

## **АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ**

основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования базовой подготовки  
по специальности среднего профессионального образования  
**100114 «Организация обслуживания в общественном питании»**

### **УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА ОГСЭ.01. «Основы философии»**

#### **1. Область применения программы.**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО:

100114 Организация обслуживания в общественном питании

#### **2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина Основы философии относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу основной профессиональной образовательной программы.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста;
- определить значение философии как отрасли духовной культуры для формирования личности, гражданской позиции и профессиональных навыков;
- определить соотношение для жизни человека свободы и ответственности, материальных и духовных ценностей;
- сформулировать представление об истине и смысле жизни.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные категории и понятия философии;
- роль философии в жизни человека и общества;
- основы философского учения о бытии;
- сущность процесса познания;
- основы научной, философской и религиозной картин мира;
- об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;



Рабочая программа содержит перечень результатов обучения (умений и знаний) и соответствующие им формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

## **ОГСЭ. 02 «История»**

### **1. Область применения программы.**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО:

100114 Организация обслуживания в общественном питании

### **2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина История относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу основной профессиональной образовательной программы.

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

#### **Цель:**

Формирование представлений об особенностях развития современной России на основе осмысления важнейших событий и проблем российской и мировой истории последней четверти XX – начала XXI вв.

#### **Задачи:**

- рассмотреть основные этапы развития России на протяжении последних десятилетий XX – начала XXI вв.;
- показать направления взаимовлияния важнейших мировых событий и процессов на развитие современной России;
- сформировать целостное представление о месте и роли современной России в мире;
- показать целесообразность учета исторического опыта последней четверти XX века в современном социально-экономическом, политическом и культурном развитии России.

#### **В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:**

- ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире;
- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.

#### **В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:**



Рабочая программа содержит перечень результатов обучения (умений и знаний) и соответствующие им формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

### **ОГСЭ. 03 «Иностранный язык»**

#### **1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальностям СПО 100114 Организация обслуживания в общественном питании, 100000 Сфера обслуживания.

**2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общий гуманитарный и социально-экономический цикл

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**  
общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;

переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;

самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

В результате изучения учебной дисциплины «Английский язык» обучающийся должен **знать:**

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

#### **4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>249</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>166</b>
в том числе:	
практические занятия	166
контрольные работы	-
написание курсовых работ	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>83</b>

в том числе:	
внеаудиторная самостоятельная работа (рефераты, изготовление наглядных альбомов, другое)	83
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

### **3. Условия реализации программы дисциплины**

- Программа учебной дисциплины включает следующие данные:
- требования к минимальному материально-техническому обеспечению образовательного процесса;
  - информационное обеспечение обучения: перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

### **4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины**

Рабочая программа содержит перечень результатов обучения (умений и знаний) и соответствующие им формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

## **ОГСЭ. 04. Физическая культура**

### **1. Область применения рабочей программы.**

Рабочая программа учебной дисциплины Физическая культура является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 100114 Организация обслуживания в общественном питании.

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

Дисциплина Физическая культура является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла профессиональной подготовки.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

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

### **4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>249</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>166</b>
в том числе:	
практические занятия	<b>160</b>
контрольные работы	<b>4</b>
теоретические занятия	<b>2</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>83</b>
в том числе:	
Внеаудиторная самостоятельная работа организуется в форме занятий в секциях по видам спорта, группах ОФП, не менее 2 часов в неделю. Проверка эффективности данного вида самостоятельной работы организуется в виде анализа результатов выступления на соревнованиях или сравнительных данных начального и конечного тестирования, демонстрирующих прирост в уровне развития физических качеств.	
<b>Итоговая аттестация в форме</b>	<b>зачёта</b>

### **3. Условия реализации программы дисциплины**

Программа учебной дисциплины включает следующие данные:

- требования к минимальному материально-техническому обеспечению образовательного процесса;
- информационное обеспечение обучения: перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

### **4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины**

Рабочая программа содержит перечень результатов обучения (умений и знаний) и соответствующие им формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

## **ОГСЭ. 05. Русский язык и культура речи**

### **1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 100114 Организация обслуживания в общественном питании, 100000 Сфера обслуживания.

**2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общий гуманитарный и социально-экономический цикл

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- работать с толковыми словами и справочной литературой, повышающую культуру общения между людьми;
- систематически повышать свой уровень речевой культуры;
- общаться с потребителями, коллегами, руководством;
- контролировать речевые ситуации и целенаправленно использовать речевые формулы для установления деловых контактов и решения конфликтных ситуаций.
- оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
- работать в коллективе и команде, взаимодействовать с руководством, коллегами и социальными партнёрами.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- языковые нормы всех уровней русского языка;
- разнообразные средства вербального и невербального процесса общения между людьми;
- формулы речевого общения.

#### **4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>60</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>40</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	<b>20</b>
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>20</b>
в том числе:	
внеаудиторная самостоятельная работа (рефераты, изготовление наглядных альбомов, другое)	
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

### **3. Условия реализации программы дисциплины**



- Программа учебной дисциплины включает следующие данные:
- требования к минимальному материально-техническому обеспечению образовательного процесса;
  - информационное обеспечение обучения: перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

#### **4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины**

Рабочая программа содержит перечень результатов обучения (умений и знаний) и соответствующие им формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

### **МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ЦИКЛ ЕН. 01. «Математика»**

#### **1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины Математика является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальностям СПО 100114 Организация обслуживания в общественном питании, 100000 Сфера обслуживания.

**2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** математический и общий естественнонаучный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- Применять математические знания и умения при решении задач профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- Значение математики в профессиональной деятельности и при освоении основной образовательной программы;
- Основные математические методы в решении прикладных задач в области профессиональной деятельности;
- Основы теории вероятностей и математической статистики.

#### **4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем часов
--------------------	-------------

<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>72</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
в том числе:	
практические занятия	24
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>24</b>
в том числе:	
работа с материалом лекций, работа с литературой, решение математических задач, индивидуальные задания.	
<b>Итоговая аттестация в форме дифференциального зачета</b>	

Описание содержания обучения по данной дисциплине помимо также включает:

- тематический план
- характеристику уровня усвоения учебного материала,
- конкретное описание учебного материала,
- содержание лабораторных работ и практических занятий,
- описание самостоятельной работы обучающихся.

### **3. Условия реализации программы дисциплины**

Программа учебной дисциплины включает следующие данные:

- требования к минимальному материально-техническому обеспечению образовательного процесса;
- информационное обеспечение обучения: перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

### **4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины**

Рабочая программа содержит перечень результатов обучения (умений и знаний) и соответствующие им формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

## **ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОП. 01. Экономика организации**

#### **1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальностям СПО 100114 Организация обслуживания в общественном питании, 100000 Сфера обслуживания.

**2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профессиональный цикл, общепрофессиональные дисциплины.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

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

#### **4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>96</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>64</b>
в том числе:	
практические занятия	15
написание курсовых работ	15
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>32</b>
в том числе:	
внеаудиторная самостоятельная работа (рефераты, изготовление наглядных альбомов, другое)	
<b>Итоговая аттестация в форме экзамена</b>	

### **3. Условия реализации программы дисциплины**

Программа учебной дисциплины включает следующие данные:

- требования к минимальному материально-техническому обеспечению образовательного процесса;
- информационное обеспечение обучения: перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

### **4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины**

Рабочая программа содержит перечень результатов обучения (умений и знаний) и соответствующие им формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

## **ОП.02. Правовое обеспечение профессиональной деятельности**

### **1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальностям СПО 100114 Организация обслуживания в общественном питании, 100000 Сфера обслуживания.

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

профессиональный цикл, общепрофессиональные дисциплины

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

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

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

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

- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- основные положения законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих правоотношения в области профессиональной деятельности;

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

#### **4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>84</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>56</b>
в том числе:	
практические занятия	20
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>28</b>
в том числе: Работа с конспектом лекций, работа с дополнительной литературой, написание докладов, рефератов, выполнение индивидуальных заданий.	
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

#### **3. Условия реализации программы дисциплины**

Программа учебной дисциплины включает следующие данные:

- требования к минимальному материально-техническому обеспечению образовательного процесса;
- информационное обеспечение обучения: перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

#### **4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины**

Рабочая программа содержит перечень результатов обучения (умений и знаний) и соответствующие им формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

### **ОП. 03. Бухгалтерский учет**

#### **1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 100114 Организация обслуживания в общественном питании, 100000 Сфера обслуживания.

**2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профессиональный цикл, общепрофессиональные дисциплины

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

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

#### **4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>150</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>100</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	<b>50</b>
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>40</b>
в том числе:	

внеаудиторная самостоятельная работа (рефераты, изготовление наглядных альбомов, другое)	48
<b>Итоговая аттестация в форме экзамена</b>	

### **3. Условия реализации программы дисциплины**

Программа учебной дисциплины включает следующие данные:

- требования к минимальному материально-техническому обеспечению образовательного процесса;
- информационное обеспечение обучения: перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

### **4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины**

Рабочая программа содержит перечень результатов обучения (умений и знаний) и соответствующие им формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

## **ОП. 03. Документационное обеспечение управления**

### **1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 100114 Организация обслуживания в общественном питании, 100000 Сфера обслуживания.

**2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в профессиональный цикл, общепрофессиональные дисциплины

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

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

В результате освоения учебной дисциплины 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.

#### 4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>68</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>45</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	<b>20</b>
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>23</b>
в том числе:	
внеаудиторная самостоятельная работа (рефераты, составление образцов бланков документов, организационно-распорядительных документов, документов по профессиональной деятельности, другое)	20
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

### 3. Условия реализации программы дисциплины

Программа учебной дисциплины включает следующие данные:

- требования к минимальному материально-техническому обеспечению образовательного процесса;
- информационное обеспечение обучения: перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

### 4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Рабочая программа содержит перечень результатов обучения (умений и знаний) и соответствующие им формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

## ОП. 05. Финансы и валютно-финансовые операции

### 1. Область применения рабочей программы

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



специальности СПО 100114 Организация обслуживания в общественном питании, 100000 Сфера обслуживания.

**2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профессиональный цикл, общепрофессиональные дисциплины

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

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

#### **4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>147</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>98</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	<b>28</b>
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>49</b>
в том числе:	
внеаудиторная самостоятельная работа (рефераты, изготовление наглядных альбомов, другое)	49
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

#### **3. Условия реализации программы дисциплины**

Программа учебной дисциплины включает следующие данные:

- требования к минимальному материально-техническому обеспечению образовательного процесса;
- информационное обеспечение обучения: перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

#### **4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины**

Рабочая программа содержит перечень результатов обучения (умений и знаний) и соответствующие им формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

### **ОП.06. Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности**

#### **1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 100114 Организация обслуживания в общественном питании, 100000 Сфера обслуживания.

**2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профессиональный цикл, Общепрофессиональные дисциплины.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

#### **4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>150</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>100</b>
в том числе:	
практические работы	66
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>50</b>
в том числе:	
работа над материалом конспекта, лекций	
выполнение индивидуальных заданий	
защита рефератов	
<b>Итоговая аттестация в I семестре в форме дифференцированного зачета, во II семестре в форме экзамена.</b>	

### **3. Условия реализации программы дисциплины**

Программа учебной дисциплины включает следующие данные:

- требования к минимальному материально-техническому обеспечению образовательного процесса;
- информационное обеспечение обучения: перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

### **4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины**

Рабочая программа содержит перечень результатов обучения (умений и знаний) и соответствующие им формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

## **ОП.07. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда**

### **1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 100114 Организация обслуживания в общественном питании.

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина является общепрофессиональной и относится к профессиональному циклу

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

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

**знать:**

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

**овладеть:**

- практическими навыками безопасной эксплуатации отдельных видов торгово-технологического оборудования и методами определения эффективности его использования.

### **4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>132</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>88</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	32
контрольные работы	2
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>44</b>
<b>Итоговая аттестация в форме экзамена</b>	

### **3. Условия реализации программы дисциплины**

Программа учебной дисциплины включает следующие данные:

- требования к минимальному материально-техническому обеспечению образовательного процесса;

- информационное обеспечение обучения: перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

#### **4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины**

Рабочая программа содержит перечень результатов обучения (умений и знаний) и соответствующие им формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

### **ОП. 09 Безопасность жизнедеятельности**

#### **1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины Безопасность жизнедеятельности является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальностям СПО 100114 Организация обслуживания в общественном питании, 100000 Сфера обслуживания.

**2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профессиональный цикл, общепрофессиональные дисциплины.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики;
- прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях, 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;
- способы защиты населения от орудия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

#### 4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>102</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>68</b>
в том числе:	
практические занятия	48
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>34</b>
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

#### 3. Условия реализации программы дисциплины

Программа учебной дисциплины включает следующие данные:

- требования к минимальному материально-техническому обеспечению образовательного процесса;

- информационное обеспечение обучения: перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

#### **4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины**

Рабочая программа содержит перечень результатов обучения (умений и знаний) и соответствующие им формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

### **ОП.10. Имиджелогия**

#### **1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа дисциплины Имиджелогия является частью основной профессиональной образовательной программы, в соответствии с ФГОС по специальностям: 100114 «Организация обслуживания в общественном питании»

**2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профессиональный цикл, общепрофессиональные дисциплины

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

Цель имиджелогии как учебной дисциплины – оснастить студентов имидж-знаниями и оказать помощь в овладении и умелом использовании их при выстраивании межличностных и деловых отношений.

Задачи:

- актуализировать у студентов потребность творчески совершенствовать себя в личностном аспекте;
- научить студентов конструировать разнообразные сферы социального общения, уметь вызывать к себе симпатии, пользоваться уважением;
- показать, что личное обаяние людей можно рассматривать как гарантийный фактор успеха;
- продемонстрировать социальную роль имиджелогии.

#### **В результате освоения дисциплины студент должен**

**Знать:** теоретические основы имиджелогии; виды имиджа и его составляющие; принципы формирования имиджа; основные методы и технологии индивидуальной узнаваемости и форменного стиля; социально-психологические механизмы формирования имиджа.

**Уметь:** определять основные проблемы при формировании индивидуального и личного имиджа; конструировать позитивный индивидуальный и корпоративный имидж в условиях организации общественного питания.

**Владеть:** технологиями "личного обаяния"; методиками формирования позитивного индивидуального и корпоративного имиджа в условиях организации общественного питания; креативным (творческим) мышлением и навыками работы при проектировании фирменного стиля.

#### **4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	63
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	42
в том числе:	
практические занятия	12
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	21
в том числе:	
Итоговая аттестация- в форме дифференцированного зачета	

#### **3. Условия реализации программы дисциплины**

Программа учебной дисциплины включает следующие данные:

- требования к минимальному материально-техническому обеспечению образовательного процесса;
- информационное обеспечение обучения: перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

#### **4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины**

Рабочая программа содержит перечень результатов обучения (умений и знаний) и соответствующие им формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

### **ОП. 11. Сервисная деятельность**

#### **1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальностям СПО 100114 Организация обслуживания в общественном питании, 100000 Сфера обслуживания.



**2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профессиональный цикл, общепрофессиональные дисциплины.

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

**иметь представление:**

- о месте сервиса в жизнедеятельности человека, состоянии и перспективах развития рынка услуг;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- применять требования нормативных документов, регламентирующих сервисную деятельность;

- управлять внутренней деятельностью предприятия сферы услуг и факторами, влияющими на качество.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- основы сервисной деятельности;

- правила обслуживания населения;

- классификацию услуг;

- нормативно-правовую базу регулирования сервисной деятельности;

- свойства и показатели качества, факторы, формирующие качество;

#### **4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>54</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>36</b>
в том числе:	
практические занятия	16
контрольные работы	-
написание курсовых работ	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>18</b>
в том числе:	
внеаудиторная самостоятельная работа (рефераты, изготовление наглядных альбомов, другое)	
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

#### **3. Условия реализации программы дисциплины**

Программа учебной дисциплины включает следующие данные:

- требования к минимальному материально-техническому обеспечению образовательного процесса;
- информационное обеспечение обучения: перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

#### **4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины**

Рабочая программа содержит перечень результатов обучения (умений и знаний) и соответствующие им формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

### **ОП.12 ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ЭСТЕТИКА**

#### **1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 100114 Организация обслуживания в общественном питании.

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина является общепрофессиональной и относится к профессиональному циклу

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

Цель изучения дисциплины - формирование у специалистов эстетического восприятия действительности.

Задачами дисциплины являются развитие образного мышления и творческой активности; формирование эстетического вкуса

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

- учитывать принципы эстетики и дизайна при организации обслуживания, выполнять композиции;

-подбирать наиболее удачные цветовые сочетания;

- создавать интерьер помещения;

- разрабатывать эскизы печатной рекламы;

- создавать дизайн тематических столов и др.

**знать:**

- понятие, категории эстетики;

- основы композиции и цветоведения;

- понятие дизайна;

-дизайн готовой продукции;

- эстетику и дизайн интерьера предприятия, рекламы;

- дизайн тематических столов.

**овладеть:**

-практическими навыками выполнения эстетических работ.

#### **4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>126</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>84</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	40
контрольные работы	2
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>42</b>
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

### **ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ**

#### **ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания**

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **100114 Организация обслуживания в общественном питании** (базовой) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация питания в организациях общественного питания** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

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

**Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля**

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

**иметь практический опыт:**

распознавания продовольственных товаров определенных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности;

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;

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

**уметь:**

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

контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;

использовать нормативные и технологические документы; -готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;

производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;

составлять и заключать договора на поставку товаров;

производить приемку продукции;

контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;

определять вид, тип и класс организации общественного питания.

**знать:**

основные понятия и нормативную базу товароведения;

ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения;

этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции;

классификацию организаций общественного питания, их структуру;

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

- правила оперативного планирования работы организации;
- организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу.

**Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 627 часов, включая:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 418 часов;  
самостоятельной работы обучающегося – 209 часов;  
учебной практики – 36 часов
- производственной практики – 36 часов.

## **ПМ.02 Организация питания в организациях общественного питания**

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 100114 Организация обслуживания в общественно питания (базовой подготовки), в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация обслуживания в организациях общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

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

анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;

**уметь:**

организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;

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

организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;

осуществлять расчет с посетителями;

принимать рациональные управленческие решения;

применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;

регулировать конфликтные ситуации в организации;

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

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

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

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

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

**знать:**

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

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

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

характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями;

цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива;

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

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

специальные виды услуг и формы обслуживания;

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

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

критерии и показатели качества обслуживания

### **Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 1067 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 711 часов; самостоятельной работы обучающегося – 356 часов; учебной практики – 144 часа

производственной практики – 180 часов.

### **ПМ.03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания**

Рабочая программа профессионального модуля (далее - программа) - является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **100114 «Организация обслуживания в общественном питании»** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **«Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания»** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

**Задачи:**

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

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

**иметь практический опыт:**

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

**уметь:**

- выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания;
- проводить сегментацию рынка;
- участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию;
- разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания;
- определять направления сбытовой и ценовой политики, обосновывать целесообразность их выбора;
- выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта;
- собирать и анализировать информацию о ценах;
- осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации;
- разрабатывать анкеты и опросные листы;
- составлять отчет по результатам исследования и интерпретировать результаты;



- обосновывать целесообразность применения средств и методов маркетинга, выбирать и использовать наиболее рациональные из них, давать свои предложения при разработке маркетинговых мероприятий, направленных на совершенствование работы организации в области сбыта и ценообразования;

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

**знать:**

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

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

- особенности маркетинга услуг общественного питания;

- средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания;

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

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

- источники и критерии отбора маркетинговой информации;

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

**Количество часов на освоение рабочей программы**

**профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 165 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 110 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 55 часов;

учебной практики - 36 часов

производственной практики – 36 часов.

**ПМ. 04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания**

Рабочая программа профессионального модуля (далее - программа) — является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **100114 «Организация обслуживания в общественном питании»** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **«Контроль качества продукции и услуг общественного питания»** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

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

**Задачи:**

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

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

**иметь практический опыт:**

- контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг;
- участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания;
- контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие;

**уметь:**

- анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества;
- работать с нормативно-правовой базой;
- пользоваться измерительными приборами и приспособлениями;
- проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия;
- контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;
- идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации;

**знать:**

- цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу, технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия;

- основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации;

- способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.

**Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 162 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 108 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 54 часов;

учебной практики - 36 часов

производственной практики – 36 часов.