

Министерство общего и профессионального образования
Ростовской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области «Ростовской торгово-экономической колледж»

Согласовано
Председатель правления РОО РПТ и СУ РО
Сильченко А.П.
«22» июня 2017 г.



Утверждаю
Директор ГБПОУ РО «РТЭК»
И.П. Косенко
Приказ № 87
«27» июня 2017 г.

**Программа подготовки специалистов среднего звена по
специальности**

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
(код) (наименование)

Уровень подготовки: базовый
Профиль подготовки: социально-экономический
Квалификация: менеджер

г. Ростов-на-Дону
2017

РЕЦЕНЗИЯ

на программу подготовки специалистов среднего звена
по специальности

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, реализуемая
ГБПОУ РО «РТЭК»

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (программа подготовки специалистов среднего звена, далее ППССЗ) реализуемая ГБПОУ РО «РТЭК», представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную колледжем с учетом требований рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки среднего профессионального образования (ФГОС СПО).

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 материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки при очной форме на базе основного общего образования 3 года и 10 месяцев на базе среднего (полного) общего образования 2 год и 10 месяцев и присваиваемая квалификация – менеджер.

Общеобразовательная подготовка реализуется в соответствии с приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении ФГОС среднего общего образования». Для данной специальности СПО выбран социально-экономический профиль.

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

ППССЗ, реализуемая ГБПОУ РО «РТЭК» содержит следующие структурные элементы: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), рабочие программы учебной и производственной практики, а также оценочные и методические материалы. Фонды оценочных средств позволяют проводить оценку степени сформированности общих и профессиональных компетенций на протяжении всего периода обучения.

Распределение объема часов вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям осуществлено в соответствии с общими и профессиональными компетенциями на основании мониторинга требований регионального рынка труда. Для повышения степени адаптации выпускников в профессиональной среде в профессиональный цикл введены учебные дисциплины «Основы предпринимательства», «Адаптация на рынке труда». Все это дает возможность обеспечить конкурентоспособность выпускника колледжа в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Для учета в содержании рабочих программ дополнительных требований в части необходимых умений и знаний, изложенных в профессиональных стандартах, увеличен объем вариативной части по ОП 03 Бухгалтерский учет, ОП 06 Информационно – коммуникационные технологии и профессиональной деятельности, ОП 05 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации, ПА 01 Организация питания в организациях общественного питания, ОП 02 Организация обслуживания в организациях общественного питания, ПМ 04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

Для расширения компетенции 2.2 «Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей» за счет часов вариативной части введена учебная дисциплина ОП 10 Организация и технология работы в барах.

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, реализуемая ГБПОУ РО «РТЭК», рекомендована для ведения образовательного процесса.

Рецензент:
Бренд Шеф кафе «Рандеву»



С.В. Насхулиян

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 ППСЗ 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

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ППСЗ 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.

3. Учебный план ППСЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

4. Аннотация программ дисциплин, профессиональных модулей

- 4.1 Аннотация программ дисциплин
- 4.2. Аннотация программ профессиональных модулей

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

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

Основная образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании реализуемая ГБПОУ РО «Ростовский торгово-экономический колледж» 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 № 689 от 23 июня 2010 года, а также с учетом рекомендованной образовательной программы.
- В соответствии с пунктом 16 Правил разработки, утверждения и применения профессиональных стандартов, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 22 января 2013 г. №23 (Собрание законодательства РФ, 2013 №4, ст. 293; 2014 №39, ст. 5266);
- Профессиональных стандартов World Skills Russia ПС Официант, ПС Сомелье (кавист), ПС Руководитель предприятия общественного питания.

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 ППССЗ СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Федеральный государственный стандарт среднего профессионального образования утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 июня 2010г. №689.

Типовое положение об образовательном учреждении среднего профессионального образования, утвержденное Министерством общего и профессионального образования Ростовской области от 20 января 2012 года.

Устав государственного образовательного учреждения среднего профессионального образования, утвержденный директором ГБПОУ РО «Ростовский торгово-экономический колледж».

ПС Официант, утвержден приказом Минтрудсоцзащиты РФ от 1 декабря 2015 г. № 910 н

ПС Сомелье (кавист), утвержден приказом Минтрудсоцзащиты РФ от 7 мая 2015 г. № 283 н

ПС Руководитель предприятия общественного питания, утвержден приказом Минтрудсоцзащиты РФ от 7 мая 2015 г. № 281 н

1.3. Общая характеристика основной образовательной программы среднего профессионального образования 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 СПО 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 ППССЗ на базе среднего (полного) общего образования

Таблица 2

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

Обучение по учебным циклам	83 нед.
Учебная практика	13 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	13 нед.
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 ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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 за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК 10	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов

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

Основная профессиональная образовательная программа 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 основной профессиональной образовательной программы 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 СПО 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.

3. Учебный план ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

4. Аннотация программ дисциплин Дисциплина «Основы философии»

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:

-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	48
Самостоятельная работа	10
Промежуточная аттестация в форме	Д/з

Содержание разделов дисциплины

Раздел 1. Введение

Раздел 2. Историко-философское введение

Раздел 3. Систематический курс

Дисциплина «История»

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:

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	98
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	80
Самостоятельная работа	18
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

Содержание разделов дисциплины

Раздел 1. Послевоенное мирное урегулирование. Начало «холодной войны»

Раздел 2. Основные социально-экономические и политические тенденции развития стран во второй половине 20 века

Раздел 3. Новая эпоха в развитии науки, культуры. Духовное развитие во второй половине 20 – начале 21 вв.

Раздел 4. Мир в начале 21 века. Глобальные проблемы человечества

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

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	196
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	166
Самостоятельная работа	30
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

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, ОК 3, ОК 6, ОК 10 - 11

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	332
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	166
Самостоятельная работа	166
Промежуточная аттестация в форме зачета, дифференцированного зачета	

Содержание разделов дисциплины:

Раздел 1. Легкая атлетика

Раздел 2. Спортивные игры. Волейбол.

Раздел 3. Настольный теннис.

Раздел 4. Спортивные игры. Баскетбол.

Раздел 5. Общая физическая подготовка.

Раздел 6. Гимнастика.

Дисциплина «Русский язык и культура речи»

Относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу основной профессиональной образовательной программы, введена за счет вариативной части

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

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	84
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	56
Самостоятельная работа	28
Промежуточная аттестация в форме, дифференцированного зачета	

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

Дисциплина «Основы безопасности общества»

Изучение основ безопасности общества при освоении специальности среднего профессионального образования направлено на достижение следующих целей:

- освоение знаний о безопасном и адекватном поведении человека в чрезвычайных ситуациях социально-значимого характера;
- воспитание гражданской ответственности за личную безопасность и безопасность общества и государства;
- развитие эмоционально-волевых черт личности, обеспечивающих безопасное поведение в социально-опасных ситуациях;
- бдительности по предотвращению актов экстремизма и терроризма, коррупции, незаконного оборота наркотиков;
- необходимых социально-психологических качеств личности в области профессиональной коммуникации;
- овладение умениями рационально действовать в чрезвычайных ситуациях социального характера;
- оценивать и предотвращать ситуации, опасные как в личном, так и в социальном плане.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

1. Владеть понятийным аппаратом теории основ безопасности общества;
2. Владеть принципами организационного построения, функционирования и развития системы общественной безопасности;
3. Самостоятельно анализировать возможности новых угроз безопасности общества;
4. Учитывать задачи безопасности общества в своей профессиональной деятельности;
5. Оценивать уровень личной ответственности за совершенные и не совершенные действия социального характера;
6. Предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной и повседневной деятельности;
7. Владеть способами бесконфликтного общения и принципами саморегулирования в повседневной, профессиональной деятельности и возможных экстремальных условиях современности;
8. Координировать личные интересы и общественные с целью снижения рисков, нарушающих общественную безопасность;
9. Рационально организовать и планировать свою деятельность, применять полученные знания для формирования собственной жизненной стратегии.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

1. Основные определения и понятия теории безопасности общества;
2. Основные задачи и направления политики РФ в области обеспечения безопасности общества;
3. Внутренние и внешние угрозы национальной безопасности, направления их эволюции в современных условиях;
4. Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной и повседневной деятельности;
5. Принципы снижения вероятности возникновения потенциальных опасностей социального характера;

6. Систему принципов и критерии оценки эффективности обеспечения безопасности общества;
7. Структуру и тенденции развития систем обеспечения общественной безопасности;
8. Пути преодоления угроз безопасности общества;
9. Силы, методы и средства, обеспечивающие процесс социальной безопасности;
10. Нормативно-правовую базу по вопросу обеспечения безопасности общества;
11. Меры профилактики и предотвращения различных видов угроз национальной безопасности;
12. Основные принципы самозащиты и правила поведения в экстремальных и социально-опасных ситуациях.

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	4
в том числе:	
Подготовка рефератов, сообщений	4
<i>Итоговая аттестация в форме зачета</i>	

Используемые оценочные средства представлены в таблице.

Разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части), знания, умения	Оценочное средство		
		Текущий контроль	Рубежный контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1. Теоретические основы безопасности общества: основные источники угроз общественной безопасности.				
Тема 1.1 Основные положения Концепции общественной безопасности РФ	3.1. 3.2. У.1.-У.2.	Входной контроль. Выборочный устный опрос.		
Тема 1.2 Понятие и сущность терроризма.	3.2-3.4.3.8. У.1.У.3.	Устный индивидуальный опрос. Проверка рефератов.		
Тема 1.3 Экстремизм. Понятие и основные признаки.	3.2.-3.4. 3.8. У.1.У.3.	Устный индивидуальный опрос по теме. Проверка рефератов.		
Тема 1.4 Понятие и сущность	3.3. 3.4. 3.8. У.1.У.3.	Смешанный устный опрос.		

коррупции.		Проверка рефератов.		
Тема 1.5 Наркозависимость и незаконный оборот наркотиков. Общие понятия.	3.3. 3.4. 3.8. У.1.У.3.	Устный индивидуальный опрос. Проверка рефератов.		
Тема 1.6 Незаконная миграция. Безработица. Преступность. Основные понятия.	3.3. 3.4. 3.8. У.1.У.3.	Фронтальный устный опрос по теме. Проверка рефератов.		Опрос по темам раздела.
Раздел 2. Система обеспечения общественной безопасности.				
Тема 2.1 Силы и средства обеспечения безопасности общества в РФ.	3.2. 3.6.-3.9. У.2.-У.4.	Устный индивидуальный опрос. Проверка индивидуальной самостоятельной работы в виде устных сообщений.		
Тема 2.2 Правовое обеспечение общественной безопасности РФ.	3.2. 3.10. 3.6.-3.9. У.2.-У.4. У.5.	Устный индивидуальный опрос. Проверка индивидуальной самостоятельной работы в виде сообщений.		
Тема 2.3 Международный опыт поддержания общественной безопасности.	3.2.3.6.-3.9. У.2.-У.4.	Фронтальный устный опрос по теме. Проверка индивидуальной самостоятельной работы в виде сообщений.		Опрос по темам раздела.
Раздел 3. Профилактика угроз безопасности общества				
Тема 3.1 Профилактика терроризма и	3.11. 3.5. 3.8. У.6. У.8.	Устный индивидуальный опрос		

экстремизма.		Проверка самостоятельной работы поискового характера.		
Тема 3.2 Профилактика коррупционной деятельности.	3.11.3.5. 3.8. У.6. У.8.	Смешанный устный опрос. Проверка самостоятельной работы поискового характера.		
Тема 3.3 Наркозависимость. Способы предупреждения.	3.11.3.5.3.8. У.6. У.8.	Смешанный устный опрос. Проверка самостоятельной работы поискового характера.		
Тема 3.4 Формирование модели личности безопасного типа поведения.	3.12.3.5. У.5. У.7.-У.9.	Фронтальный устный опрос по теме. Подготовка к контрольной работе..	Контрольная работа. Зачет.	

Математический и общий естественнонаучный цикл (ЕН) 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](#), [ОК 2](#), [ОК 3](#), [ОК 4](#), [ОК 5](#), [ОК 6](#), [ОК 9](#)

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	

Содержание разделов дисциплины

Раздел 1. Теория пределов

Раздел 2. Дифференциальное и интегральное исчисление

Раздел 3. Линейная алгебра

Профессиональный цикл Общепрофессиональные дисциплины

дисциплины ОП.01 – «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	

дисциплины ОП. 02 – «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. (ОК 4)

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

- права и обязанности, ответственность гражданина как участника конкретных правоотношений (избирателя, налогоплательщика, работника, потребителя, супруга, абитуриента); механизмы реализации и способы защиты прав человека и гражданина в России, органы и способы международно-правовой защиты прав человека, формы и процедуры избирательного процесса в России;

уметь

- правильно употреблять основные правовые понятия и категории (юридическое лицо, правовой статус, компетенция, полномочия, судопроизводство);

- характеризовать: основные черты правовой системы России, порядок принятия и вступления в силу законов, порядок заключения и расторжения брачного контракта, трудового договора, правовой статус участника предпринимательской деятельности, порядок получения платных образовательных услуг; порядок призыва на

военную службу;

- объяснять: взаимосвязь права и других социальных норм; основные условия приобретения гражданства; особенности прохождения альтернативной гражданской службы;
- различать: виды судопроизводства; полномочия правоохранительных органов, адвокатуры, нотариата, прокуратуры; организационно-правовые формы предпринимательства; порядок рассмотрения споров в сфере отношений, урегулированных правом;
- приводить примеры: различных видов правоотношений, правонарушений, ответственности;

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

- поиска, первичного анализа и использования правовой информации; обращения в надлежащие органы за квалифицированной юридической помощью;
- анализа норм закона с точки зрения конкретных условий их реализации;
- выбора соответствующих закону форм поведения и действий в типичных жизненных ситуациях, урегулированных правом; определения способов реализации прав и свобод, а также защиты нарушенных прав;
- изложения и аргументации собственных суждений о происходящих событиях и явлениях с точки зрения права;
- решения правовых задач (на примерах конкретных ситуаций).

1. Правовое регулирование общественных отношений

Право в системе социальных норм. Правовые и моральные нормы. Система права: основные институты, отрасли права. Частное и публичное право.

Основные формы права. Нормативные правовые акты и их характеристика. Порядок принятия и вступления в силу законов в РФ. Действие нормативных правовых актов во времени, в пространстве и по кругу лиц. *Систематизация права. Особенности развития системы права и системы законодательства в современных условиях.*

Правовые отношения и их структура.

Правомерное и противоправное поведение. Виды противоправных поступков. Юридическая ответственность и ее задачи.

2. Основы конституционного права Российской Федерации

Конституционное право как отрасль российского права. Основы конституционного строя Российской Федерации. Система государственных органов Российской Федерации. Законодательная власть. Исполнительная власть. Институт президентства. Местное самоуправление.

Правоохранительные органы Российской Федерации. Судебная система Российской Федерации. Адвокатура. Нотариат.

Понятие гражданства. Порядок приобретения и прекращения гражданства в РФ.

Основные конституционные права и обязанности граждан в России.

Право граждан РФ участвовать в управлении делами государства. Понятие избирательной системы. Избирательный процесс: понятие, принципы. Формы и процедуры избирательного процесса.

Право на благоприятную окружающую среду. Гарантии и способы защиты экологических прав граждан. Юридическая ответственность за экологические правонарушения.

Обязанность защиты Отечества. Основания отсрочки от военной службы. Право на альтернативную гражданскую службу.

Права и обязанности налогоплательщика.

3. Отрасли российского права

Гражданское право и гражданские правоотношения.

Физические лица. Юридические лица. Организационно-правовые формы юридических лиц.

Гражданско-правовые договоры.

Правовой режим предпринимательской деятельности. Имущественные права.

Право собственности на движимые и недвижимые вещи, деньги, ценные бумаги.

Право на интеллектуальную собственность. Основания приобретения права собственности: купля-продажа, мена, наследование, дарение.

Личные неимущественные права граждан: честь, достоинство, имя. Способы защиты имущественных и неимущественных прав. Принципы гражданского процесса. Порядок обращения в суд. Судебное разбирательство. Порядок обжалования судебных решений.

Защита прав потребителей.

Семейное право и семейные правоотношения.

Понятие семейных правоотношений. Порядок, условия заключения и расторжения брака. Права и обязанности супругов. Брачный договор. *Правовые отношения родителей и детей. Опекa и попечительство.*

Правовое регулирование образования. Порядок приема в образовательные учреждения профессионального образования. Порядок оказания платных образовательных услуг.

Трудовое право и трудовые правоотношения.

Понятие трудовых правоотношений. Занятость и трудоустройство. Органы трудоустройства. Порядок приема на работу. Трудовой договор: понятие и виды, порядок заключения и расторжения. *Правовое регулирование трудовой деятельности несовершеннолетних.*

Коллективный договор. Роль профсоюзов в трудовых правоотношениях. Трудовые споры и порядок их разрешения.

Заработная плата. Правовые основы социальной защиты и социального обеспечения.

Административное право и административные правоотношения. Административные проступки. Административная ответственность. Порядок производства по делам об административных правонарушениях.

Уголовное право. Преступление как наиболее опасное противоправное деяние. Состав преступления. Уголовная ответственность. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних. Обстоятельства, исключающие уголовную ответственность.

Особенности уголовного процесса. Стадии уголовного процесса. Порядок обжалования судебных решений в уголовном процессе.

Основания и порядок обращения в Конституционный Суд РФ. Правовые последствия принятия решения Конституционным Судом РФ.

4. Международное право и его особенности

Международное право. Международное гуманитарное право. Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени.

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 дифференцированный зачет	

Дисциплины ОП.03 «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	

Дисциплины ОП.04 - «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 оформления 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 ДООУ в организациях, значение, задача, функции, типовые структуры, должностной состав. Регламентация работы СДООУ.

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 отправок 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	

Дисциплины ОП.05 - «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	

Дисциплины ОП.06 – «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 безопасности.

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	

Дисциплины ОП. 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 профилактики 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 д/з	

Дисциплины ОП.08 - «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	

Дисциплины ОП.09 - «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	

Дисциплины ОП.10 - «Организация и технология обслуживания в барах»

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- подбирать и использовать определенную посуду для подачи смешанных напитков и коктейлей;
- разрабатывать ассортимент бара;
- составлять меню для различных видов баров;
- составлять карту вин и коктейлей бара;
- составлять технологические карты смешанных напитков и коктейлей, рассчитывать их крепость;
- организовывать обслуживание посетителей в барах.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- назначение, тенденции развития и классификацию баров;
- характеристику торговых помещений баров;
- требования к обслуживающему персоналу;
- основные понятия, термины и определения в области приготовления смешанных напитков и коктейлей;
- характеристику используемых компонентов;
- виды оборудования, посуды, инвентаря; барных аксессуаров;
- общие методы построения смешанных напитков и коктейлей;
- правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей бара;
- правила подачи вина и напитков, порядок проведения дегустации;
- классификацию, рецептуры, технологию приготовления, приемы оформления и подачи смешанных напитков и коктейлей;
- требования к качеству смешанных напитков и коктейлей.

1.4. Перечень формируемых компетенций:

Общие компетенции (ОК):

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

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

ОК10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

Профессиональные компетенции (ПК):

ПДК1. Анализировать возможности организации по производству смешанных напитков и коктейлей и обслуживанию в барах в соответствии с заказами потребителей

ПДК 2. Организовывать рабочее место в соответствии с техническим оснащением баров и видами изготавливаемой продукции

ПДК 3. Контролировать качество продукции баров, её эстетическое оформление

ПДК 4. Организовывать и контролировать подготовку баров к приему потребителей.

ПДК 5. Управлять работой барменов в соответствии с прогрессивными методами обслуживания потребителей.

ПДК6. Осуществлять информационное обеспечение, эстетику и дизайн интерьеров баров

ПДК7. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания в барах.

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	84
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	56
Самостоятельная работа	28
Промежуточная аттестация в форме	экзамен

Дисциплины ОП.11 Дисциплина «Основы предпринимательства»

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- характеризовать виды предпринимательской деятельности и предпринимательскую среду;
- оперировать в практической деятельности экономическими категориями;
- определять приемлемые границы производства;
- разрабатывать бизнес – план;
- составлять пакет документов для открытия своего дела;
- оформлять документы для открытия расчетного счета в банке;
- определять организационно-правовую форму предприятия;
- разрабатывать стратегию и тактику деятельности предприятия;
- соблюдать профессиональную этику, этические кодексы фирмы, общепринятые правила осуществления бизнеса;
- характеризовать механизм защиты предпринимательской тайны;
- различать виды ответственности предпринимателей;
- анализировать финансовое состояние предприятия;
- осуществлять основные финансовые операции;
- рассчитывать рентабельность предпринимательской деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- типологию предпринимательства;
- роль среды в развитии предпринимательства;
- технологию принятия предпринимательских решений;
- базовые составляющие внутренней среды фирмы;
- организационно-правовые формы предпринимательской деятельности;
- особенности учредительных документов;
- порядок государственной регистрации и лицензирования предприятия;
- механизмы функционирования предприятия;
- сущность предпринимательского риска и основные способы снижения риска;
- основные положения об оплате труда на предприятиях; предпринимательского типа;
- основные элементы культуры предпринимательской деятельности и корпоративной культуры;
- перечень сведений, подлежащих защите;
- сущность и виды ответственности предпринимателей;
- методы и инструментарий финансового анализа;
- основные положения бухгалтерского учета на малых предприятиях;
- виды налогов;
- систему показателей эффективности предпринимательской деятельности;
- принципы и методы оценки эффективности предпринимательской деятельности;
- пути повышения и контроль эффективности предпринимательской деятельности.

Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	32

в том числе:	
практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающихся	16
в том числе:	
самостоятельная работа над проектом	4
- подготовка творческих работ (презентаций, рефератов, докладов)	12
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

Используемые оценочные средства представлены в таблице.

Разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части), знания, умения	Оценочное средство		
		Текущий контроль	Рубежный контроль	Промежуточная аттестация
Тема 1. Сущность предпринимательства и его виды	В результате изучения темы обучающийся должен уметь: характеризовать виды предпринимательской деятельности и предпринимательскую среду; знать: - типологию предпринимательства.	Входной контроль		
Тема 2. Принятие предпринимательского решения	В результате изучения темы обучающийся должен уметь: - оперировать в практической деятельности экономическими категориями; - определять приемлемые границы производства; знать: - роль среды в развитии предпринимательства; - технологию принятия предпринимательских решений; - базовые составляющие внутренней среды фирмы.	. Фронтальный устный опрос по теме.		
Тема 3. Выбор сферы деятельности и обоснование создания нового предприятия	В результате изучения темы обучающийся должен уметь: - разрабатывать бизнес – план; - составлять пакет документов для открытия своего дела; - оформлять документы для открытия расчетного счета в банке; знать:	Устный индивидуальный опрос.		

	<ul style="list-style-type: none"> - организационно-правовые формы предпринимательской деятельности; - особенности учредительных документов; - порядок государственной регистрации и лицензирования предприятия. 			
Тема 4. Организационно-управленческие функции предприятия	<p>В результате изучения темы обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять организационно-правовую форму предприятия; - разрабатывать стратегию и тактику деятельности предприятия; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - механизмы функционирования предприятия. 	Устный опрос.		
Тема 5. Предпринимательский риск	<p>В результате изучения темы обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сущность предпринимательского риска и основные способы снижения риска. 	Письменный фронтальный опрос по теме предыдущего занятия		
Тема 6. Трудовые ресурсы. Оплата труда на предприятии предпринимательского типа	<p>В результате изучения темы обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные положения об оплате труда на предприятиях предпринимательского типа. 	Письменный фронтальный опрос по теме предыдущего занятия Проверка сообщений,		
Тема 7. Культура предпринимательства	<p>В результате изучения темы обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать профессиональную этику, этические кодексы фирмы, общепринятые правила осуществления бизнеса; 	Проверка сообщений, коллективная проверка конспектов		

	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные элементы культуры предпринимательской деятельности и корпоративной культуры 	<p>письменный фронтальный опрос по теме предыдущего занятия</p>		
<p>Тема 8. Предпринимательская тайна</p>	<p>В результате изучения темы обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - характеризовать механизм защиты предпринимательской тайны; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - перечень сведений, подлежащих защите. 	<p>Устный индивидуальный опрос.</p>		
<p>Тема 9. Ответственность субъектов предпринимательской деятельности</p>	<p>В результате изучения темы обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - различать виды ответственности предпринимателей. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сущность и виды ответственности предпринимателей 	<p>Устный индивидуальный опрос.</p>		
<p>Тема 10. Управление финансами предприятия предпринимательского типа</p>	<p>В результате изучения темы обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать финансовое состояние предприятия; - осуществлять основные финансовые операции; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы и инструментарий финансового анализа; - основные положения бухгалтерского учета на малых предприятиях. 	<p>Устный опрос</p>		
<p>Тема 11. Налогообложение предпринимательской деятельности</p>	<p>В результате изучения темы обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды налогов. 	<p>Письменный фронтальный опрос по теме предыдущего занятия</p>		
<p>Тема 12. Оценка эффективности</p>	<p>В результате изучения темы обучающийся должен</p>	<p>Проверка сообщений</p>		<p>Дифференцированы</p>

предпринимательско й деятельности	уметь: - рассчитывать рентабельность предпринимательской деятельности. знать: - систему показателей эффективности предпринимательской деятельности; - принципы и методы оценки эффективности предпринимательской деятельности; - пути повышения и контроль эффективности предпринимательской деятельности.	й, коллектив ная проверка конспекто в Устный индивиду альный опрос.		й зачет
--------------------------------------	---	---	--	---------

Дисциплины ОП.12 Дисциплина «Адаптация выпускников на современном рынке труда»

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- ставить цели при поиске работы
- формулировать и излагать свои «сильные стороны» как личные конкурентные преимущества в поиске работы
- разрабатывать личную стратегию поиска работы.
- работать с источниками информации о вакансиях.
- разрабатывать план самопрезентации при устройстве на работу

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- рынок труда, стоимость рабочей силы.
- тенденции, сложившиеся на современном этапе, на рынке труда.
- общие требования к соискателям
- понятия отбор и подбор персонала
- правила поведения на собеседовании, дресс - код.
- виды собеседований.
- самоменеджмент как обязательный этап успешной карьеры

Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	32
в том числе:	
практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающихся	16
в том числе:	
самостоятельная работа над проектом	4

- подготовка творческих работ (презентаций, рефератов, докладов)	12
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

Используемые оценочные средства представлены в таблице.

Разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части), знания, умения	Оценочное средство		
		Текущий контроль	Рубежный контроль	Промежуточная аттестация
Кадровые технологии в менеджменте	В результате изучения темы обучающийся должен уметь: - ставить цели при поиске работы знать: рынок труда, стоимость рабочей силы. - тенденции, сложившиеся на современном этапе, на рынке труда.	Составление плана действий (экшн – план)		
Оценка возможностей, ресурсов участников тренинга как «игроков» на рынке труда.	В результате изучения темы обучающийся должен уметь: - формулировать и излагать свои «сильные стороны» как личные конкурентные преимущества в поиске работы - разрабатывать личную стратегию поиска работы -работать с источниками информации о вакансиях знать: рынок труда, стоимость рабочей силы. - тенденции, сложившиеся на современном этапе, на рынке труда.	Составление Self-рекрутмент плана		
Постановка целей при поиске работы. Основные этапы поиска работы.	В результате изучения темы обучающийся должен уметь: - ставить цели при поиске работы знать: рынок труда, стоимость рабочей силы. - тенденции, сложившиеся на современном этапе, на рынке труда.	Проведение собеседования с приглашенным HR-менеджером		
Отбор и подбор персонала в оперативном	В результате изучения темы обучающийся должен уметь: ставить цели при	разработка плана самопрезентации		

управлении	поиске работы знать: - понятия отбор и подбор персонала -правила поведения на собеседовании, дресс - код	нтации при устройств е на работу		
Оценка как кадровая технология в оперативном управлении	В результате изучения темы обучающийся должен знать: -	Разработк а плана адаптаци и.		
Адаптация как кадровая технология	В результате изучения темы обучающийся должен знать: - общие требования к соискателям - понятия отбор и подбор персонала -правила поведения на собеседовании, дресс - код. - виды собеседований.			
Кадровая технология - обучение персонала	В результате изучения темы обучающийся должен уметь: разрабатывать план самопрезентации при устройстве на работу	Самопрез ентация «Построе ние моей успешной карьеры»		
Развитие персонала	В результате изучения темы обучающийся должен уметь: ставить цели при поиске работы знать: - саоменеджмент как обязательный этап успешной карьеры			Дифферен цированны й зачет

Профессиональные модули

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 сохранности;

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, устанавливая дефекты и определять градации качества; контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности 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 сохранности 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 инфраструктура; 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	

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 использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов; осуществлять расчет с посетителями; 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 определения.

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 взаимодействие 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	999
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	666
Самостоятельная работа	333
Промежуточная аттестация в форме Д/З	

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	171
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	114
Самостоятельная работа	57
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

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	

Модуль ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих основной профессиональной образовательной программы (ППССЗ) по специальности СПО **43.02.01 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 форм 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	

Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы.

ГБПОУ РО РТЭК 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 ОПОП обеспечивает:

– Освоение обучающимися дисциплин циклов ОГСЭ, математического и общего естественнонаучного цикла, профессионального цикла в условиях созданной соответствующей образовательной среды в ГБПОУ РО РТЭК.

– Выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая занятия с использованием мультимедийного оборудования.

– Освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в ГБПОУ РО РТЭК и на предприятиях, организациях отрасли в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

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

Перечень кабинетов, лабораторий и других помещений

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
иностранного языка;
информационных технологий в профессиональной деятельности;
экологических основ природопользования;
технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

химии;
метрологии и стандартизации;
микробиологии, санитарии и гигиены.
Учебный кулинарный цех.
Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
электронный стрелковый тир.

Залы:

Ресторанный (учебный) зал, библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет (на 40 мест);
актовый зал.

6. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы.

6.1. 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 ГБПОУ РО РТЭК».

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 колледж а;
- 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 текущего контроля успеваемости, которые определяются преподавателями и методической службой колледж а.

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 оказания 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.

6.2. 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 колледж »».

7. Воспитательная работа.

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

Цель воспитательной работы в колледже – создание благоприятного «воспитательного пространства» для реализации возможностей и потенциалов личности как субъекта самоорганизации и саморазвития. В колледже 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»;**
- программа воспитательной деятельности для студентов третьего курса **«Социальная зрелость как непереносимое качество специалиста»;**
- программа воспитательной деятельности для студентов четвертого курса **«Воспитание как способ развития и саморазвития личности специалиста».**

В колледже также действуют воспитательные программы, составленные на текущий 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 колледжа 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 колледже действуют органы студенческого самоуправления: старостат, студенческий совет, профсоюзный студенческий комитет. Студенты входят в состав Совета колледжа, молодежного совета Советского района г. Ростова-на-Дону.

В воспитательной работе колледжа 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 колледж а помогает выпускникам с трудоустройством.

Воспитательная работа колледж а направлена в первую очередь на формирование интереса к будущей специальности, углубление профессиональных умений и навыков. В связи с этим в колледж е 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 колледж а 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 колледж е проводятся спортивные соревнования по волейболу, футболу, настольному теннису, шахматам.

Большое внимание в колледж е 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 колледж е 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 РТЭГ 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.