

**Образовательная программа среднего профессионального образования
(программа подготовки специалистов среднего звена)
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

Образовательная программа среднего профессионального образования (программа подготовки специалистов среднего звена) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, реализуемая в ГБПОУ ВО «ВЭТК», представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ГБПОУ ВО «ВЭТК» с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующей специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО), а также с учетом рекомендованной примерной образовательной программы.

Программа подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) по специальности СПО предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общего гуманитарного и социально-экономического;
- математического и общего естественнонаучного;
- профессионального;
- и разделов:
- учебная практика;
- производственная практика (по профилю специальности);
- производственная практика (преддипломная);
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация.

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

Целью образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании является развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общекультурных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

При этом формулировка целей ППССЗ, как в области воспитания, так и в области обучения, дается с учетом специфики конкретной ППССЗ, характеристики групп обучающихся, а также потребностей регионального рынка труда.

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- услуги организаций общественного питания;
- процессы, обеспечивающие предоставление услуг организаций общественного питания;
- продукция общественного питания;
- первичные трудовые коллективы.

виды деятельности:

- Организация питания в организациях общественного питания.
- Организация обслуживания в организациях общественного питания.
- Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.
- Контроль качества продукции и услуг общественного питания.
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Менеджер должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

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

ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

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

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

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

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

Менеджер должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

Организация питания в организациях общественного питания

ПК1.1 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.

Организация обслуживания в организации общественного питания

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

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

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

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

ПК 2.5 Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

ПК 2.6 Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания

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

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

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

Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

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

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

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

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

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 01 «Экономика организации»**

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Организация обслуживания в общественном питании

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

В результате освоения 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;
- **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;

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 106 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка - 23 часа;

лабораторные и практические занятия -32 часа;

самостоятельная работа обучающегося - 36 часов;
курсовая работа - 15 часов.

АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 02 «Правовое обеспечение профессиональной деятельности»

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Организация обслуживания в общественном питании

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

В результате освоения 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;

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;

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 70 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка - 36 часа;

лабораторные и практические занятия – 10 часов;

самостоятельная работа обучающегося - 24 часа;

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 03 «Бухгалтерский учет»**

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Организация обслуживания в общественном питании

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

- **уметь:**
- использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности;
- **знать:**
- основы бухгалтерского учета, структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций, бухгалтерскую отчетность;
- особенности ценообразования в общественном питании;
- нормативно-правовую базу бухгалтерского учета;

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 142 часа, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка - 46 часов;

лабораторные и практические занятия – 48 часов;

самостоятельная работа обучающегося - 48 часов;

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 04 «Документационное обеспечение управления»**

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Организация обслуживания в общественном питании

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен
уметь:

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

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;

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 72 часа, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка - 28 часов;

лабораторные и практические занятия – 20 часов;

самостоятельная работа обучающегося - 24 часов;

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 04 «Финансы и валютно- финансовые операции»**

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Организация обслуживания в общественном питании

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

В результате освоения 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;
- **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;

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 138 часов, в том числе:
обязательная аудиторная учебная нагрузка - 64 часа;

лабораторные и практические занятия – 28 часов;
самостоятельная работа обучающегося - 46 часов;

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 06 «Информационно- коммуникационные технологии в
профессиональной деятельности»**

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Организация обслуживания в общественном питании

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

- **уметь:**
 - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
 - использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального;
 - применять компьютерные и телекоммуникационные средства;
 - осуществлять поиск необходимой информации;
- **знать:**
 - состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
 - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
 - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;
 - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности;

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 150 часа, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка - 34 часа;

лабораторные и практические занятия – 66 часов;

самостоятельная работа обучающегося - 50 часов;

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 04 «Техническое оснащение организаций общественного
питания и охрана труда»**

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Организация обслуживания в общественном питании

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

В результате освоения 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, 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;

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 126 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка - 52 часа;

лабораторные и практические занятия – 32 часа;

самостоятельная работа обучающегося - 42 часа;

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 04 «Иностранный язык в сфере профессиональной
коммуникации»**

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Организация обслуживания в общественном питании

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

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

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;

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 286 часов, в том числе:
лабораторные и практические занятия – 206 часов;
самостоятельная работа обучающегося - 80 часов;

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 09 «Безопасность жизнедеятельности»**

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Организация обслуживания в общественном питании

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

В результате освоения 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;

знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 102 часа, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка - 20 часов;

лабораторные и практические занятия – 48 часов;

самостоятельная работа обучающегося - 34 часа;

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.10 Имиджелогия**

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Имиджелогия» является образовательной учебной дисциплиной в цикле общепрофессиональных дисциплин, которая обеспечивает общепрофессиональный уровень подготовки специалиста.

1.3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам усвоения дисциплины:

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

- различать типы индивидуального имиджа на основании поведения партнера по общению;
- формировать имидж в соответствии с особенностями ситуации общения;
- конструировать конгруэнтную модель индивидуального имиджа;
- использовать речевое средство для конструирования вербального имиджа.

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

- основные понятия, связанные с формированием индивидуального и корпоративного имиджа;

- этикетные нормы внешности;
- факторы, влияющие на выбор одежды, структуру и характеристику коммуникативного пространства;
- принципы формирования общественного мнения.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часов, в том числе обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часа; самостоятельной работы обучающегося 24 часов.

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 11 «Сервисная деятельность»**

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Организация обслуживания в общественном питании

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

В результате освоения 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 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; место сервиса в жизнедеятельности человека, состоянии и перспективах развития рынка услуг.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 48 часов, в том числе:
обязательная аудиторная учебная нагрузка - 32 часов;
самостоятельная работа обучающегося - 16 часов;

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.12 «Профессиональная эстетика»**

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Организация обслуживания в общественном питании.

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

В результате освоения 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 дисциплины обучающийся должен **знать**:
понятие, категории эстетика; основы композиции и цветоведения; понятие дизайна; дизайн готовой продукции; эстетику и дизайн интерьера предприятия, рекламы; дизайн тематических столов;

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 132 часов, в том числе:
обязательная аудиторная учебная нагрузка - 88 часов;
самостоятельная работа обучающегося - 44 часов;
занятия на уроках – 46 часов;
практические работы - 42 часов.

АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 13 «Организация и технология обслуживания в барах»

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Организация обслуживания в общественном питании

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

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

- готовить широкий ассортимент коктейлей и напитков с соблюдением технологического процесса с учётом норм закладки, совместимости и взаимозаменяемости сырья, требований нормативной документации;
- составлять технологические карты на коктейли и напитки;
- оформлять витрину и барную стойку;
- обслуживать потребителей за барной стойкой;
- применять методы приготовления смешанных напитков и коктейлей: «шейк», «бленд», «билд», «стир»;
- осуществлять приготовление, оформление и подачу различных смешанных напитков и коктейлей;
- организовывать обслуживание в баре, производить расчеты с потребителями, в том числе по кредитным картам;
- вести необходимый учет, соблюдать правила безопасной эксплуатации оборудования и музыкальной аппаратуры.

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

- назначение, тенденции развития и классификацию баров;
- характеристику торговых помещений баров, требования к обслуживающему персоналу; основные понятия, термины и определения в области приготовления смешанных напитков и коктейлей;
- характеристику используемых компонентов;
- виды оборудования, посуды, инвентаря, барных аксессуаров, общие методы приготовления смешанных напитков и коктейлей;

- правила составления и оформления меню, карт вин и коктейлей бара;
- классификацию, рецептуры, технологию приготовления, приемы оформления и подачи смешанных напитков и коктейлей, требования к их качеству;
- организацию обслуживания в различных барах, стили работы бармена;
- формы и методы обслуживания потребителей в барах;
- порядок и формы расчета за обслуживание и оказание услуг, отчетность бармена;
- правила этикета и обслуживания посетителей в барах;

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 96 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка - 64 часа;

практические занятия – 24 часа;

лекции – 40 часов;

самостоятельная работа обучающегося - 32 часа;

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 «Организация питания в организациях общественного питания»

1.1 Область применения программы

Программа профессионального модуля ПМ.01 «Организация питания в организациях общественного питания» - является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности образования

43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» (базовой подготовки)

в части освоения основного вида профессиональной деятельности.

И соответствующих профессиональных компетенций:

ПК1.1 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.

1.2 Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля:

Целью изучения дисциплины является приобретение теоретических знаний и практических навыков оказания услуг в предприятиях общественного питания различных организационно – правовых форм, типов и классов. В ходе освоения профессионального модуля обучающийся должен

иметь практический опыт:

распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечение их сохранности; оперативного планирования работы производства;

получение и подготовка 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,

участие в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания, проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов, участие в составлении и заключении договоров на поставку товаров, проведение приемки продовольственных товаров по количеству и качеству, контроль осуществления технологического процесса производства, контроль соблюдения санитарно – эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, 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;
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;
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

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего **450** часов, в том числе:

максимальная учебная нагрузка обучающегося **856** часов, включая:

обязательная аудиторная учебная нагрузка - **280** часов;

самостоятельная работа обучающегося - **226** часов;

Лабораторные и практические работы - **170** часов.

АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02 «Организация обслуживания в организации общественного питания»

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) - является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности образования СПО **43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» (базовой подготовки)** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) «Организация обслуживания в организациях общественного питания» и соответствующих профессиональных компетенций:

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

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

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

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

ПК 2.5 Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

ПК 2.6 Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

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

1.2 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:

- 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;

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего **746** часов, в том числе:

максимальная учебная нагрузка обучающегося **1480** часов, включая:

обязательная аудиторная учебная нагрузка - 475 часов;

самостоятельная работа обучающегося - **374** часа;

Лабораторные и практические работы - **256** часов.

Курсовая работа - 15 часов.

Учебная практика - 180 часов (5 недель);

Производственная практика - 180 часов (5 недель).

АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) - является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности образования СПО **43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» (базовой подготовки)** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 3.1 Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания

ПК 3.2 Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать сбыт

ПК 3.3 Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организациями

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

1.2 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:

Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

- выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта;
- собирать и анализировать информацию о ценах;
- осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации; разрабатывать анкеты и опросные листы;
- составлять отчет по результатам исследования и интерпретировать результаты;
- обосновывать целесообразность применения средств и методов маркетинга, выбирать и использовать наиболее рациональные из них, давать свои предложения при разработке маркетинговых мероприятий, направленных на совершенствование работы 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.

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего 110 часов, в том числе:

максимальная учебная нагрузка обучающегося **273** часа, включая:

обязательная аудиторная учебная нагрузка - 72 часа;

самостоятельная работа обучающегося - 55 часов;

Лабораторные и практические работы - 38 часов.

Производственная практика - 72 часа.

АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) - является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности образования СПО **43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» (базовой подготовки)** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций:

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.

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

1.2 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:

Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания В результате изучения профессионального модуля обучающийся 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.

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего **110** часов, в том числе:

максимальная учебная нагрузка обучающегося **237** часов, включая:

обязательная аудиторная учебная нагрузка - **62** часа;

самостоятельная работа обучающегося - **55** часов;

Лабораторные и практические работы - **48** часов.

Производственная практика - **72** часа.