

Аннотации дисциплин, профессиональных модулей, практик

Специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОГСЭ.01. Основы философии

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена технического, естественнонаучного, социально-экономического профиля и обучающиеся в учреждении подготовки специалистов среднего звена по направлению 43.02.01 изучают Основы философии как базовый учебный предмет в объеме 63 часов.

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

Цель изучения дисциплины «Основы философии» – уметь ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать/понимать:

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

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 63 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов; самостоятельной работы обучающегося 11 часов; консультаций 4 часа.

Специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОГСЭ.02. История

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена технического, естественнонаучного, социально-экономического профиля и обучающиеся в учреждении подготовки специалистов среднего звена по направлению 43.02.01 изучают Историю как базовый учебный предмет в объеме 62 часов.

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

Цели изучения дисциплины «История»:

- дать студенту достоверное представление о роли исторической науки в познании современного мира;
- раскрыть основные направления развития основных регионов мира на рубеже XX-XXI вв.;
- рассмотреть ключевые этапы современного развития России в мировом сообществе;
- показать органическую взаимосвязь российской и мировой истории;
- дать понимание логики и закономерностей процесса становления и развития глобальной системы международных отношений;
- научить использовать опыт, накопленный человечеством.

Задачи изучения дисциплины «История»:

- способствовать формированию понятийного аппарата при рассмотрении социально-экономических, политических и культурных процессов в контексте истории XX-XXI вв.;
- стимулировать усвоение учебного материала на основе наглядного сравнительного анализа явлений и процессов новейшей истории;
- дать учащимся представление о современном уровне осмысления историками и специалистами смежных гуманитарных дисциплин основных закономерностей эволюции мировой цивилизации за прошедшее столетие.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать/понимать:

- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже XX и XXI вв.
- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.;
- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;
- назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;
- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;
- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 62 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов; самостоятельной работы обучающегося 10 часов; консультаций 4 часа.

Специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОГСЭ.03. Иностранный язык

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена технического, естественнонаучного, социально-экономического профиля и обучающиеся в учреждении подготовки специалистов среднего звена по направлению 43.02.01 изучают Иностранный язык как базовый учебный предмет в объеме 204 часов.

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

Цели учебной дисциплины:

- 1) развивать и совершенствовать коммуникативные навыки по всем видам речевой деятельности на профессиональные и повседневные темы;
- 2) умения переводить (со словарём) иностранные тексты профессиональной направленности;
- 3) умения самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять информационные умения, обеспечивающие самостоятельное приобретение знаний: ориентироваться в иноязычном письменном и аудиотексте, выделять, обобщать и фиксировать необходимую информацию из различных источников, в том числе из разных областей знаний;
- понимать контекстуальное значение языковых средств, отражающих особенности иной культуры;
- пользоваться языковой и контекстуальной догадкой, перифразом; прогнозировать содержание текста по его заголовку и/или началу; использовать словарь, текстовые опоры различного рода (сноски, комментарии, схемы, таблицы).

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать/понимать:

- значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа обучения и соответствующими ситуациями общения, в том числе оценочной лексики, реплик-клише речевого этикета, отражающих особенности культуры страны/стран изучаемого языка;
- значение изученных грамматических явлений в расширенном объеме (видовременные, неличные и неопределенно-личные формы глагола, формы условного наклонения, косвенная речь / косвенный вопрос, побуждение и др., согласование времен);
- страноведческую информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

в области говорения

- вести диалог, используя оценочные суждения, в ситуациях официального и неофициального общения (в рамках тематики старшего этапа обучения), беседовать о себе, своих планах;
- участвовать в обсуждении проблем в связи с прочитанным/прослушанным иноязычным текстом, соблюдая правила речевого этикета;
- рассказывать о своем окружении, рассуждать в рамках изученной тематики и проблематики;
- представлять социокультурный портрет своей страны и страны/стран изучаемого языка.

в области аудирования:

- относительно полно и точно понимать высказывания собеседника в распространенных стандартных ситуациях повседневного общения, понимать основное содержание и извлекать необходимую информацию из аудио- и видео текстов различных жанров: функциональных (объявления, прогноз погоды), публицистических (интервью, репортаж), соответствующих тематике данной ступени обучения.

в области чтения:

- читать аутентичные тексты различных жанров: публицистические, художественные, научно-популярные, функциональные, используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, поисковое/просмотровое), в зависимости от коммуникативной задачи.

в области письменной речи:

- писать личное письмо, заполнять анкету, письменно излагать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка, делать выписки из иноязычного текста.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 204 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 166 часов; самостоятельной работы обучающегося 32 часов; консультаций 6 часов.

Специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
 Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
 ОГСЭ.04. Физическая культура

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена технического, естественнонаучного, социально-экономического профиля и обучающиеся в учреждении подготовки специалистов среднего звена по направлению 43.02.01 изучают Физическую культуру как базовый учебный предмет в объеме 332 часов.

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

Цель изучения дисциплины «Физическая культура» – формирование здорового образа жизни и спортивного стиля жизни, воспитание бережного отношения к собственному здоровью, потребности в физическом саморазвитии и самосовершенствовании.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;
- выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;
- проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;
- преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;
- выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки;
- осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;
- выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике, гимнастике, плаванию и лыжам при соответствующей тренировке с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать/понимать:

- влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;
- способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;
- правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности;

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

- 1) повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья;
- 2) подготовки к профессиональной деятельности и службе в Вооруженных Силах Российской Федерации;
- 3) организации и поведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха, участие в массовых спортивных соревнованиях;
- 4) активной творческой деятельности, выбора и формирования здорового образа жизни.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 332 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 166 часов; самостоятельной работы обучающегося 166 часов.

Специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
ЕН.01. Математика

Рабочая программа учебной дисциплины является частью общеобразовательной подготовки студентов в учреждениях подготовки

специалистов среднего звена по направлению 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, обучающиеся изучают Математику в объеме 72 часов.

Программа может использоваться другими образовательными учреждениями, реализующими образовательную программу подготовки специалистов среднего звена.

Дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать/понимать:

- значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППСЗ;
- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности;
- основные понятия и методы математического анализа, дискретной математики, теории вероятностей и математической статистики;
- основы интегрального и дифференциального исчисления.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 72 часа, в том числе обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов; самостоятельной работы обучающегося 20 часа, консультаций 4 часа.

Специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
ОП.01. Экономика организации

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по направлению подготовки специалистов среднего звена 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, входящее в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки).

Экономика организации относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- рассчитывать основные 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.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 120 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 80 часов; самостоятельной работы обучающегося 34 часа, консультации 6 часов

Специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

ОП.02. Правовое обеспечение профессиональной деятельности

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по направлению подготовки специалистов среднего звена 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, входящее в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки).

Правовое обеспечение профессиональной деятельности относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения учебной 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.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 72 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов; самостоятельной работы обучающегося 20 часов, консультации 4 часа.

Специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
ОП.03. Бухгалтерский учет

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по направлению подготовки специалистов среднего звена 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, входящее в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки).

Бухгалтерский учет относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла.

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.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 157 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 105 часа; самостоятельной работы обучающегося 44 часа, консультации 8 часов.

Специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
ОП.04. Документационное обеспечение управления

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по направлению подготовки специалистов среднего звена 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, входящее в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки).

Документационное обеспечение управления относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла.

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.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 68 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 45 часов; самостоятельной работы обучающегося 19 часов, консультации 4 часа.

Специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
ОП.05. Финансы и валютно-финансовые операции организации

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по направлению подготовки специалистов среднего звена 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, входящее в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки).

Финансы и валютно-финансовые операции организации относятся к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла.

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.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 96 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 64 часа; самостоятельной работы обучающегося 26 часов, консультации 6 часов.

Специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
ОП.06. Информационно-коммуникационные технологии
в профессиональной деятельности

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по направлению подготовки специалистов среднего звена 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, входящее в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки).

Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности относятся к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла.

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.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 150 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 100 часов; самостоятельной работы обучающегося 42 часа, консультации 8 часов.

Специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по направлению подготовки специалистов среднего звена 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, входящее в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки).

Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда относятся к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла.

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.

В результате освоения учебной дисциплины 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.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 124 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 84 часа; самостоятельной работы обучающегося 36 часов, консультации 4 часа.

Специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

ОП.08. Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по направлению подготовки специалистов среднего звена 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, входящее в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки).

Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- лексико-грамматический материал по специальности, необходимый для профессионального общения;
- различные виды речевой деятельности и формы речи;
- источники профессиональной информации на иностранном языке;
- технику перевода профессионально ориентированных текстов.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 299 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 198 часов; самостоятельной работы обучающегося 87 часов, консультации 14 часов.

Специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
 Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
 ОП.09. Безопасность жизнедеятельности

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по направлению подготовки специалистов среднего звена 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, входящее в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки).

Безопасность жизнедеятельности относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения учебной 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.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 102 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов; самостоятельной работы обучающегося 30 часов, консультации 4 часа.

Специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
ОП.10. Имиджелогия

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по направлению подготовки специалистов среднего звена 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, входящее в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки).

Имиджелогия относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- создавать позитивный профессиональный имидж;

- использовать основные вербальные и невербальные средства коммуникации для создания позитивного имиджа;
- использовать основные технологии самопрезентации и самоимиджирования;
- анализировать поведение потребителей с целью выявления их престижных потребностей как основы для создания соответствующего имиджа предприятия питания;
- разрабатывать основные мероприятия по созданию позитивного имиджа предприятия общественного питания.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основы разработки «Я –концепция»;
- основы риторики, как элемента создания позитивного имиджа;
- основы кинесики, классификацию жестов, основные элементы телодвижения;
- основные элементы коммуникативной техники, барьеры в общении;
- особенности физиогномики и основы фейсбилдинга;
- основы колористики и правила подбора одежды;
- особенности телефонного имиджа;
- основные элементы корпоративного имиджа;
- основные элементы ресторана;
- особенности профессионального имиджа руководителей и специалистов предприятий общественного питания.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 72 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов; самостоятельной работы обучающегося 20 часов, консультации 4 часа.

Специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
 Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
 ОП.11. Сервисная деятельность

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по направлению подготовки специалистов среднего звена 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, входящее в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки).

Сервисная деятельность относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- поставить цель и сформулировать задачи, связанные с реализацией профессиональных функций;

- принимать решения с учетом альтернативной стоимости;
- различать изменения величины спроса и предложения;
- проводить графический анализ изменения спроса и предложения;
- анализировать последствия установления фиксированных цен;
- вычислять производительность труда, затраты на производство;
- определять валовую и чистую прибыль;
- 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 граждан.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- понятия экономика и хозяйство, основные вопросы экономики и различные способы их решения;
- типы экономических систем; понятие спроса и предложения;
- законы спроса и предложения; механизм формирования рыночных цен;
- цели и функции государства в экономике;
- рынок труда и основные права и обязанности работников;
- понятие экономического роста; основные организационно-правовые формы бизнеса.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 46 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа; самостоятельной работы обучающегося 10 часов, консультации 4 часа.

Специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
 Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
 ОП.12. Профессиональная эстетика

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по направлению подготовки специалистов среднего звена 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, входящее в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки).

Профессиональная эстетика относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла.

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.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 64 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 44 часов; самостоятельной работы обучающегося 16 часов, консультации 4 часа.

Специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОП.13. Брендинг

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по направлению подготовки специалистов среднего звена 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, входящее в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки).

Брендинг относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 90 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 60 часа; самостоятельной работы обучающегося 24 часа, консультации 6 часов.

Специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
ОП.14. Планирование профессиональной деятельности специалиста

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по направлению подготовки специалистов среднего звена 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, входящее в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки).

Планирование профессиональной деятельности специалиста относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- делать самостоятельный выбор, управлять своими ресурсами и состояниями, осуществлять сбор информации и использовать информационные технологии для поиска работы, планирования карьеры;
- владеть различными стилями, моделями поведения и коммуникациями на рынке труда, навыками общения, навыками эффективного поиска работы и организации планирования карьеры.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- методы изучения на рынке труда конъюнктуры, требований к специалистам;
- особенности и методы общения с различными категориями населения при решении организационно-управленческих задач;
- факторы, влияющие на выбор и успешный поиск работы.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 60 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часа; самостоятельной работы обучающегося 16 часов, консультации 4 часа.

Специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
Аннотация рабочей программы профессионального модуля
ПМ.01. Организация питания в организациях общественного питания

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с

ФГОС по направлению подготовки специалистов среднего звена 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Организация питания в организациях общественного питания» и соответствующих профессиональных компетенций:

1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.
2. Организовывать выполнение заказов потребителей.
3. Контролировать качество выполнения заказа.
4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области организации обслуживания в общественном питании при наличии среднего (полного) общего образования.

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

- распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохраняемости;
- оперативного планирования работы производства;
- 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 сохраняемости продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;

- использовать нормативные и технологические документы;
 - готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;
 - производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;
 - составлять и заключать договора на поставку товаров;
 - проводить приемку продукции;
 - контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;
 - определять вид, тип и класс организации общественного питания;
- Знать:
- основные понятия и нормативную базу товароведения;
 - ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения;
 - этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции;
 - классификацию организаций общественного питания, их структуру;
 - порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству;
 - правила оперативного планирования работы организации;
 - организацию и нормирование труда персонала;
 - показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу.

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося 746 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 500 часов; самостоятельной работы обучающегося 216 часов, консультации 30 часов.

Учебной практики – 72 часа.

Производственной практики – 36 часов.

Форма промежуточной аттестации – квалификационный экзамен.

Специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Аннотация рабочей программы профессионального модуля

ПМ.02. Организация обслуживания в организациях общественного питания

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по направлению подготовки специалистов среднего звена 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Организация обслуживания в организациях общественного питания» и соответствующих профессиональных компетенций:

1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.

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

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

4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области организации обслуживания в общественном питании при наличии среднего (полного) общего образования.

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

- организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей;

- управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;

- определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;

- выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;

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

Уметь:

- организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;

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

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

- осуществлять расчет с посетителями;

- принимать рациональные управленческие решения;

- применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;

- регулировать конфликтные ситуации в организации;

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

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

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

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

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

Знать:

- цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания;

- классификацию услуг общественного питания;

- этапы процесса обслуживания;

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

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

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

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

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

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

- специальные виды услуг и формы обслуживания;

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

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

- критерии и показатели качества обслуживания.

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося 983 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 657 часов; самостоятельной работы обучающегося 274 часа, консультации 52 часа.

Учебной практики – 36 часов.

Производственной практики – 144 часа.

Форма промежуточной аттестации – квалификационный экзамен.

Специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
Аннотация рабочей программы профессионального модуля
ПМ.03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания

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

1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.

2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.

3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области организации обслуживания в общественном питании при наличии среднего (полного) общего образования.

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.

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося 116 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 80 часов; самостоятельной работы обучающегося 26 часов, консультации 10 часов.

Производственной практики – 36 часов.

Форма промежуточной аттестации – квалификационный экзамен.

Специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Аннотация рабочей программы профессионального модуля

ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по направлению подготовки специалистов среднего звена 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» и соответствующих профессиональных компетенций:

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

2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.

3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области организации обслуживания в общественном питании при наличии среднего (полного) общего образования.

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.

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося 165 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 110 часов; самостоятельной работы обучающегося 35 часов, консультации 20 часов.

Производственной практики – 36 часов.

Форма промежуточной аттестации – квалификационный экзамен.

Специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Аннотация рабочей программы профессионального модуля

ПМ.05 Выполнение работ по профессии рабочих 16399 Официант

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по направлению подготовки специалистов среднего звена 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Выполнение работ по профессии рабочих 16399 Официант» и соответствующих профессиональных компетенций:

1. Выполнение подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.

2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.

4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области организации обслуживания в общественном питании при наличии среднего (полного) общего образования.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля 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 различных массовых банкетных мероприятиях;
- консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепким спиртным и прочим напиткам, 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, размещения гостей за столом, обслуживания и прощания 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;
- правила личной подготовки официанта к обслуживанию;
- 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;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося 219 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 149 часов;
самостоятельной работы обучающегося 35 часов, консультации 54 часа,
консультации 16 часов.

Учебной практики – 360 часов.

Производственной практики – 216 часов.

Форма промежуточной аттестации – квалификационный экзамен.