической речи, по предложенным ситуациям. |  |  |
| *Тема 5.6.* | У.1,3,6  З.1,2,3,4 | Фронтальный и индивидуальный опрос лексики. Контроль сообщения по теме. |  |  |
| *Тема 5.7.* | У.1,4,5,6  З.1,3,4 | Фронтальный и индивидуальный опрос лексики. Контроль диалогической речи. |  |  |
| *Тема 5.8.* | У.1,4,5,6  З.1,2,3,4 | Фронтальный и индивидуальный опрос лексики. Контроль работы с диалогами. |  |  |
| *Тема 5.9.* | У.1  З.1 | Контроль грамматических навыков. Тестовое задание. |  |  |
| *Тема 5.10.* | У.1,4,5,6  З.1,2,3,4 | Контроль диалогической речи по ситуациям. |  |  |
| *Тема 6.1.* | У.2,3  З.1,2,4,5 | Фронтальный и индивидуальный опрос лексики. Контроль составления писем. |  |  |
| *Тема 6.2.* | У.1,  З.1 | Контроль грамматических навыков. Тестовое задание. |  |  |
| *Тема 6.3.* | У.4,5,6  З.3,4, | Фронтальный и индивидуальный опрос лексики. Контроль монологической речи. |  |  |
| *Тема 6.4.* | У.1,3,4,5  З.1,2,3,4 | Фронтальный и индивидуальный опрос лексики. Контроль сообщения по теме. |  |  |
| *Тема 6.5.* | У.2,3  З.2,3,6,7,8 | Фронтальный и индивидуальный опрос лексики. Контроль сообщения по теме. |  |  |
| *Тема 6.6.* | У.1,  З.1 | Контроль грамматических навыков. Тестовое задание. |  |  |
| *Тема 6.7.* | У.2,3  З.1,2,3 | Фронтальный и индивидуальный опрос лексики. Контроль сообщения по теме. |  |  |
| *Тема 6.8.* | У.1,3,4,5  З.1,2,3,4 | Фронтальный и индивидуальный опрос лексики. Контроль перевода текстов по маркетингу с извлечением информации. |  |  |
| *Тема 6.9.* | У.1,3,4,5  З.1,2,3,4 | Фронтальный и индивидуальный опрос лексики. Контроль перевода текстов по менеджменту с извлечением информации. |  |  |
| *Тема 6.10.* | У.1,3  З.1,2,3 | Фронтальный и индивидуальный опрос лексики. Контроль сообщения по теме. |  |  |
| *Тема 6.11.* | У.2,3  З.2,3,6,7,8 | Фронтальный и индивидуальный опрос лексики. Контроль сообщения по теме. |  |  |
| *Тема 6.12.* | У.1,  З.1 | Контроль грамматических навыков. Тестовое задание. |  |  |
| *Тема 6.13.* | У.1,4,5,6  З.1,2,3,4 | Контроль диалогической речи по ситуациям. |  |  |
| *Тема 6.14.* | У.1,3,4,5  З.1,2,3,4 | Фронтальный и индивидуальный опрос лексики. Контроль диалогической речи. |  |  |
| *Тема 6.15.* | У.1,4,5,6  З.1,2,3,4 | Контроль диалогической речи по ситуациям. |  |  |
| *Тема 6.16.* | У.1,4,5,6  З.1,2,3,4 | Фронтальный и индивидуальный опрос лексики. Контроль сообщения по теме. |  |  |
| *Тема 6.17.* | У.1,4,5,6  З.1,2,3,4 | Фронтальный и индивидуальный опрос лексики. Контроль сообщения по теме. |  |  |

**Дисциплина «Физическая культура»**

Относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу основной профессиональной образовательной программы

**Цели и задачи дисциплины**

уметь:

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

знать:

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

-основы здорового образа жизни

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

[ОК 2](#sub_10512), [ОК 3](#sub_10513), [ОК 6](#sub_10516), [ОК 10 - 11](#sub_105110)

**Виды учебной работы и объем учебных часов**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| Максимальная учебная нагрузка | 332 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка | 166 |
| Самостоятельная работа | 166 |
| Из них |  |
| Изучение учебной литературы и ответы на вопросы | 2 |
| Отработка упражнений по видам спорта | 120 |
| Промежуточная аттестация в форме зачета, дифференцированного зачета | |

**Содержание разделов дисциплины и оценочные средства**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Разделы (темы) дисциплины\* | Код контролируемой компетенции (или ее части), знания, умения, практический опыт | Оценочное средство | | |
| Текущий контроль | Рубежный контроль | Промежуточная аттестация |
| Введение. Физические способности человека и их развитие. | З 1  ОК2 ОК3 ОК6 | Устный опрос |  | Дифференцированный зачет. |
| Тема 1.1.Техника специальных упражнений бегуна. Техника высокого и низкого старта. | У 1  ОК2 ОК3 ОК6 ОК11 | Выполнение контрольных нормативов |  |
| Тема 1.2 Техника метания гранаты на дальность способом из-за спины через плечо. «500-700гр.» | У 1  ОК2 ОК3 ОК6 ОК11 | Выполнение контрольных нормативов. |  |
| Тема 1.3 Техника прыжка в длину с разбега способом (согнув ноги) | У1  ОК2 ОК3 ОК6 ОК11 | Выполнение контрольных нормативов. |  |
| Тема 1.4 Техника бега на дистанцию 2000 метров(д) и 3000 метров(ю). | У 1  ОК2 ОК3 ОК6 ОК11 | Выполнение контрольных нормативов. |  |
| Тема 2.1 Волейбол. Техника приема и передачи мяча сверху, снизу двумя руками. | У 1 ОК2 ОК3 ОК6 ОК11 | Выполнение контрольных заданий с мячом. |  |
| Тема 2.2 Техника подачи мяча: верхняя и нижняя прямая подача. | У 1  ОК2 ОК3 ОК6 ОК11 | Выполнение контрольных заданий с мячом. |  |
| Тема 2.3 Баскетбол. Техника ведения мяча , передачи мяча : двумя руками от груди с отскоком от пола , одной рукой от плеча. Ловля мяча: двумя руками на уровне груди , высокого мяча с отскоком от пола. | У 1  ОК2 ОК3 ОК6 ОК11 | Выполнение заданий с мячом. |  |
| Тема 2.4 Техника броска мяча с двух шагов после ведения. | У 1  ОК2 ОК3 ОК6ОК11 | Выполнение контрольных нормативов. |  |
| Тема 2.5 Техника выполнения штрафного броска. | У 1  ОК2 ОК3 ОК6 ОК11 | Выполнение контрольных нормативов. |  |
| Тема 3.1 Строевые упражнения. Общеразвивающие упражнения. | У 1  ОК2 ОК3 ОК6 ОК11 | Выполнение СУ ОРУ по распоряжению. |  |
| Тема3.2. Общая физическая подготовка.  Профессионально-прикладная физическая подготовка | У 1  ОК2 ОК3 ОК6 ОК11 | Совершенствование техники выполнения упражнений силового характера.  Выполнение контрольных нормативов. |  |

**Дисциплина «Русский язык и культура речи»**

Относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу основной профессиональной образовательной программы, **введена за счет вариативной части.** Введенная в общий гуманитарный и социально-экономический цикл учебная дисциплина "Русский язык и культура речи" обеспечивает потребности обучающихся в получении таких дополнительных компетенций, умений и знаний, как владеть требуемым уровнем речевой культуры при обслуживании потребителей, грамотно оформить заказ на услуги. **Цели и задачи дисциплины**

- формирование и развитие коммуникативной компетенции специалиста – участника профессионального общения на русском языке

- повышение уровня практического владения современным русским литературным языком в профессиональной деятельности

- повышение общей культуры речи

- повышение орфографической, пунктуационной и стилистической грамотности

- формирование и развитие необходимых знаний о языке в профессиональном общении

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК-6, ОК-12

**Виды учебной работы и объем учебных часов**

|  |  |
| --- | --- |
| **Виды учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | 84 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 56 |
| *в том числе:* |  |
| практические занятия | 28 |
| контрольные работы |  |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | 28 |
| *в том числе:* |  |
| Подготовка к контрольной работе | 2 |
| Работа с научной литературой (словарями) | 5 |
| Написание рефератов | 17 |
| Составление документов | 1 |
| Написание доклада для публичного выступления на тему: «Профессиональные качества менеджера предприятия общественного питания» | 3 |
| Чтение и анализ газетных, журнальных публикаций | 2 |
| Форма итоговой аттестации Дифференцированный зачет | |

Содержание разделов дисциплины

Раздел 1. Языковая норма

Раздел 2. Основные направления совершенствования навыков говорения

Раздел 3. Стили современного русского языка

Раздел 4. Проблемы эффективной коммуникации

Раздел 5. Искусство спора

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Разделы (темы) дисциплины | Код контролируемой компетенции (или ее части), знания, умения, практический опыт | Оценочное средство | | |
| Текущий контроль | Рубежный контроль | Промежуточная аттестация |
| Языковая норма | ОК 2 | Тест № 1 |  | Дифференцированный зачет |
| Языковая норма | ОК 2 |  | Проверочная работа № 1 |
| Основные направления совершенствования навыков говорения | ОК 3 |  | Проверочная работа № 2 |
| Стили современного русского языка | ОК 3 |  | Проверочная работа № 3 |
| Стили современного русского языка | К 2 | Тест № 2 |  |
| Проблемы эффективной коммуникации | ОК 3 |  | Проверочная работа № 4 |
| Дифференцированный зачет | ОК 8 |  |  |

**Дисциплина «Основы этики»**

Учебная дисциплина введена за счет часов вариативной части. Учебная дисциплина "Основы этики" обеспечивает потребности обучающихся в получении таких дополнительных компетенций, умений и знаний, как следовать моральному долгу в сфере обслуживания и оказания услуг и оказания услуг, проявлять терпимость, толерантность.  **Цели и задачи дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

* пользоваться правилами этикета;
* создать имидж делового человека.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

* важнейшие принципы, которыми руководствуется общая психология;
* принципы современного делового этикета;
* вербальные и невербальные средства общения;
* деловая этика базируется на таких общечеловеческих ценностях, как свобода, терпимость, тактичность, деликатность, справедливость и др.

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной дисциплины | Объем часов |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 48 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 32 |
| в том числе:  - практические занятия  - контрольные работы | —  — |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 16 |
| в том числе:  - подготовка рефератов, докладов, сообщений  - домашние письменные работы  - выполнение практических заданий | 10  2  4 |
| Итоговая аттестация | зачет |

**Содержание дисциплины и оценочные средства**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Разделы (темы дисциплины) | Код контролируемой компетенции, знания, умения | Оценочные средства | | |
| Текущий контроль | Рабочий контроль | Промежуточная аттестация |
| Раздел I  Этические принципы и нормы деловых людей  Тема 1.1  Нравственные категории — основа делового этикета | ОК 1 ПК 2,5 У 1  ОК 3, З 1,4 | Тестирование о понятии этики.  Сочинение: «Клиент — самый дорогой и желанный человек в вашем офисе».  Индивидуальный контроль | Контрольная работа | Зачет |
| Тема 1.2  Учись читать человека, как книгу | ПК 2.2, У 1  ОК 1,6,7 З 1,3 | Сочинение: «Функции морали. Какую из них вы считаете наиболее важной?»  Индивидуальный контроль |  |
| Тема 1.3  Как установить идеальные деловые отношения в коллективе | ОК У 2  П 2 З 1, 2, 4 | Сообщение: Д. Карнеги: «Как завоевать друзей и оказывать влияние на людей.»  Выступление, обсуждение в учебной группе. |  |
| Раздел II. Общение  Тема 2.1.Общение для человека — его среда обитания | ПК 2,3 У 1  ОК 1,3,4 З 1,3,4 | Сочинение: «Задумывались ли вы над смыслом своей жизни?»  Индивидуальный контроль |  |
| Тема 2.2  Этикет и культура делового общения | ОК 2,3 У 1  ПК 1,2,3,4 З 2,4 | Доклад: «Деловой этикет — важнейшая сторона профессионального поведения».  Фронтальная проверка, обсуждение в группе |  |
| Тема 2.3  Профессиональный этикет | ОК 6,7,8 У 1  ПК 1,2 З 2,4 | Сообщение: «Что такое этикет?»  Ответно-опросный метод |  |
| Тема 2.4  Искусство телефонного общения | ОК 5,7 У 1  ПК 3.1 З 1,2,3 | Сообщение: «Деловой телефон».  Фронтальная проверка  Ответно-опросный метод |  |
| Тема 2.5  Невербальные средства сообщения | ОК 3 У 2  П 1, З 3 | Доклад: «Роль вербальных и невербальных средств общения между администратором и клиентом».  Индивидуальный опрос  Ответно-опросный метод |  |
| Тема 2.6  Жестовый язык | ПК 2.2 У 1,2  ОК 3,4,5 З 1,2,3 | Сообщение: «Особенности рукопожатия у разных народов мира».  Фронтальная проверка |  |
| Тема 2.7  Речевой этикет | ОК 1,2 У 1  ПК 1,1 З 1,2 | Сообщение: «Особенности речевого этикета»  Опросно-ответный метод |  |
| Тема 2.8  Нормы русского литературного языка — основа речевого этикета | ОК 6,8 У 1  ПК 1.1 З 1,2,4 | Дискуссия: Пифагор: «Или говори речи, соответствующие твоему платью, или оденься соответственно твоим речам». |  |
| Раздел III Идеальное деловое партнерство  Тема 3.1 Как подобрать оптимального делового партнера | ПК 2.2 У 2  ПК 3.1, 3.2 З 1,2,4 | Реферат: «Стиль и культура протокольных мероприятий».  Фронтальная проверка |  |
| Тема 3.2  Искусство выживания и достижения процветания | ОК 1,4,8 У 1,2  ПК 2.5 З 1,2,4 | Сообщение: «Почему клиент всегда прав?»  Ответно-опросный метод |  |
| Тема 3.3  Характер, поведение и деловые качества народов мира | ОК 2,8 У 1  ПК 3.1 З 1,2,4 | Реферат: «Особенности этикета разных стран» |  |
| Тема 3.4  Искусство ведения переговоров | ОК 1,2 У 1,2  ПК 2.6 З 1,2,4 | Реферат: «Торговые сделки и переговоры  Ответно-опросный метод |  |
| Тема 3.5  Создание привлекательного имиджа современного делового человека | ОК 3,5 У 1,2  ПК 2.6, 2.2 З 2,3 | Практическое задания: Разработать принципы создания привлекательного имиджа делового человека  Дискуссия: метод |  |

**Математический и общий естественнонаучный цикл**

**Дисциплина «Математика»**

Относится к математическому и естественнонаучному циклу основной профессиональной образовательной программы.

**Цели и задачи дисциплины**

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен:

уметь:

-решать задачи на отыскание производной сложной функции, производных второго и высших порядков;

-применять основные методы интегрирования при решении задач;

-применять методы математического анализа при решении задач прикладного характера, в том числе профессиональной направленности;

знать:

-основные понятия и методы математического анализа;

-основные численные методы решения прикладных задач

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: [ОК 1](#sub_10511), [ОК 2](#sub_10512), [ОК 3](#sub_10513), [ОК 4](#sub_10514), [ОК 5](#sub_10515), [ОК 6](#sub_10516), [ОК 9](#sub_10519)

**Виды учебной работы и объем учебных часов**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | *72* |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | *48* |
| в том числе: |  |
| практические занятия | *36* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | *24* |
| в том числе: |  |
| Изучение учебной литературы и самопроверка (решение примеров) | *16* |
| Подготовка докладов, сообщений, презентаций | 4 |
| Написание рефератов | 4 |
| *Итоговая аттестация в форме* экзамен | |

Содержание разделов дисциплины

Раздел 1. Теория пределов

Раздел 2. Дифференциальное и интегральное исчисление

Раздел 3. Линейная алгебра

Раздел 4. Элементы теории вероятностей и математической статистики

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Разделы (темы) дисциплины** | **Код контролируемой компетенции (или ее части), знания, умения** | **Оценочное средство** | | |
| **Текущий контроль** | **Рубежный контроль** | **Промежуточная аттестация** |
| **Раздел 1. Теория пределов** | З.1. – З. .8., З..11.  У.1, У.3., У.4. |  | Опрос у доски и по карточкам. | экзамен |
| Тема 1.1. Предел функции. Непрерывность функции. | З.1., У.1., У.3. | Входной контроль.  Проверка сообщений.  Фронтальный устный опрос по теме. Решение задач. |  | экзамен |
| **Раздел 2. Дифференциальное и интегральное исчисление** | З.9. – 3.12, У.3. – У.5., У.10 |  | Опрос у доски и по карточкам. | экзамен |
| Тема 2.1. Производная функции. | З.12. | Устный опрос. |  | экзамен |
| Тема 2.2. Неопределенный интеграл. | З.12., У.5., У.10 | Проверка рефератов. Проверка лабораторных работ. Фронтальный письменный опрос. |  | экзамен |
| Тема 2.3.Определённый интеграл. | З.9., З.10., У. 5., У. 10 | Проверка индивидуальных практических заданий. |  | экзамен |
| **Раздел 3. Линейная алгебра с элементами линейного программирования.** | У.5. – У.10. |  | Опрос у доски и по карточкам. | экзамен |
| Тема 3.1. Матрицы. | У.5. – У.8., У. 10., З.13. | Устный индивидуальный опрос. |  | экзамен |
| Тема 3.2. Решение систем линейных уравнений. | У.5. – У.8., У. 10., З.13. | Смешанный практический опрос (решение примеров) |  | экзамен |
| Тема 3.3. Элементы линейного программирования. | У.5. – У.8., У. 10., З.13, З.15. – З.18 | Опрос у доски. |  | экзамен |
| **Раздел 4. Элементы теории вероятностей и математической статистики**. | У.5. – У.8., У. 10., З.13. | Опрос у доски. | Опрос у доски и по карточкам. | экзамен |
| Тема 4.1.Элементы теории вероятности и комбинаторики. | У.5. – У.8., У. 10., З.13. | Проверка индивидуальных практических заданий. |  | экзамен |
| Тема 4.2. Элементы математической статистики. | У.5. – У.8., У. 10., З.13. | Проверка индивидуальных практических заданий. |  | экзамен |
| Тема 5. Элементы теории комплексных чисел. | У.5. – У.8., У. 10., З.13. | Проверка индивидуальных практических заданий. | Опрос у доски и по карточкам. | экзамен |

**Профессиональный цикл**

**Общепрофессиональные дисциплины**

**ЭКОНОМИКА ОРГАНИЗАЦИИ**

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:**

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

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

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

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

( ОК4)

Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности(ОК 5)

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

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

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

Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

(ОК 9)

Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК 10)

**В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен**

**знать/понимать:**

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

**уметь:**

* **приводить примеры**: факторов производства и факторных доходов, общественных благ, российских предприятий разных организационных форм, глобальных экономических проблем;
* **описывать:** действие рыночного механизма, основные формы заработной платы и стимулирования труда, инфляцию, основные статьи госбюджета России, экономический рост, глобализацию мировой экономики;
* **объяснять**: взаимовыгодность добровольного обмена, причины неравенства доходов, виды инфляции, проблемы международной торговли;

**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:**

* для получения и оценки экономической информации;
* составления семейного бюджета;
* оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, члена семьи и гражданина.

**Виды учебной работы и объем учебных часов**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| Максимальная учебная нагрузка | 213 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка | 142 |
| Самостоятельная работа | 71 |
| Промежуточная аттестация в форме экзамена | |

**АННОТАЦИЯ**

**«Правовое обеспечение профессиональной деятельности»**

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:**

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

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

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

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

( ОК4)

Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности(ОК 5)

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

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

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

Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

(ОК 9)

Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК 10)

**В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен**

**уметь:**

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

защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско- │процессуальным и трудовым законодательством,

соблюдать требования действующего законодательства;

**знать:**

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.

|  |  |
| --- | --- |
| *Вид учебной работы* | Количество часов |
| *Максимальная учебная нагрузка (всего)* | 72 |
| *Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)* | 48 |
| *в том числе:* |  |
| *практические занятия* | 8 |
| *контрольные работы* | - |
| *Самостоятельная работа обучающегося (всего)* | 24 |
| *в том числе:* |  |
| *анализ действующего законодательства* | 10 |
| *работа с первоисточником* | 8 |
| *написание рефератов* | 6 |
| Итоговая аттестация в форме диф.зачета | |

**Содержание дисциплины и оценочные средства**

|  |  |
| --- | --- |
| Разделы (темы) дисциплины | Код контролируемой компетенции (или ее части), знания, умения |
| Текущий контроль | Промежу-точная аттестация |
| Раздел 1. Основные положения Конституции РФ |  |  | Диф.зачет |
| Тема 1.1. Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации Правовое регулирование производственных отношений | З.1., З.2., У.1.  ОК-1, 3, 4, 7, 12 | Входной контроль.  Фронтальный устный опрос. |  |
| Раздел 2. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности |  |  |  |
| Тема 2.1. Физические лица как субъекты предпринимательской деятельности | З.6., У.1.  ОК-1, 3, 4, 7, 12 | Устный индивидуальный опрос. Проверка письменной работы |  |
| Тема 2.2. Юридические лица как субъекты предпринимательской деятельности | З.5., У.1.  ОК-1, 3, 4, 7, 12 | Устный опрос. Проверка письменной работы |  |
| Раздел 3. Правовое регулирование договорных отношений |  |  |  |
| Тема 3.1.Гражданско-правовые договоры | З.7., З.4., У.1.  ОК-1, 3, 4, 7, 12  ПК -1.1., 1.3. | Фронтальный устный опрос по теме. Проверка рефератов. |  |
| Тема 3.2. Договор купли-продажи | З.7., З.4. З.4., У.1.  ОК-1, 3, 4, 7, 12  ПК -1.1. | Устный опрос. Решение практических ситуаций. Проверка письменной работы |  |
| Тема 3.3. Договор аренды | З.7., З.4., У.3.  ОК-1, 2, 3, 4, 7, 12  ПК -1.1. | Устный опрос. Решение практических ситуаций. Проверка письменной работы |  |
| Тема 3.4. Способы обеспечения исполнения договорных обязательств Договор подряда | З.7., З.4., У.1.  ОК-1, 3, 4, 6, 7, 12  ПК -1.1. | Устный опрос. Решение практических ситуаций. Проверка письменной работы |  |
| Тема 3.5. Порядок осуществления приемки продукции по количеству | З.7., З.4., У.1.  ОК-1, 3, 4, 6, 7, 12  ПК -1.1. | Устный индивидуальный опрос. Проверка письменной работы |  |
| Тема 3.6. Порядок осуществления приемки продукции по качеству | .7., З.4., У.1.  ОК-1, 3, 4, 6, 7, 12  ПК -1.1. | Устный индивидуальный опрос. Проверка письменной работы |  |
| Тема 3.7.Международная система менеджмента качества | 7., З.4., У.1.  ОК-1, 3, 4, 6, 7, 12  ПК -1.1. | Устный индивидуальный опрос. Проверка письменной работы |  |
| Раздел 4. Административное право |  |  |  |
| Тема 4.1. Административные правонарушения и административная ответственность | З.13., З.4., У.1., У.3.  ОК-1, 3, 4, 7, 12 | Устный индивидуальный опрос. Проверка письменной работы |  |
| Раздел 5. Гражданский процесс и арбитраж |  |  |  |
| Тема 5.1. Судебный порядок решения споров | З.14., З.4., У.1., У.3.  ОК-1, 2, 3, 4, 6, 7, 12 | Устный индивидуальный опрос. Решение практических ситуаций. Проверка письменной работы |  |
| Раздел 6. Труд и социальная защита |  |  |  |
| Тема 6.1. Трудовой договор | З.8., З.4., У.1., У.2.  ОК-1, 2, 3, 4, 6, 7, 12 | Устный опрос. Решение практических ситуаций. Проверка письменной работы |  |
| Тема 6.2. Заработная плата | З.9., З.4., У.1., У.2.  ОК-1, 3, 4, 7, 12 | Устный индивидуальный опрос. Проверка письменной работы |  |
| Тема 6.3. Дисциплинарная и материальная ответственность | З.12., З.4., У.1., У.2., У.3.  ОК-1, 2, 3, 4, 6, 7, 12  ПК 1.1. | Устный опрос. Решение практических ситуаций. Проверка письменной работы |  |
| Тема 6.4.Классификация рабочих мест. Оснащение рабочих мест | З.12., З.4., У.1., У.2., У.3.  ОК-1, 2, 3, 4, 6, 7, 12  ПК 1.1. | Устный индивидуальный опрос. Проверка письменной работы |  |
| Тема 6.4. Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения | З.10., У.1.  ОК-1, 3, 4, 7, 12 | Устный индивидуальный опрос. Проверка рефератов |  |
| Тема 6.5.Специальная оценка условий труда | З.11., У.1., У.3.  ОК-1, 3, 4, 7, 12 | Устный индивидуальный опрос. Проверка рефератов |  |
| Тема 6.6..Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения | З.11., У.1., У.3.  ОК-1, 3, 4, 7, 12 | Устный индивидуальный опрос. Проверка письменной работы |  |
| Тема 6.7.Право социальной защиты населения | З.11., У.1., У.3.  ОК-1, 3, 4, 7, 12 | Устный индивидуальный опрос. Проверка письменной работы |  |
| Раздел 7. Законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности |  |  |  |
| Тема78.1. Закон о защите прав потребителей | З.4., У.1., У.3.  ОК-1, 3, 4, 7, 12  ПК 1.3. | Устный опрос. Проверка письменной работы |  |
| Тема 8.2. ГОСТ ИСО 9000-2011 Система менеджмента качества | З.4., У.1., У.3.  ОК-1, 2, 3, 4, 6, 7, 12  ПК 1.3. | Устный опрос. Решение практических ситуаций. |  |

**Бухгалтерский учет**

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций у студента:**

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

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

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

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

Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий (1.4);

**В результате изучения модуля обучающийся должен:**

**Знать:**

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

**Уметь:**

использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности.

**Виды учебной работы и объем учебных часов**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| Максимальная учебная нагрузка | 171 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка | 114 |
| Самостоятельная работа | 57 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированный зачет | |

**АННОТАЦИЯ**

**Дисциплины ОПД.4 - «Документационное обеспечение управления»**

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций у студента:**

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

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

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

**В результате изучения обучающийся должен:**

**Знать:**

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

**Уметь:**

оформлять документы и/или проверять правильность оформления, хранения и учета их в соответствии с требованиями системы документационного обеспечения; знать:

***Содержание разделов дисциплины:***

Функции документов: информационная, коммуникативная, социальная, культурная, управленческая, правовая, историческая, и другие, их характеристика.

Документирование: основные способы. Материальные носители информации. Классификация документов по способу изготовления, происхождению, содержанию, наименованию и другим признакам.

Виды документов: текстовые, графические, машиночитаемые, фотодокументы. Влияние научно – технического прогресса на документ и документирование. Федеральный закон «Об электронной подписи».

Общероссийские классификаторы (ОКУД, ОКПО, ОКОНХ, ОКУН), их краткая характеристика.

Унификация и стандартизация документации: понятие. Системы документации: понятие, признаки. Межотраслевые системы документации.

Унифицированная система документации: понятие. Состав унифицированных систем документации: организационно-распорядительная, отчетно-статистическая, первичная, учетная, финансовая и др. Государственные стандарты на унифицированные системы документации.

Реквизит, формуляр документа, типовой формуляр, формуляр-образец, табель форм документов, альбом форм унифицированных документов: понятие, характеристика.

Бланк документа: понятие, назначение, виды бланков (общий бланк, бланк письма, бланк конкретного вида документа (кроме письма). Состав, оформление реквизитов бланка.

Правила оформления реквизитов бланка и их расположения на стандартном формате бумаги, размеры полей. Формуляр-образец группы документов, принадлежащих к одной системе.

Проектирование бланков документов организации. Состав, оформление, изготовление, хранение бланков организации.

Организационно-распорядительные документы: понятие, назначение, основные виды (организационные, распорядительные, справочные).

Организационные документы: устав, положения, структура и штатная численность, штатное расписание, правила, должностная инструкция, их назначение, характеристика и состав, требования к оформлению, порядок утверждения.

Типы документов: подлинник, копия, дубликат, выписка, их назначение. Порядок оформление и выдачи копий и дубликатов документов, выписок из них.

Распорядительные документы: постановление, приказ, распоряжение, совместный распорядительный документ, их назначение, характеристика и состав, требования к оформлению.

Справочные документы: служебные письма, справки, докладные записки, протоколы, акты, заявление, их характеристика и состав, требования к оформлению.

Договорно-правовая документация, документы по внешне-экономической деятельности, претензионно-исковая документация, их назначение, требования к оформлению.

Службы ДОУ в организациях, значение, задача, функции, типовые структуры, должностной состав. Регламентация работы СДОУ.

Документооборот: понятие, общие принципы организации документооборота, его структура, необходимость учёта объёма документооборота. Нормативные документы, регламентирующие организацию документооборота.

Регистрация документов, определение, цели. Задачи, места регистрации различных категорий документов. Системы и формы регистрации (журнальная, карточная, автоматизированная), их достоинства и недостатки. Показатели, вводимые в регистрационные формы. Особенности регистрации входящих, исходящих и внутренних документов.

Состав выполняемых работ при отправке исходящих документов: проверка правильности оформления, наличия приложений, адреса, сортировка по адресатам и видам отправлений составление описки рассылки. Традиционный способ отправки документов (почтой). Отправка документов с помощью телефона, факса.

Контроль исполнения документов: понятие, назначение, виды. Принципы организации контроля. Сроки исполнения: типовой, индивидуальный. Технология ведения контроля. Анализ исполнения документов в учреждениях.

Взаимосвязь регистрации документов и информационно-справочной работы. Организация работы с помощью справочных карточек.

Должностные лица, осуществляющие регистрацию и контроль исполнения, их функций и права.

Номенклатура дел: понятие. Значение номенклатуры дел для классификации документов, оперативного хранения и их предархивной подготовки. Виды номенклатур дел. Порядок составления, оформления, утверждения и применения конкретной номенклатуры дел. Порядок формирования дел.

Организация хранения исполненных документов. Основные требования нормативных документов, регламентирующих данный этап документооборота. Ответственность за сохранность документов.

Основные этапы передачи документов в архив или на уничтожение: подготовительный (обоснование выбора способа сохранения или уничтожения путем проведения экспертизы ценности документов), основной (подготовка дел для передачи в архив), завершающий (передача в архив или уничтожение).

Экспертиза ценности документов: понятие, назначение. Принципы и критерии определения научной и практической ценности документов. Экспертные комиссии, их функции, права. Этапы проведения экспертизы. Оформление результатов экспертизы. Сроки хранения документов. Перечни документов с указанием сроков хранения, их виды, назначение, схемы построения. Порядок передачи дел в архив или уничтожения документов.

Требования к оформлению дел постоянного сроков хранения и по личному составу. Порядок передачи дел в архив.

Архив: понятие, назначение. Виды архивов: государственные, ведомственные, объединенные межведомственные по личному составу. Архивные фонды: документальный, государственный: понятия.

Компьютеризация документационного обеспечения управления на предприятии, значение, перспективы развития. Использование персональных компьютеров в организации работы с документами. Составные части компьютерного делопроизводства: автоматизированный сбор, обработка, хранение документации, представление разнообразной информации.

Электронная почта. Типы систем электронной почты (глобальные, корпоративные). Хранение документов в электронной почте. Информационно-справочная работа в условиях применения компьютерных технологий. ФЗ «об электронной подписи».

**Виды учебной работы и объем учебных часов**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| Максимальная учебная нагрузка | 72 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка | 48 |
| Самостоятельная работа | 24 |
| Промежуточная аттестация в форме экзамена | |

**АННОТАЦИЯ**

**Дисциплины ОПД.5 - «Финансы и валютно-финансовые операции организации»**

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций у студента:**

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

Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы( ОК 2);

Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК 3);

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

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

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

Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий( ПК 1.4)

Анализировать эффективность обслуживания потребителей (ПК 2.5)

**В результате изучения модуля обучающийся должен:**

**Знать:**

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

**Уметь:**

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

***Содержание разделов дисциплины***

Финансы и финансовая система в условиях рыночных отношений. Управление финансами. Финансы государства и их использование. Финансы предприятий и их использование. Денежное обращение в условиях рынка. Кредит и кредитная система в условиях рыночной экономики. Банки и банковская система. Финансовое планирование и контроль. Валютная система РФ и международные кредитные отношения. Основы функционирования валютных рынков: валюта, назначение, виды. Организация мировой валютной системы: валютные системы и операции – понятие, классификация. Валютный рынок Российской Федерации. Расчеты с юридическими лицами по внешнеторговым контрактам. Характеристика платежных документов для оформления операций в валюте: валютное планирования и формы расчетов, особенности обслуживания и расчетов за валюту, оформление счетов. Признаки платежности и общие средства защиты бумажных денежных знаков.

**Виды учебной работы и объем учебных часов**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| Максимальная учебная нагрузка | 144 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка | 96 |
| Самостоятельная работа | 48 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | |

**АННОТАЦИЯ**

**Дисциплины ОПД.6. – «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности»**

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих 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.

**В результате изучения дисциплины обучающийся должен:**

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

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

**Виды учебной работы и объем учебных часов**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| Максимальная учебная нагрузка | 150 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка | 100 |
| Самостоятельная работа | 50 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированный зачет | |

**АННОТАЦИЯ**

**Дисциплины ОПД.07 - «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда»**

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций у студента:**

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

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

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

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

Организовывать выполнение заказов потребителей ( ПК 1.2)

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

Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания (ПК 2.6)

**В результате изучения модуля обучающийся должен:**

**Знать:**

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

**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;

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

***Содержание разделов дисциплины:***Тенденции развития технического оснащения сферы услуг.

Обеспечение климат– контроля в контактной зоне предприятий сервиса. Техническое оснащение предприятий ресторанного сервиса. Техническое оснащение спортивно – оздоровительных комплексов. Техническое оснащение предприятий индустрии красоты. Приборы личной гигиены. Техническое оснащение предприятий торговли. Техническое оснащение развлекательных комплексов. Техническое оснащение систем безопасности. Компьютерные системы в сфере обслуживания.

**Виды учебной работы и объем учебных часов**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| Максимальная учебная нагрузка | 174 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка | 116 |
| Самостоятельная работа | 58 |
| Промежуточная аттестация в форме экзамена | |

**АННОТАЦИЯ**

**Дисциплины ОПД.8 - «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации»**

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций у студента:**

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

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

Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (ОК 3);

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

Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями (ОК 6);

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

Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК 10);

Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания, в соответствии с заказами потребителей ( ПК 1.1);

Организовать выполнение заказов потребителей (ПК 1.2);

Контролировать качество выполнения заказа (ПК 1.3);

Участвовать в оценке эффективности деятельности организаций общественного питания (ПК 1.4);

**В результате изучения модуля обучающийся должен:**

**Знать:**

лексический (2500-2900 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для овладения устными и письменными формами профессионального общения на иностранном языке; иностранный язык делового общения: правила ведения деловой переписки, особенности стиля и языка деловых писем, речевую культуру общения по телефону, правила составления текста и проведения презентации рекламной услуги (продукта); правила пользования специальными терминологическими словарями; правила пользования электронными словарями.

**Уметь:**

вести беседу (диалог, переговоры) профессиональной направленности на иностранном языке; составлять и осуществлять монологические высказывания по профессиональной тематике (презентации, выступления, инструктирование); вести деловую переписку на иностранном языке; составлять и оформлять рабочую документацию, характерную для сферы туризма, на иностранном языке; составлять тексты рекламных объявлений на иностранном языке; профессионально пользоваться словарями, справочниками и другими источниками информации; пользоваться современными компьютерными переводческими программами; делать письменный перевод информации профессионального характера с иностранного языка на русский и с русского на иностранный язык.

***Содержание разделов дисциплины:*** Социокультурные стереотипы речевого поведения на иностранном языке работников ресторанного сервиса (метрдотеля, официанта). Особенности невербального поведения работников ресторанного сервиса. Застолье в различных стилях (русский стол, «фуршет», «европейский завтрак», «шведский стол», кофе-брейк, банкет-чай, банкеты(официальные, не официальные). Дипломатические приемы, деловые встречи в странах изучаемых языков. Традиционное и транснациональное в национальных кухнях и индустрии питания англоязычных, немецко- и франкоговорящих странах и России. Некоторые особенности питания туристов из различных стран. Интернационализация содержания и технологии питания в западноевропейских странах и их отражение в названиях продуктов питания в меню. Традиции письменного приглашения на обед, ланч и т.п. в стране изучаемого языка.

**Виды учебной работы и объем учебных часов**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| Максимальная учебная нагрузка | 429 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка | 286 |
| Самостоятельная работа | 143 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированный зачет | |

**АННОТАЦИЯ**

**Дисциплины ОПД.9 - «Безопасность жизнедеятельности»**

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций у студента:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК 11).

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

Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий (ПК 1.4).

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

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

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

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

Проводить контроль качества услуг общественного питания(ПК 4.3).

**В результате изучения дисциплины обучающийся должен:**

**Знать:**

принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства;задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия 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.

**Уметь:**

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

**Содержание разделов дисциплины:**

Общие положения. Понятие риска. Классификация основных форм деятельности человека. Критерии комфортности. Опасные и вредные производственные факторы. Общие требования безопасности к техническим системам и технологическим процессам. Единая государственная система предупреждения и действий в чрезвычайных ситуациях.

Классификация чрезвычайных ситуаций. Основы организации спасательных и других неотложных работ. Способы их ведения. Понятие об устойчивости в ЧС. Вопросы безопасности жизнедеятельности в законах и подзаконных актах. Правовые, нормативно-технические организационные основы обеспечения безопасности и экологичности производств. Международное сотрудничество в области безопасности жизнедеятельности.

**Виды учебной работы и объем учебных часов**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| Максимальная учебная нагрузка | 102 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка | 68 |
| Самостоятельная работа | 34 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированный зачет | |

**АННОТАЦИЯ**

**Учебной дисциплины “ Организация и технология работы в барах”**

* 1. **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с государственным образовательным стандартом среднего (полного) общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ СПО

100100 <<Сервис>>

100114 <<Организация обслуживания в общественном питании>>

Примерная программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительной профессиональном образовании: при подготовке (повышению квалификации) по специальности <<бармен>>

* 1. **Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина <<Организация и технология работы в барах>>

Принадлежит к профессиональному циклу в разделе

<<Общепрофессиональные дисциплины>> ( ОПД-10).

Учебная дисциплина <<Организация и технология работы в барах>> введена в основную профессиональную образовательную программу специальности в рамках часов ее вариативной части, по согласованию (и признанию целесообразности) с социальными партнерами – работодателями – в сфере услуг отрасли питания.

**1.3 Цели и задачи учебной дисциплины- требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать и уметь:**

**уметь:**

* организовать, осуществлять и контролировать процесс подготовки бара к обслуживанию;
* подбирать виды оборудования, мебели, столового белья, барной посуды, инструментов и аксессуаров бара (с учетом вида и класса предприятия);
* организовать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания в барк (с учетом различных методов и техники работы бармена);
* осуществлять расчеты с посетителями бара;
* применять примеры делового общения в процессе работы а барах;
* выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для организации работы бара( меню, карта бара и др.),

осуществлять консультирование потребителей;

* определять показатели качества обслуживания в барах;
* разрабатывать и предоставлять предложения по повышению качества обслуживания в барах;
* формировать ассортимент продукции бара (в соответствии с типом и классом);
* оформлять витрину бара ;
* смешивать напитки разными способами, оформлять их;
* работать с рецептурами смешанных напитков ( составлять их);
* составлять и оформлять меню (карту) бара.

**знать**:

* цель, задачи, методы и формы обслуживания в барах;
* номенклатуру услуг баров, их специфичность;
* этапы процесса обслуживания в барах;
* характеристику методов и форм обслуживания потребителей в барах;

требовании к расчету с посетителями баров;

* требования к обслуживающему персоналу баров различных типов и классов;
* психологические особенности обслуживания в барах; ресурсы,(меню баров, карты баров, рекламные носители и т.д.) их выбор, оформление и использование;
* критерии и показатели качества обслуживания в барах;
* правила приготовления смешанных напитков (коктейлей), характеристик их компонентов;
* виды оборудования, посуды, инвентаря, аксессуаров используемых при приготовлении смешанных напитков (коктейлей);
* классификацию, рецептуру, технологию приготовления, оформления, подачу смешанных напитков (коктейлей);
* стили и технику работы бармена;
* правила оформления витрины бара.

**1.4.Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 84 часов, в том числе:

* обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 56 часов;
* самостоятельной работы обучающегося 28 часов.

**2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **84** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **56** |
| в том числе: |  |
| -лабораторные занятия | **18** |
| -практические занятия | **4** |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **28** |
| в том числе: |  |
| -подготовка рефератов(сообщений) | **2** |
| -работа с нормативными документами | **4** |
| -ознакомление с организацией работы действующего предприятия общественного питания(бара);  -изучения ассортимента -экскурсия | **8** |
| -составление( разработка) технологический документации, схемы, алгоритма процесса | **4** |
| -закрепление практических навыков | **14** |
| **Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета** |  |

**АННОТАЦИЯ**

**Модуля ПМ.01 - «Организация питания в организациях общественного питания»**

**Процесс изучения модуля направлен на формирование следующих компетенций:**

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

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

Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (ОК 3);

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

Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями (ОК 6);

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

Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК 10);

Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания, в соответствии с заказами потребителей (ПК 1.1);

Организовать выполнение заказов потребителей (ПК 1.2);

Контролировать качество выполнения заказа (ПК 1.3);

Участвовать в оценке эффективности деятельности организаций общественного питания (ПК1.4).

**В результате изучения модуля обучающийся должен:**

***Иметь практический опыт:***

*по товароведению продовольственных товаров и продукции общественного питания:* распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохраняемости;

*по организации и технологии производства продукции общественного питания:* оперативного планирования работы производства; получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования; участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов; участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров; проведения приемки продукции по количеству и качеству; контроля осуществления технологического процесса производства;

*по физиологии питания, санитарии и гигиены:* контролем осуществления технологического процесса производства; контролем соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания;

**Уметь:**

*по товароведению продовольственных товаров и продукции общественного питания:* 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; проводить приемку продукции;

*по организации и технологии производства продукции общественного питания:* 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;

*по физиологии питания, санитарии и гигиены:*контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохраняемости продовольственных товаров и сырья; использовать нормативные и технологические документы; проводить приемку продукции; контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;

**Знать:**

*по товароведению продовольственных товаров и продукции общественного питания:*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;

*по организации и технологии производства продукции общественного питания:*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.

*по физиологии питания, санитарии и гигиены:* 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;

***Содержание разделов дисциплины:***

*по товароведению продовольственных товаров и продукции общественного питания:* Введение; пищевая ценность продуктов питания; оценка качества пищевых продуктов; хранение пищевых продуктов; консервирование продовольственного сырья; плодоовощные товары; зерномучные товары; кондитерские товары; вкусовые товары; пищевые жиры; молочные товары; яйцо и яичные продукты его переработки; мясные товары; рыбные товары; пищевые концентраты.

*по организации и технологии производства продукции общественного питания:*Отрасль в структуре экономики; характеристика предприятий общественного питания; производственная инфраструктуру; сырьевая и материально-техническая база отрасли; организации снабжения;производственная структура; организация процессов производства продукции; организация нормирования труда на предприятиях общественного питания.

*по физиологии питания, санитарии и гигиены:*

Пищеварение; Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма; Рациональное питание и физиологические основы его организации; Лечебное и лечебно – профилактическое питание; Органолептический метод оценки качества пищевого сырья и продуктов; Личная гигиена работников общественного питания; Пищевые заболевания, гельминтозы, их профилактика; Санитарно-гигиенические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий; Санитарно-гигиенические требования к устройству, содержанию и оборудованию помещений предприятий; Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов; Санитарно-гигиенические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий; Правовые основы санитарии.

**Виды учебной работы и объем учебных часов**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| Максимальная учебная нагрузка | 465 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка | 382 |
| Самостоятельная работа | 155 |
| Промежуточная аттестация в форме экзамена | |

.**АННОТАЦИЯ**

**Модуля ПМ.02 - «Организация обслуживания в организациях общественного питания»**

**Процесс изучения модуля направлен на формирование следующих компетенций у студента:**

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

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

Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (ОК 3);

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

Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями (ОК 6);

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

Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК 10);

Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей (ПК 2.1);

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

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

Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания (ПК 2.4);

Анализировать эффективность обслуживания потребителей (ПК 2.5);

Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания(ПК 2.6).**В результате изучения модуля обучающийся должен:**

***Иметь практический опыт:***

*по организации обслуживания в организациях общественного питания: организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей; выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания*

*по психологии и этике профессиональной деятельности:* анализ производственных ситуаций; управление работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей; определение потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания.

*по менеджменту и управлению персоналом в организациях общественного питания:* определение потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания*;*

**Уметь:**

*по организации обслуживания в организациях общественного питания:* 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 использование различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов; осуществлять расчет с посетителями; выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания; составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей; выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

*по психологии и этике профессиональной деятельности :*применять техники и приёмы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приёмы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; устанавливать деловые контакты с учётом особенностей партнёров по общению и соблюдением делового этикета; использовать эффективные приёмы управления конфликтами; применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности; регулировать конфликтные ситуации в организации, планировать, прогнозировать и анализировать деловое общение;

*по менеджменту и управлению персоналом в организациях общественного питания:* определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями; определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость).

**Знать:**

*по организации обслуживания в организациях общественного питания:* цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания; этапы обслуживания; особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания; характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара; приемы сбора использованной посуды и приборов; требования к проведению расчета с посетителями; требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; специальные виды услуг и формы обслуживания; информационное обеспечение услуг общественного питания (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование; критерии и показатели качества обслуживания.

*по психологии и этике профессиональной деятельности :*роли и ролевые ожидания в общении; специфику делового общения, структуру коммуникативного акта и условия установления контакта; нормы и правила профессионального поведения и этикета; механизмы взаимопонимания в общении; техники и приёмы общения, правила слушания, ведение беседы, убеждения; этические принципы общения; влияние индивидуальных особенностей партнёров на процесс общения; источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов закономерности формирования команды; психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением.

*по менеджменту и управлению персоналом в организациях общественного питания:* 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; показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определении.

***Содержание разделов дисциплины:***

*по организации обслуживания в организациях общественного питания:* Введение. Общая характеристика процесса обслуживания. Характеристика торговых помещений. Столовая посуда и приборы; обеспечение процесса обслуживания; этапы организации обслуживания; подготовительный этап. Обслуживание потребителей в ресторане. Обслуживание приемов и банкетов. Специальные виды услуг и формы обслуживания. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов. Организация обслуживания гостей на высшем уровне Организация обслуживания в социально-ориентировочных предприятиях. Организации труда обслуживающего персонала.

*по психологии и этике профессиональной деятельности:* Общение как форма взаимодействия: Предмет и задачи психологии делового общения; Общая характеристика делового общения; Вербальные и невербальные средства коммуникации; Общение как восприятие людьми друг друга; техники и приёмы делового общения. Специфика делового общения: Дискуссии как формы делового общения**;** Общение и деловое взаимодействие**;** Роли и ролевые ожидания в общении**;** Индивидуальные особенности партнёров в процессе общения; Сущность социально - психологического взаимодействия: социальное взаимодействия и его условия; закономерности формирования команды**;** нормы и правила профессионального поведения и этикета**;** манипуляции и барьеры в общении; конфликты и способы их разрешения.

*по менеджменту и управлению персоналом в организациях общественного питания:*

Профессиональные, личностные и деловые качества менеджера. Функции, которые выполняет современный руководитель. Классификация организационных структур управления. Организационная структура предприятий общественного питания. Создание системы управления. Управление персоналом. Концепция управления персоналом в организации. Понятие и модель мотивации. Развитие концепции мотивации разными школами управления. Организация деловых коммуникаций. Природа и типы конфликтов в организации. Позитивные функции конфликта. Причины и последствия конфликтов. Методы управления конфликтами и стрессами. Трудовая функция работника,показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение.

**Виды учебной работы и объем учебных часов**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| Максимальная учебная нагрузка | 582 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка | 388 |
| Самостоятельная работа | 194 |
| Промежуточная аттестация в форме Д/З | |

**АННОТАЦИЯ**

**Модуля ПМ.03. - «Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания»**

**Процесс изучения модуля направлен на формирование следующих 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 за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

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.

**В результате изучения модуля обучающийся должен:**

**иметь практический опыт:**

- выявления и анализа потребностей в продукции и услугах общественного питания;

- участия в разработке комплекса маркетинга;

- определения подкрепления продукции и услуг;

- анализа сбытовой и ценовой политики;

- консультирования потребителей;

- разработки предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности;

- выявления конкурентов организации общественного питания и определения конкурентоспособности ее продукции и услуг;

- участия в маркетинговых исследованиях.

**уметь:**

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

- проводить сегментацию рынка;

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

- разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания;

- определять направления сбытовой и ценовой политики, 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 организаций 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.

**Содержание разделов профессионального модуля:**

*маркетинговая деятельность в организациях общественного питания:*Основные термины и понятия маркетинга. Состояние и прогнозы развития потребительского рынка России, в том числе в сфере услуг общественного питания. Насыщение рынка потребительскими товарами и услугами. Необходимость систематического анализа конъюнктуры рынка. Особенности маркетинга услуг общественного питания.Концепции рыночных отношений, их характерные признаки; история возникновения и основные этапы развития маркетинга. Направления совершенствования маркетинга в современных условиях. Элементы классического комплекса маркетинга, структура маркетинговой деятельности; классификация маркетинга, признаки классификации. Цели маркетинга; задачи; принципы и функции.Основные понятия, назначение и признаки сегментирования, критерии выбора сегмента рынка, назначение, условия и способы позиционирования. Анализ возможностей освоения сегмента рынка и последовательность маркетинговых мероприятий его освоения.Объекты маркетинговой деятельности: нужда потребность, спрос. Классификация потребностей: физиологические, социальные, психические, интеллектуальные и духовные. Виды спроса, их характеристика. Маркетинговые мероприятия при разных видах спроса. Типы маркетинга, в зависимости от вида спроса. Классификация участников деятельности. Факторы, оказывающие влияние на поведение потребителей продукции и услуг общественного питания. Модель покупательского поведения.Окружающая среда маркетинга: понятие, виды, факторы, формирующие окружающую среду. Микросреда маркетинга: понятие. Субъекты и контролирующие факторы, формирующие микросреду организации. Макросреда маркетинга: понятие. Субъекты и неконтролируемые факторы, формирующие макросреду. Конкуренция, конкурентная среда, конкурентоспособность предприятий, продукции и услуг общественного питания, конкурентные преимущества. Классификация средств маркетинга: средства удовлетворения потребностей, средства распространения, средства стимулирования. Товар как важнейшее средство удовлетворения потребностей. Жизненный цикл товара (ЖЦТ) и его этапы, маркетинговые мероприятия, характерные для этих этапов. Планирование продукции: понятие, общие концепции, основные этапы. Разработка новых видов услуг и продукции на предприятиях общественного питания: обоснование необходимости, уровни, этапы. Классификация цен по месту их установления, степени развития конкурентной среды. Факторы, влияющие на формирование цен. Система скидок и надбавок. Стратегия ценообразования.Средства сбыта: каналы товародвижения, их виды.Классификация методов маркетинга. Методы изучения рынка. Назначение, разновидности методов, их возможности, достоинства и недостатки. Методика проведения наблюдений и опросов, виды и разновидности опросов. Методы формирования спроса и стимулирование сбыта; виды, назначение. Личная продажа, моральное и материальное стимулирование. Подкрепление продукции и услуг общественного питания.Реклама: понятие, назначение. Цели, задачи и функции рынка. История возникновения и совершенствования рекламы. Требования к рекламе. Правовые основы рекламной деятельности. Классификация рекламы по характеру, форме информации, назначению и носителям рекламной информации. Модель потребительского восприятия рекламы. Эффективность рекламы разных видов. Методы оценки эффективности рекламы.

Маркетинговые исследования: понятие, цели и задачи, объекты. Виды исследований. Схема проведения маркетинговых исследований. Маркетинговая информация: назначение, источники, принципы их сбора. Маркетинговая информационная система (МИС).

Стратегия и тактика маркетинга. Направления и виды стратегий маркетинга, критерии их выбора. Основные этапы процесса стратегического планирования. Стратегический анализ. Маркетинговая часть бизнес-плана предприятий общественного питания.

**Виды учебной работы и объем учебных часов**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| Максимальная учебная нагрузка | 219 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка | 146 |
| Самостоятельная работа | 73 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | |

**АННОТАЦИЯ**

**Модуля ПМ.04. - «Контроль качества продукции и услуг общественного питания»**

**Процесс изучения модуля направлен на формирование следующих компетенций:**

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

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

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

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

Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК 10);

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

Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания (ПК 4.2)

Проводить контроль качества услуг общественного питания ( ПК 4.3)

**В результате изучения модуля обучающийся должен:**

**иметь практический опыт:**

МДК.04.01. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания; контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие.

МДК.04.02. Контроль качества продукции и услуг общественного питания: контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг.

**уметь:**

МДК.04.01. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества; работать с нормативно-правовой базой; пользоваться измерительными приборами и приспособлениями;

МДК.04.02. Контроль качества продукции и услуг общественного питания: проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия; контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания; идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации;

**знать:**

МДК.04.01. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия;

МДК.04.01. Стандартизация, метрология и подтверждение 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.

**Содержание разделов профессионального модуля:**

МДК.04.01. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия:

Цели и задачи стандартизации.

Функции, виды и методы стандартизации.

Правовые основы стандартизации в РФ.

Категории и виды стандартов.

Особенности стандартизации в ОП.

Правовые основы сертификации.

Назначение и отличительные особенности добровольной сертификации.

Сертификации систем качества и производств.

Этапы развития и основные понятия метрологии.

Эталоны основных единиц измерения. История их создания.

Средства измерения.

Маркировка пищевой продукции.

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

*Контроль качества продукции и услуг общественного питания:* термины и определения в области качества; контроль качества: основные понятия, классификация, назначение и краткая характеристика отдельных видов.

*Требования к контролю качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции:*

виды продукции в общественном питании; требования к качеству продукции производственного и потребительского назначения, обязательные и рекомендательные, нормативы, их устанавливающие; группы показателей качества: органолептические, физико-химические и микробиологические.

*Правовая и нормативная база:*основные виды нормативно-правовой документации, устанавливающей критерии оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции предприятий общественного питания;номенклатура показателей качества; порядок разработки нормативно-технической и технологической документации; порядок разработки, рассмотрения и утверждения технических условий, технологических инструкций, технико-технологических карт, сборников рецептур.

*Методы контроля качества:*классификация методов контроля;органолептические методы контроля, условия проведения органолептического контроля;измерительные методы контроля, краткая характеристика основных измерительных методов; экспресс-методы контроля качества, применяемые на предприятиях общественного питания;

регистрационные методы контроля; книга отзывов и предложений (жалоб), назначение, использование для целей контроля, бракеражный журнал.

*Порядок проведения контроля, испытательные лаборатории:*основные понятия, правила отбора проб, виды нормативных документов, устанавливающих правила отбора; требования к материально-технической базе и персоналу испытательных лабораторий; нормативные документы, регламентирующие эти требования;аттестация и аккредитация испытательных лабораторий; результаты испытаний; формы документов.

*Управление качеством и услуг:*основные термины и определения; политика в области качества, обеспечение качества, система качества, общее руководство качеством, улучшение качества, планирование качества;модели для обеспечения качества.

*Контроль качества полуфабрикатов.*

*Контроль качества кулинарных и кондитерских изделий.*

*Контроль качества напитков.*

*Идентификация услуг общественного питания.*

*Идентификация и фальсификация сырья и продукции.*

**Виды учебной работы и объем учебных часов**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| Максимальная учебная нагрузка | 147 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка | 98 |
| Самостоятельная работа | 49 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачет | |

**АННОТАЦИЯ**

Модуль **ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих** основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности СПО **100114 Менеджер** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) **16399 Официант**

**Процесс изучения модуля направлен на формирование следующих компетенций у студента:**

ПК 1.1 Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания

ПК 1.2 Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов

ПК 1.3 Обслуживать массовые банкетные мероприятия

ПК 1.4 Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания

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

ОК 2 Организовывать собственную деятельность исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем

ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы

ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач

ОК 5 Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

**В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:**

**Иметь практический опыт:**

* выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;
* встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;
* приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
* рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;
* подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;
* расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей;
* подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;
* обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;
* обслуживания потребителей при использовании специальных форма организации питания;
* применения передовых, инновационных методов и форм организации труда.

**уметь:**

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

**знать:**

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

**Тематическое содержание модуля:**

Тема 1. Характеристика организаций общественного питания

Тема 2. Подготовка и хранение посуды, приборов, белья

Тема 3. Информационная база обслуживания

Тема 4. Подготовительный этап обслуживания

Тема 5. Обслуживание потребителей в организациях общественного питания

Тема 6. Обслуживание на различных массовых и банкетных мероприятиях

Тема 7. Специальные формы организации питания.

**Целью практического обучения на учебной практике является приобретение**

**практического опыта:**

* выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;
* встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;
* приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
* рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;
* подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;
* расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей;
* подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;
* обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;
* обслуживания потребителей при использовании специальных форма организации питания;
* применения передовых, инновационных методов и форм организации труда.

**В результате учебной практики учащийся будет уметь:**

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

**Виды учебной работы и объем учебных часов**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| Максимальная учебная нагрузка | 147 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка | 98 |
| Самостоятельная работа | 49 |
| Промежуточная аттестация в форме экзамена | |

1. 5. **Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы.**

ГБОУ СПО РО РТЭТ располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных рабочим учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ППССЗ обеспечивает:

* Освоение обучающимися дисциплин циклов ОГСЭ, математического и общего естественнонаучного цикла, профессионального цикла в условиях созданной соответствующей образовательной среды в ГБОУ СПО РО РТЭТ.
* Выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая занятия с использованием мультимедийного оборудования.
* Освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в ГБОУ СПО РО РТЭТ и на предприятиях, организациях отрасли в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

При использовании электронных обучающих ресурсов ГБОУ СПО РО РТЭТ обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

**Перечень кабинетов, лабораторий и других помещений**

**Кабинеты:**

гуманитарных и социально-экономических дисциплин;

математики;

иностранного языка;

правового обеспечения профессиональной деятельности;

технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда;

физиологии питания и санитарии;

товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания;

экономики и финансов;

организации и технологии отрасли;

организации обслуживания в организациях общественного питания;

организации и технологии обслуживания в барах;

менеджмента и управления персоналом;

маркетинга;

психологии и этики профессиональной деятельности;

бухгалтерского учета;

документационного обеспечения управления;

безопасности жизнедеятельности;

стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия.

**Лаборатории:**

информационно-коммуникационных технологий;

технологии приготовления пищи.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

**Залы:**

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

банкетный зал;

актовый зал.

1. **Оценка результатов освоения**

**основной профессиональной образовательной программы.**

* 1. Текущий и промежуточный контроль достижений обучающихся.

Порядок проведения текущего контроля и промежуточной аттестации определяется локальным актом «Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов ГБОУ СПО РО РТЭТ».

Система текущего и промежуточного контроля качества обучения студентов предусматривает решение следующих задач:

* обеспечение целостного и полного усвоения студентами содержания образовательных программ Федеральных государственных образовательных стандартов (далее ФГОС) среднего профессионального образования(далее СПО);
* широкое использование современных контрольно-оценочных технологий;
* организацию самостоятельной работы студентов с учетом их индивидуальных способностей;
* поддержание постоянной обратной связи и принятие оптимальных решений в управлении качеством обучения на уровне преподавателя, ЦМК, отделения техникума;
* повышение мотивации студентов к регулярной учебной работе, самостоятельной работе, углублению знаний, дифференцированной итоговой оценки успеваемости студентов.

Для учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяют входной контроль. Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающихся и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Форма проведения входного контроля определяется преподавателем.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, МДК как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии, Интернет- тестирование.

Текущий контроль успеваемости может проводиться на любом из видов учебных занятий. Методы текущего контроля выбираются преподавателем, исходя из специфики учебной дисциплины, МДК, сформированных профессиональных и общих компетенций. Преподаватель обеспечивает разработку и формирование блока заданий, используемых для проведения текущего контроля качества обучения.

Текущий контроль успеваемости может осуществляться в следующих формах:

* устный опрос (фронтальный, индивидуальный и комбинированный) на уроках, лекциях, практических и семинарских занятиях;проверка выполнения письменных домашних заданий, практических и расчетно- графических работ;
* защита практических, лабораторных работ, рефератов;
* проверка диктантов (предметных и технических), сочинений;
* участие в деловой игре;
* контрольные работы;
* тестирование, в т.ч. компьютерное;
* контроль самостоятельной работы(в письменной или устной форме);
* семинарские занятия;
* коллоквиумы;
* тестирование в Интернет-тренажере;
* самоконтроль;
* взаимопроверка.

Возможны и другие виды ткущего контроля успеваемости, которые определяются преподавателями и методической службой техникума.

Данные текущего контроля используются заместителями директора, заведующими отделениями, председателями цикловых методических комиссий, преподавателями, классными руководителями для обеспечения эффективной учебной работы студентов, своевременного выявления отстающих и оказании им содействия в изучении учебного материала, совершенствования методики преподавания, коррекции учебного процесса.

Промежуточный контроль успеваемости обеспечивает оперативное управление учебной деятельностью студента, ее корректировку и проводится с целью определения:

* соответствия уровня и качества подготовки специалиста ФГОС СПО;
* полноты и прочности теоретических знаний по дисциплине, МДК;
* сформированности профессиональных компетенций, умений применять полученные теоретические знания при решении практических задач, выполнении лабораторных работ;

Промежуточный контроль оценивает результаты учебной деятельности студента за семестр. Основными формами промежуточного контроля являются:

* зачет;
* дифференцированный зачет по учебной дисциплине, МДК, практике, по всем МДК в составе ПМ;
* экзамен по учебной дисциплине, МДК;
* комплексный экзамен по двум или нескольким учебным дисциплинам, по всем МДК в составе ПМ.
* экзамен (квалификационный).

Для аттестации студентов на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знание, умение и основные компетенции. После разработки преподавателями дисциплин, МДК, профессиональных модулей оценочные фонды проходят процедуру внутреннего рецензирования и обсуждаются на заседании соответствующей ЦМК. Утверждаются заместителем директора по учебно-воспитательной работе.

* 1. Государственная (итоговая) аттестация.

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии или специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе. Выпускная квалификационная работа выполняется в следующем виде: дипломная работа.

Порядок проведения государственной итоговой аттестации определяется локальным актом «Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в государственном бюджетном образовательном учреждении Ростовской области среднего профессионального образования «Ростовский торгово-экономический техникум»».

1. **Воспитательная работа.**

Воспитательная работа в техникуме является частью комплексного подхода к образовательному процессу, направленному на профессиональное становление личности студента.

Цель воспитательной работы в техникуме – создание благоприятного «воспитательного пространства» для реализации возможностей и потенций личности как субъекта самоорганизации и саморазвития. В техникуме создана система воспитательной деятельности, в основе которой лежит Концепция – «Обучая - воспитываем». Идея Концепции предполагает единство в трех сферах: в процессе обучения, во внеаудиторной работе, в социуме.

Для реализации Концепции разработаны программы воспитательной деятельности на 2014 – 2016 годы по циклам обучения:

- программа воспитательной деятельности для студентов первого курса общеобразовательной подготовки **«Адаптация студентов первого года обучения»;**

- программа воспитательной деятельности для студентов второго курса **«Воспитание специалиста – патриота Родины»;**

**- п**рограмма воспитательной деятельности для студентов третьего курса **«Социальная зрелость как непременное качество специалиста»;**

- программа воспитательной деятельности для студентов четвертого курса **«Воспитание как способ развития и саморазвития личности специалиста».**

В техникуме также действуют воспитательные программы, составленные на каждый текущий учебный год:

- программа содействия социальной самореализации студенческой молодежи «Студенческий совет»;

- программа профориентации «Абитуриент»,

- программа «Спорт, экология, туризм».

В начале каждого учебного года составляется план воспитательной работы техникума на учебный год, классные руководители разрабатывают воспитательные планы на учебный год в учебной группе. Основными направлениями воспитательной деятельности являются:

- профессиональное, трудовое воспитание, профориентация;

- гражданско-патриотическое воспитание;

- нравственное воспитание;

- спортивно-массовая работа;

- эстетическое воспитание, культура досуга;

- специальная профилактическая работа;

- студенческое самоуправление;

- индивидуальная работа со студентами.

В соответствии с планом воспитательной деятельности на год составляется план воспитательной работы на месяц.

В техникуме действуют органы студенческого самоуправления: старостат, студенческий совет, профсоюзный студенческий комитет. Студенты входят в состав Совета техникума, молодежного совета Советского района г. Ростова-на-Дону.

В воспитательной работе техникума используются различные методы и формы. **Традиционными** из них являются тематические классные часы о Днях воинской славы России, научной элите, великих композиторах, актерах, о театрах страны, выпускаются стенгазеты к знаменательным датам, проводятся конкурсы чтецов «Эхо войны на Донской земле», конкурс патриотической песни «Красная гвоздика», лекторская группа выступает перед первокурсниками с устным журналом «Их именами названы улицы Ростова». Студенты участвуют в организации «Полевой кухни» для ветеранов Великой Отечественной войны в парке Плевен 9 мая, ежегодно совершают экскурсии по городам и станицам Донского края, посещают областной молодежный академический театр, областную филармонию, областной музей краеведения, в том числе передвижные выставки. Допризывники участвуют в районном Дне допризывника на военной кафедре ЮФУ, в военно-спортивных состязаниях «Донцы-удальцы». Работают спортивные секции по футболу, волейболу, настольному теннису, активную творческую деятельность ведет клуб веселых и находчивых, допризывники занимаются в клубе «Служу Отечеству», работает клуб выпускников «Звено», кадровое агентство техникума помогает выпускникам с трудоустройством.

Воспитательная работа техникума направлена в первую очередь на формирование интереса к будущей специальности, углубление профессиональных умений и навыков. В связи с этим в техникуме регулярно проводятся предметные олимпиады по учебным дисциплинам и профессиональным модулям, конкурсы профессионального мастерства, «недели по специальностям», во время дней открытых дверей работают выставки блюд, проводятся мастер-классы по упаковке товаров, карвингу, работе с шоколадом, карамелью. Студенты РТЭК – постоянные участники городских, региональных, Всероссийских конкурсов профессионального мастерства.

Педагоги техникума ведут активную работу по профилактике здорового образа жизни студентов: проводятся встречи с представителями правоохранительных органов, медработниками горбольницы № 20, сотрудниками центра гигиены и эпидемиологии Ростовской области, конкурсы листовок и плакатов «Энергия жизни», «Я выбираю жизнь!» Преподаватели физической культуры проводят с юношами дополнительные занятия по оздоровлению и подготовке к службе в Вооруженных силах РФ. В техникуме проводятся спортивные соревнования по волейболу, футболу, настольному теннису, шахматам.

Большое внимание в техникуме уделяется повышению общекультурного уровня студентов. Каждый месяц проводятся концерты, литературные гостиные, конкурсы, в том числе концерт ко Дню учителя, День первокурсника, игры КВН, развлекательная программа «Татьянин День», конкурс красоты «Леди Весна».

В техникуме работает Совет классных руководителей, который оказывает методическую помощь наставникам по составлению планов воспитательной работы, оформлению отчетов, подготовке сценариев внеклассных мероприятий. Для классных руководителей разработаны методические рекомендации на темы: «Использование системного подхода в деятельности классного руководителя», «Роль классного руководителя в повышении уровня воспитанности обучающихся», «Нравственное воспитание – основа духовного мира человека», «Методика проведения диспута».

В читальном зале библиотеки РТЭТ оформляются стенды к знаменательным датам, проходят книжные выставки, библиотечные уроки, классные часы, встречи с донской поэтессой, членами союза писателей России.

Воспитательные задачи решаются также при помощи **инновационных** форм: используются интернет-ресурсы для освещения важнейших событий студенческой жизни, объявлений, обмена мнениями, участия в конкурсах; ведется электронный дневник для студентов первого курса. Для подготовки юношей к службе в армии используется электронный тир. Третий год успешно функционирует студенческий телеканал «РТЭК-ТВ», новости которого транслируются на областном телеканале «Южный регион-Дон». В эфир вышло 17 выпусков новостей, подготовлено множество роликов и сюжетов, в том числе отражающих специфику специальностей РТЭК.

Успешная научная, спортивная и творческая деятельности студентов поощряется похвальными грамотами, призами, денежными вознаграждениями.