

АННОТАЦИИ К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

Учебная дисциплина ОГСЭ.01. Основы философии

Область применения программы. Рабочая программа учебной дисциплины (далее - УД) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании». Разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании». Может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации и переподготовке с целью обновления знаний, умений и навыков в рамках специальности.

Место УД в структуре основной профессиональной образовательной программы: обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла.

УД способствует формированию общих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования стандартов и иных нормативных документов.

Обязательное количество часов на освоение рабочей программы УД:

максимальная учебная нагрузка обучающегося – 72 час., в т. ч.:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка – 48 час.;

- самостоятельная работа обучающегося – 24 час.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

Учебная дисциплина ОГСЭ.02. История

Область применения программы. Рабочая программа учебной дисциплины (далее - УД) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании». Разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании. Может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации и переподготовке с целью обновления знаний, умений и навыков в рамках специальности.

Место УД в структуре основной профессиональной образовательной программы: обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла.

УД способствует формированию общих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования стандартов и иных нормативных документов.

Обязательное количество часов на освоение рабочей программы УД:

максимальная учебная нагрузка обучающегося – 72 час., в т. ч.:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка – 48 час.;

- самостоятельная работа обучающегося – 24 час.

Промежуточная аттестация в форме экзамена.

Учебная дисциплина ОГСЭ.03. Иностранный язык

Область применения программы. Рабочая программа учебной дисциплины (далее - УД) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании». Разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании. Может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении

квалификации и переподготовке с целью обновления знаний, умений и навыков в рамках специальности.

Место УД в структуре основной профессиональной образовательной программы: обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла.

УД способствует формированию общих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования стандартов и иных нормативных документов.

Обязательное количество часов на освоение рабочей программы УД:

максимальная учебная нагрузка обучающегося – 166 час., в т. ч.:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка – 166 час.;
- самостоятельная работа обучающегося – 0 час.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

Учебная дисциплина ОГСЭ.04. Физическая культура

Область применения программы. Рабочая программа учебной дисциплины (далее - УД) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании». Разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании». Может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации и переподготовке с целью обновления знаний, умений и навыков в рамках специальности.

Место УД в структуре основной профессиональной образовательной программы: обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла.

УД способствует формированию общих компетенций:

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

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

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

Обязательное количество часов на освоение рабочей программы УД:

максимальная учебная нагрузка обучающегося – 332 час., в т. ч.:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка – 166 час.;
- самостоятельная работа обучающегося – 166 час.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

Учебная дисциплина ЕН.01. Математика

Область применения программы. Рабочая программа учебной дисциплины (далее - УД) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании». Разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании. Может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации и переподготовке с целью обновления знаний, умений и навыков в рамках специальности.

Место УД в структуре основной профессиональной образовательной программы: обязательная часть математического и общего естественнонаучного учебного цикла.

УД способствует формированию общих компетенций:

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

Рекомендованное количество часов на освоение рабочей программы УД:

максимальная учебная нагрузка обучающегося – 81 час., в т. ч.:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка – 54 час.;
- самостоятельная работа обучающегося – 27 час.

Промежуточная аттестация в форме экзамена.

Учебная дисциплина ОП.01. Экономика организации

Область применения программы. Рабочая программа учебной дисциплины (далее - УД) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании». Разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании. Может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации и переподготовке с целью обновления знаний, умений и навыков в рамках специальности.

Место УД в структуре основной профессиональной образовательной программы: обязательная общепрофессиональная дисциплина профессионального учебного цикла.

УД способствует формированию общих компетенций:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы 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.

УД способствует формированию профессиональных компетенций:

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

Рекомендованное количество часов на освоение рабочей программы УД:

максимальная учебная нагрузка обучающегося – 162 час., в т. ч.:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка – 108 час.;

- самостоятельная работа обучающегося – 54 час.

Промежуточная аттестация в форме экзамена.

Учебная дисциплина ОП.02. Правовое обеспечение профессиональной деятельности

Область применения программы. Рабочая программа учебной дисциплины (далее - УД) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании». Разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании. Может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении

квалификации и переподготовке с целью обновления знаний, умений и навыков в рамках специальности.

Место УД в структуре основной профессиональной образовательной программы: обязательная общепрофессиональная дисциплина профессионального учебного цикла.

УД способствует формированию общих компетенций:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы 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 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования стандартов и иных нормативных документов.

УД способствует формированию профессиональных компетенций:

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

Рекомендованное количество часов на освоение рабочей программы УД:

максимальная учебная нагрузка обучающегося – 54 час., в т. ч.:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка – 36 час.;

- самостоятельная работа обучающегося – 18 час.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

Учебная дисциплина ОП.03. Бухгалтерский учет

Область применения программы. Рабочая программа учебной дисциплины (далее - УД) является частью основной профессиональной

образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании». Разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании. Может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации и переподготовке с целью обновления знаний, умений и навыков в рамках специальности.

Место УД в структуре основной профессиональной образовательной программы: обязательная общепрофессиональная дисциплина профессионального учебного цикла.

УД способствует формированию общих компетенций:

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

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

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

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования стандартов и иных нормативных документов.

УД способствует формированию профессиональных компетенций:

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

Рекомендованное количество часов на освоение рабочей программы УД:

максимальная учебная нагрузка обучающегося – 81 час., в т. ч.:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка – 54 час.;

- самостоятельная работа обучающегося – 27 час.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

Учебная дисциплина ОП.04. Документационное обеспечение управления

Область применения программы. Рабочая программа учебной дисциплины (далее - УД) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности

43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании». Разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании. Может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации и переподготовке с целью обновления знаний, умений и навыков в рамках специальности.

Место УД в структуре основной профессиональной образовательной программы: обязательная общепрофессиональная дисциплина профессионального учебного цикла.

УД способствует формированию общих компетенций:

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

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования стандартов и иных нормативных документов.

УД способствует формированию профессиональных компетенций:

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

Рекомендованное количество часов на освоение рабочей программы УД:

максимальная учебная нагрузка обучающегося – 54 час., в т. ч.:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка – 36 час.;
- самостоятельная работа обучающегося – 18 час.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

Учебная дисциплина ОП.05. Финансы и валютно-финансовые операции организации

Область применения программы. Рабочая программа учебной дисциплины (далее - УД) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании». Разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании. Может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении

квалификации и переподготовке с целью обновления знаний, умений и навыков в рамках специальности.

Место УД в структуре основной профессиональной образовательной программы: обязательная общепрофессиональная дисциплина профессионального учебного цикла.

УД способствует формированию общих компетенций:

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

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

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

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

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

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования стандартов и иных нормативных документов.

УД способствует формированию профессиональных компетенций:

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

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

Рекомендованное количество часов на освоение рабочей программы УД:

максимальная учебная нагрузка обучающегося – 108 час., в т. ч.:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка – 72 час.;

- самостоятельная работа обучающегося – 36 час.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

Учебная дисциплина ОП.06. Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

Область применения программы. Рабочая программа учебной дисциплины (далее - УД) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании». Разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании. Может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации и переподготовке с целью обновления знаний, умений и навыков в рамках специальности.

Место УД в структуре основной профессиональной образовательной программы: обязательная общепрофессиональная дисциплина профессионального учебного цикла.

УД способствует формированию общих компетенций:

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

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

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

УД способствует формированию профессиональных компетенций:

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

Рекомендованное количество часов на освоение рабочей программы УД:

максимальная учебная нагрузка обучающегося – 93 час., в т. ч.:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка – 62 час.;
- самостоятельная работа обучающегося – 31 час.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

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

Область применения программы. Рабочая программа учебной дисциплины (далее - УД) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании». Разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании». Может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации и переподготовке с целью обновления знаний, умений и навыков в рамках специальности.

Место УД в структуре основной профессиональной образовательной программы: обязательная общепрофессиональная дисциплина профессионального учебного цикла.

УД способствует формированию общих компетенций:

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

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

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования стандартов и иных нормативных документов.

УД способствует формированию профессиональных компетенций:

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

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

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

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

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

Рекомендованное количество часов на освоение рабочей программы УД:

максимальная учебная нагрузка обучающегося – 138 час., в т. ч.:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка – 92 час.;

- самостоятельная работа обучающегося – 46 час.

Промежуточная аттестация в форме экзамена.

Учебная дисциплина ОП.08. Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации

Область применения программы. Рабочая программа учебной дисциплины (далее - УД) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании». Разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании. Может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации и переподготовке с целью обновления знаний, умений и навыков в рамках специальности.

Место УД в структуре основной профессиональной образовательной программы: обязательная общепрофессиональная дисциплина профессионального учебного цикла.

УД способствует формированию общих компетенций:

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

УД способствует формированию профессиональных компетенций:

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

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

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

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

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.

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

Рекомендованное количество часов на освоение рабочей программы УД:

максимальная учебная нагрузка обучающегося – 270 час., в т. ч.:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка – 180 час.;

- самостоятельная работа обучающегося – 90 час.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

Учебная дисциплина ОП.09. Безопасность жизнедеятельности

Область применения программы. Рабочая программа учебной дисциплины (далее - УД) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании». Разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании. Может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации и переподготовке с целью обновления знаний, умений и навыков в рамках специальности.

Место УД в структуре основной профессиональной образовательной программы: обязательная общепрофессиональная дисциплина профессионального учебного цикла.

УД способствует формированию общих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования стандартов и иных нормативных документов.

УД способствует формированию профессиональных компетенций:

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

ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности 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 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.

Обязательное количество часов на освоение рабочей программы УД:

максимальная учебная нагрузка обучающегося – 102 час., в т. ч.:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка – 68 час.;

- самостоятельная работа обучающегося – 34 час.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

Учебная дисциплина ОП.10 в. История потребительской кооперации

Область применения программы. Рабочая программа учебной дисциплины (далее - УД) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании». Разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании. Может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации и переподготовке с целью обновления знаний, умений и навыков в рамках специальности.

Место УД в структуре основной профессиональной образовательной программы: вариативная общепрофессиональная дисциплина профессионального учебного цикла.

УД способствует формированию общих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования стандартов и иных нормативных документов.

Рекомендованное количество часов на освоение рабочей программы УД:

максимальная учебная нагрузка обучающегося – 54 час., в т. ч.:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка – 36 час.;

- самостоятельная работа обучающегося – 18 час.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

Учебная дисциплина ОП.11 в. Профессиональная эстетика

Область применения программы. Рабочая программа учебной дисциплины (далее - УД) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании». Разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании. Может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации и переподготовке с целью обновления знаний, умений и навыков в рамках специальности.

Место УД в структуре основной профессиональной образовательной программы: вариативная общепрофессиональная дисциплина профессионального учебного цикла.

УД способствует формированию общих компетенций:

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

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

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

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

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

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

УД способствует формированию профессиональных компетенций:

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

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

ПК 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 2.4. 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 .

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

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

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

Рекомендованное количество часов на освоение рабочей программы УД:

максимальная учебная нагрузка обучающегося – 54 час., в т. ч.:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка – 36 час.;

- самостоятельная работа обучающегося – 18 час.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

Учебная дисциплина ОП.12 в. Основы исследовательской деятельности

Область применения программы. Рабочая программа учебной дисциплины (далее - УД) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании». Разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании. Может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации и переподготовке с целью обновления знаний, умений и навыков в рамках специальности.

Место УД в структуре основной профессиональной образовательной программы: вариативная общепрофессиональная дисциплина профессионального учебного цикла.

УД способствует формированию общих компетенций:

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

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

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

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

ОК 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.

Рекомендованное количество часов на освоение рабочей программы УД:

максимальная учебная нагрузка обучающегося – 54 час., в т. ч.:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка – 36 час.;

- самостоятельная работа обучающегося – 18 час.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

Учебная дисциплина ОП.13 в. Кухни народов мира

Область применения программы. Рабочая программа учебной дисциплины (далее - УД) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании». Разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании. Может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации и переподготовке с целью обновления знаний, умений и навыков в рамках специальности.

Место УД в структуре основной профессиональной образовательной программы: вариативная общепрофессиональная дисциплина профессионального учебного цикла.

УД способствует формированию общих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования стандартов и иных нормативных документов.

УД способствует формированию профессиональных компетенций:

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

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

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

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

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.

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.

Рекомендованное количество часов на освоение рабочей программы УД:

максимальная учебная нагрузка обучающегося –108 час., в т. ч.:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка – 72 час.;

- самостоятельная работа обучающегося – 36 час.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

Учебная дисциплина ОП.14 в. Ценообразование в общественном питании

Область применения программы. Рабочая программа учебной дисциплины (далее - УД) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании». Разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании. Может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении

квалификации и переподготовке с целью обновления знаний, умений и навыков в рамках специальности.

Место УД в структуре основной профессиональной образовательной программы: вариативная общепрофессиональная дисциплина профессионального учебного цикла.

УД способствует формированию общих компетенций:

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

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

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

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

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

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

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования стандартов и иных нормативных документов.

УД способствует формированию профессиональных компетенций:

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

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

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

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

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

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

Рекомендованное количество часов на освоение рабочей программы УД:

максимальная учебная нагрузка обучающегося – 81 час., в т. ч.:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка – 54 час.;

- самостоятельная работа обучающегося – 27 час.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

Учебная дисциплина ОП.15 в. Анализ финансово-хозяйственной деятельности

Область применения программы. Рабочая программа учебной дисциплины (далее - УД) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании». Разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании». Может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации и переподготовке с целью обновления знаний, умений и навыков в рамках специальности.

Место УД в структуре основной профессиональной образовательной программы: вариативная общепрофессиональная дисциплина профессионального учебного цикла.

УД способствует формированию общих компетенций:

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

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

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

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

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

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

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования стандартов и иных нормативных документов.

УД способствует формированию профессиональных компетенций:

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

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

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

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

Рекомендованное количество часов на освоение рабочей программы УД:

максимальная учебная нагрузка обучающегося – 135 час., в т. ч.:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка – 90 час.;

- самостоятельная работа обучающегося – 45 час.

Промежуточная аттестация в форме экзамена.

Учебная дисциплина ОП.16 в. Основы предпринимательства

Область применения программы. Рабочая программа учебной дисциплины (далее - УД) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании». Разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании». Может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации и переподготовке с целью обновления знаний, умений и навыков в рамках специальности.

Место УД в структуре основной профессиональной образовательной программы: вариативная общепрофессиональная дисциплина профессионального учебного цикла.

УД способствует формированию общих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования стандартов и иных нормативных документов.

Рекомендованное количество часов на освоение рабочей программы УД:

максимальная учебная нагрузка обучающегося – 81 час., в т. ч.:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка – 54 час.;

- самостоятельная работа обучающегося – 27 час.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

Учебная дисциплина ОП.17 в. Закон «О защите прав потребителей»

Область применения программы. Рабочая программа учебной дисциплины (далее - УД) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании». Разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании. Может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации и переподготовке с целью обновления знаний, умений и навыков в рамках специальности.

Место УД в структуре основной профессиональной образовательной программы: вариативная общепрофессиональная дисциплина профессионального учебного цикла.

УД способствует формированию общих компетенций:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством и потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

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

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

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования стандартов и иных нормативных документов.

Рекомендованное количество часов на освоение рабочей программы УД:

максимальная учебная нагрузка обучающегося – 81 час., в т. ч.:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка – 54 час.;

- самостоятельная работа обучающегося – 27 час.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

Учебная дисциплина ОП.18 в. Товароведение вкусовых товаров

Область применения программы. Рабочая программа учебной дисциплины (далее - УД) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании». Разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании. Может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации и переподготовке с целью обновления знаний, умений и навыков в рамках специальности.

Место УД в структуре основной профессиональной образовательной программы: вариативная общепрофессиональная дисциплина профессионального учебного цикла.

УД способствует формированию общих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования стандартов и иных нормативных документов.

УД способствует формированию профессиональных компетенций:

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

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

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

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

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 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.

Рекомендованное количество часов на освоение рабочей программы УД:

максимальная учебная нагрузка обучающегося – 81 час., в т. ч.:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка – 54 час.;
- самостоятельная работа обучающегося – 27 час.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

Учебная дисциплина ОП.19 в. Сервисная деятельность

Область применения программы. Рабочая программа учебной дисциплины (далее - УД) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании». Разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании». Может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации и переподготовке с целью обновления знаний, умений и навыков в рамках специальности.

Место УД в структуре основной профессиональной образовательной программы: вариативная общепрофессиональная дисциплина профессионального учебного цикла.

УД способствует формированию общих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования стандартов и иных нормативных документов.

Рекомендованное количество часов на освоение рабочей программы УД:

максимальная учебная нагрузка обучающегося – 54 час., в т. ч.:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка – 36 час.;

- самостоятельная работа обучающегося – 18 час.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

Учебная дисциплина ОП.20 в. Организация коммерческой деятельности

Область применения программы. Рабочая программа учебной дисциплины (далее - УД) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании». Разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании». Может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации и переподготовке с целью обновления знаний, умений и навыков в рамках специальности.

Место УД в структуре основной профессиональной образовательной программы: вариативная общепрофессиональная дисциплина профессионального учебного цикла.

УД способствует формированию общих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования стандартов и иных нормативных документов.

УД способствует формированию профессиональных компетенций:

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

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

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

- 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 .
- 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.
- 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.

Рекомендованное количество часов на освоение рабочей программы УД:

максимальная учебная нагрузка обучающегося – 81 час., в т. ч.:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка – 54 час.;
- самостоятельная работа обучающегося – 27 час.

Промежуточная аттестация в форме экзамена.

**Междисциплинарный курс МДК 01.01. Товароведение
продовольственных товаров и продукции общественного питания**

Область применения программы. Рабочая программа междисциплинарного курса (далее - МДК) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании». Разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании». Может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации и переподготовке с целью обновления знаний, умений и навыков в рамках специальности.

Место МДК в структуре основной профессиональной образовательной программы: обязательная часть профессионального модуля ПМ 01. Организация питания в организациях общественного питания.

МДК способствует формированию общих компетенций:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы 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 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством и потребителями.

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

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования стандартов и иных нормативных документов.

МДК способствует формированию профессиональных компетенций:

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

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

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

Рекомендованное количество часов на освоение рабочей программы МДК:

максимальная учебная нагрузка обучающегося – 162 час., в т. ч.:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка – 108 час.;

- самостоятельная работа обучающегося – 54 час.

Промежуточная аттестация в форме экзамена.

Междисциплинарный курс МДК 01.02. Организация и технология производства продукции общественного питания

Область применения программы. Рабочая программа междисциплинарного курса (далее - МДК) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании». Разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании». Может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации и переподготовке с целью обновления знаний, умений и навыков в рамках специальности.

Место МДК в структуре основной профессиональной образовательной программы: обязательная часть профессионального модуля ПМ 01. Организация питания в организациях общественного питания.

МДК способствует формированию общих компетенций:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы 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 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством и потребителями.

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

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования стандартов и иных нормативных документов.

МДК способствует формированию профессиональных компетенций:

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

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

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

Рекомендованное количество часов на освоение рабочей программы МДК:

максимальная учебная нагрузка обучающегося – 297 час., в т. ч.:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка – 198 час.;

- самостоятельная работа обучающегося – 99 час.

Промежуточная аттестация в форме экзамена.

Междисциплинарный курс МДК 01.03. Физиология питания, санитария и гигиена

Область применения программы. Рабочая программа междисциплинарного курса (далее - МДК) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании». Разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании». Может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при

повышении квалификации и переподготовке с целью обновления знаний, умений и навыков в рамках специальности.

Место МДК в структуре основной профессиональной образовательной программы: обязательная часть профессионального модуля ПМ 01. Организация питания в организациях общественного питания.

МДК способствует формированию общих компетенций:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы 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 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством и потребителями.

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

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования стандартов и иных нормативных документов.

МДК способствует формированию профессиональных компетенций:

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

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

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

Рекомендованное количество часов на освоение рабочей программы МДК:

максимальная учебная нагрузка обучающегося – 81 час., в т. ч.:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка – 54 час.;
- самостоятельная работа обучающегося – 27 час.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

Междисциплинарный курс МДК 02.01. Организация обслуживания в организациях общественного питания

Область применения программы. Рабочая программа междисциплинарного курса (далее - МДК) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании». Разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании». Может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации и переподготовке с целью обновления знаний, умений и навыков в рамках специальности.

Место МДК в структуре основной профессиональной образовательной программы: обязательная часть профессионального модуля ПМ 02. Организация обслуживания в организациях общественного питания.

МДК способствует формированию общих компетенций:

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

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

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

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

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

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования стандартов и иных нормативных документов.

МДК способствует формированию 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.

Рекомендованное количество часов на освоение рабочей программы МДК:

максимальная учебная нагрузка обучающегося – 375 час., в т. ч.:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка – 250 час.;

- самостоятельная работа обучающегося – 125 час.

Промежуточная аттестация в форме экзамена.

Междисциплинарный курс МДК 02.02. Психология и этика профессиональной деятельности

Область применения программы. Рабочая программа междисциплинарного курса (далее - МДК) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании». Разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании». Может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации и переподготовке с целью обновления знаний, умений и навыков в рамках специальности.

Место МДК в структуре основной профессиональной образовательной программы: обязательная часть профессионального модуля ПМ 02. Организация обслуживания в организациях общественного питания.

МДК способствует формированию общих компетенций:

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

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

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

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

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

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования стандартов и иных нормативных документов.

МДК способствует формированию 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.

Рекомендованное количество часов на освоение рабочей программы МДК:

максимальная учебная нагрузка обучающегося – 81 час., в т. ч.:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка – 54 час.;

- самостоятельная работа обучающегося – 27 час.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

Междисциплинарный курс МДК 02.03. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания

Область применения программы. Рабочая программа междисциплинарного курса (далее - МДК) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании». Разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании». Может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации и переподготовке с целью обновления знаний, умений и навыков в рамках специальности.

Место МДК в структуре основной профессиональной образовательной программы: обязательная часть профессионального модуля ПМ 02. Организация обслуживания в организациях общественного питания.

МДК способствует формированию общих компетенций:

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

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

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

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

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

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования стандартов и иных нормативных документов.

МДК способствует формированию 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.

Рекомендованное количество часов на освоение рабочей программы МДК:

максимальная учебная нагрузка обучающегося – 216 час., в т. ч.:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка – 144 час.;
- самостоятельная работа обучающегося – 72 час.

Промежуточная аттестация в форме экзамена.

Междисциплинарный курс МДК 03.01. Маркетинг в организациях общественного питания

Область применения программы. Рабочая программа междисциплинарного курса (далее - МДК) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании». Разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании». Может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации и переподготовке с целью обновления знаний, умений и навыков в рамках специальности.

Место МДК в структуре основной профессиональной образовательной программы: обязательная часть профессионального модуля ПМ 03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.

МДК способствует формированию общих компетенций:

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

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

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

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

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

МДК способствует формированию профессиональных компетенций:

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.

Рекомендованное количество часов на освоение рабочей программы МДК:

максимальная учебная нагрузка обучающегося – 216 час., в т. ч.:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка – 144 час.;

- самостоятельная работа обучающегося – 72 час.

Промежуточная аттестация в форме экзамена.

Междисциплинарный курс МДК 04.01. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия

Область применения программы. Рабочая программа междисциплинарного курса (далее - МДК) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании». Разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании». Может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при

повышении квалификации и переподготовке с целью обновления знаний, умений и навыков в рамках специальности.

Место МДК в структуре основной профессиональной образовательной программы: обязательная часть профессионального модуля ПМ 04. Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

МДК способствует формированию общих компетенций:

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

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

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

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования стандартов и иных нормативных документов.

МДК способствует формированию 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.

Рекомендованное количество часов на освоение рабочей программы МДК:

максимальная учебная нагрузка обучающегося – 81 час., в т. ч.:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка – 54 час.;

- самостоятельная работа обучающегося – 27 час.

Промежуточная аттестация в форме экзамена.

Междисциплинарный курс МДК 04.02. Контроль качества услуг и продукции общественного питания

Область применения программы. Рабочая программа междисциплинарного курса (далее - МДК) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании». Разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании». Может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации и переподготовке с целью обновления знаний, умений и навыков в рамках специальности.

Место МДК в структуре основной профессиональной образовательной программы: обязательная часть профессионального модуля ПМ 04. Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

МДК способствует формированию общих компетенций:

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

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

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

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования стандартов и иных нормативных документов.

МДК способствует формированию профессиональных компетенций:

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

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

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

Рекомендованное количество часов на освоение рабочей программы МДК:

максимальная учебная нагрузка обучающегося – 108 час., в т. ч.:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка – 72 час.;

- самостоятельная работа обучающегося – 36 час.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

Профессиональный модуль ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Область применения программы. Рабочая программа профессионального модуля (далее - ПМ) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании». Разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании». Может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации и переподготовке с целью обновления знаний, умений и навыков в рамках специальности.

Место ПМ в структуре основной профессиональной образовательной программы: обязательный профессиональный модуль ПМ 05.

ПМ способствует формированию общих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования стандартов и иных нормативных документов.

ПМ способствует формированию профессиональных компетенций:

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

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

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

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 .

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.

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.

Учебная практика – 7 недель.

Производственная практика (по профилю специальности) – 19 недель.

Производственная практика (преддипломная) – 4 недели.

Промежуточная аттестация – 5 недель.

Государственная итоговая аттестация – 6 недель.

Защита выпускной квалификационной работы – 2 недели.