

## **Аннотации рабочих программ дисциплин и профессиональных модулей, программ практик**

### **Аннотация к рабочей программе по дисциплине ОГСЭ.01 Основы философии**

#### Целью изучения дисциплины является:

– формирование высокого уровня философской культуры и рационального мышления будущего специалиста, правильного понимания сущности современных мировоззренческих проблем, их источников и теоретических вариантов решения, а также принципов и идеалов, определяющих цели, средства и характер деятельности людей;

– формирование общекультурных компетенций, умения применять философские знания для анализа общественных отношений, развитие умений логично формулировать и грамотно излагать мысли, аргументировано отстаивать убеждения;

– формирование научных основ мировоззрения студентов, ориентирование на логический, методологический и философский анализ развития и функционирования различных сфер жизни общества, его социальных институтов, на научное обеспечение деятельности органов управления в системе государственной власти, в общественных организациях и коммерческих структурах, на качество профессиональной деятельности будущих специалистов.

#### Задачами изучения дисциплины является:

– усвоение философской терминологии;

– понимание структуры философского знания и проблематики;

– освоение богатства историко-философского наследия;

– изучение современных тенденций в развитии философии;

– использование философских знаний в различных областях социально-политической и профессиональной практики.

#### Основные разделы:

1. Философия: предмет, функции и роль в обществе.
2. Исторические типы философии.
3. Учение о бытии.
4. Природа человека и смысл его существования.
5. Человеческое познание и деятельность.
6. Человек, общество, цивилизация, культура.

#### Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

## **Аннотация к рабочей программе по дисциплине ОГСЭ.02 История**

Целью изучения дисциплины является:

- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;
- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;
- самообразование студентов, с дальнейшим использованием их знаний в практической работе, а также на семинарских занятиях, способствует формированию мировоззрения студентов, активной жизненной позиции;
- формирование представлений об особенностях развития современной России на основе осмысления важнейших событий и проблем российской и мировой истории последней четверти XX – начала XXI вв.

Задачами изучения дисциплины является:

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

Основные разделы:

1. Мир во второй половине XX- начале XXI в. Введение.

2. Суверенная Россия.

3. Глобальный мир.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

## **Аннотация к рабочей программе по дисциплине ОГСЭ.03 Иностранный язык**

Целью изучения дисциплины является: является практическое овладение студентами этим языком, что предполагает у них по завершению курса обучения наличие следующих умений в различных видах речевой деятельности.

Задачей изучения дисциплины является:

– умение участвовать в несложной беседе на темы повседневной жизни, учебы, отдыха студентов и знание речевого этикета;

– умение выражать свои мысли в устной форме по пройденной тематике, с использованием активно своих грамматических правил, а также по темам, относящимся к учебно-производственной деятельности студента и его будущей специальности, в рамках определенной лексики;

– понимать на слух речь, в том числе в фонозаписи, содержащую усвоенный языковой материал (допускается использование незнакомой лексики, знание которой раскрывается на основе умения пользоваться языковой и лексической догадкой);

– умение читать со словарем тексты страноведческого общенаучного характера и тематически связанные с профессией студента;

– умение читать без словаря тексты, содержащие диалоги по пройденной тематике и ситуациям общения, и тексты, смысловая ситуация которых может служить предметом беседы, высказываний и обсуждения на иностранном или родном языке;

– уметь правильно писать слова и словосочетания, входящие в лексический минимум, определенный программой;

– уметь с помощью словаря изложить в письменной форме содержание текста.

#### Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

Форма промежуточной аттестации: 1, 2, 3, 4, 5 семестр - дифференцированный зачет; 6 семестр – экзамен.

## Аннотация к рабочей программе по дисциплине **ОГСЭ.04** **Физическая культура**

Целью изучения дисциплины является: формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности:

Задачей изучения дисциплины является:

- понимание социальной значимости физической культуры и её роли в развитии личности и подготовке к профессиональной деятельности;
- знание научно-биологических, педагогических и практических основ физической культуры и здорового образа жизни;
- формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое совершенствование и самовоспитание привычки к регулярным занятиям физическими упражнениями и спортом;
- овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре и спорте;
- приобретение личного опыта повышения двигательных и функциональных возможностей, обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности к будущей профессии и быту;
- создание основы для творческого и методически обоснованного использования физкультурно-спортивной деятельности в целях последующих жизненных и профессиональных достижений.

Основные разделы:

1. Теоретический раздел.
2. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья.
3. Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом.
4. Методика проведения производственной гимнастики с учетом заданных условий и характера труда.
5. Массаж и самомассаж при физическом и умственном утомлении.
6. Физические упражнения для профилактики и коррекции нарушения опорно-двигательного аппарата. Профилактика профессиональных заболеваний средствами и методами физического воспитания. Физические упражнения для коррекции зрения.
7. Самооценка и анализ выполнения обязательных тестов состояния здоровья и общефизической подготовки. Методика самоконтроля за уровнем развития профессионально значимых качеств и свойств личности.
8. Баскетбол.
9. Волейбол.
10. Настольный теннис.

11. Атлетическая гимнастика.
12. Фитнес.
13. ОФП.
14. СФП.
15. Подвижные игры.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

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

Форма промежуточной аттестации: зачет (1, 2, 3, 4, 5,6 семестры).

### **Аннотация к рабочей программе по дисциплине ОГСЭ.04 Основы экономики**

Целью изучения дисциплины является: ознакомление студентов с современными представлениями о ведущих направлениях и школах современной экономической теории, теоретических аспектах проблемы производственных возможностей, сущности рынка, рыночном равновесии, экономической системе, ее элементах, механизме регулирования рынка труда, об основных направлениях экономических реформ в России, структуре маркетинговой деятельности; классификации маркетинга; принципах; маркетинговой окружающей среде; сбытовой и ценовой политики; видах конкуренции, конкурентоспособности организации, стратегии и тактики маркетинга; различных школах и концепциях менеджмента, а так же сущности современных подходов в менеджменте и основных принципах управления; особенности отечественного менеджмента.

Задачами изучения дисциплины является:

- дать студентам базовые знания в области основ экономики, менеджмента и маркетинга, факторов производства, характеристик производительных сил и производственных отношений, сущности товара, денег, сущности стоимости и цены товара, рыночного ценообразования;

- научить проводить маркетинговые исследования; участвовать в рекламной компании предприятия, проводить опрос потребителей; разрабатывать и осуществлять мероприятия по формированию спроса и стимулирования сбыта продукции общественного питания.

Основные разделы:

1. Экономика и ее основные проблемы.
2. Микроэкономика. Производство и экономика. Ресурсы.
3. Макроэкономика как составная часть экономической науки.
4. Международное разделение труда и интеграция.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

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

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

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

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

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

Форма промежуточной аттестации: экзамен

**Аннотация к рабочей программе по дисциплине ЕН.01 Математика**

Целью изучения дисциплины является: формирование у студентов базовой основы математического аппарата обучение основным математическим методам, необходимым для моделирования и анализа процессов и явлений в их дальнейшей практической деятельности. Формирование личности студентов, развитие их интуиции, интеллекта и способности к логическому мышлению.

Задачами изучения дисциплины является: на примерах математических понятий и методов ознакомить студентов с основными вычислительными приемами, ознакомить с прикладными аспектами курса высшей математики, научить студентов приемам исследования и решения математически формализованных задач с простейшими численными методами, привить им навыки самостоятельного изучения литературы по математике.

Основные разделы:

1. Основы теории вероятности.
2. Основы статистики.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

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

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

**Аннотация к рабочей программе по дисциплине ОП.01 Экономика организации**

Целью изучения дисциплины является: формирование у студентов системы специальных теоретических и практических знаний области функционирования предприятия общественного питания в рыночной среде как самостоятельного субъекта хозяйственных отношений; формирования анализа

и экономического обоснования его основных экономических и финансовых показателей в современных условиях.

Задачами изучения дисциплины является:

- изучение значимости общественного питания в экономической и социальной жизни современного общества; особенностей и перспектив развития отрасли;
- изучение теоретических основ развития материально-технических и сырьевых, трудовых и финансовых ресурсов общественного питания;
- приобретение знаний в области формирования и понимания сущности основных экономических показателей, характеризующих деятельность предприятий общественного питания;
- овладение методами планирования и анализа основных показателей и умение экономически обосновать плановые решения;
- формирование у студентов современного экономического мышления.

Основные разделы:

1. Общественное питание в рыночной экономике.
2. Предприятие как хозяйствующий субъект рыночной экономики.
3. Экономический анализ и планирование деятельности предприятий общественного питания.
4. Основные фонды и оборотные средства предприятий общественного питания.
5. Производственная программа и товароборот общественного питания.
6. Трудовые ресурсы, эффективность и оплата труда в общественном питании.
7. Издержки производства и обращения предприятий общественного питания.
8. Ценообразование и себестоимость продукции и услуг общественного питания.
9. Прибыль и рентабельность предприятий общественного питания.
10. Финансирование и кредитование предприятий общественного питания.
11. Инновационная и инвестиционная политика предприятий общественного питания.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

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

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

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

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

ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации

общественного питания.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

## **Аннотация к рабочей программе по дисциплине ОП.02 Правовое обеспечение профессиональной деятельности**

Целью изучения дисциплины является:

- дать студентам знания о понятии «право»;
- показать какую роль оно играет в обществе;
- что представляет собой его элементарная частица – норма права;
- как на основе правовых норм в обществе между людьми возникают правовые отношения;
- дать основополагающие понятия ключевых отраслей права, которые помогут студентам понять закономерную связь теории и практики права;
- приобретение студентами теоретических знаний в области правового обеспечения профессиональной деятельности;
- формирование умений и навыков работы с нормативно-правовыми документами, регламентирующими профессиональную деятельность.

Задачами изучения дисциплины является:

- дать студентам базовые знания в области правового регулирования профессиональной деятельности;
- сформировать у студентов научные основы правового сознания и правовой культуры;
- развить у студентов научный стиль мышления, навыки юридического анализа ситуаций, умение вести дискуссии, диалоги, споры на юридические темы;
- дать студентам необходимый объём теоретических знаний о праве;
- помочь студентам ответить на вопросы, связанные с проблемами их правового бытия, учебной и профессиональной деятельности;
- сформировать у студентов навыки правовой культуры, умение применять теоретические знания права в своей практической деятельности и в других сферах жизни.

Основные разделы:

1. Основы права.
2. Предпринимательское право.
3. Трудовое право.
4. Административное право и ответственность.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

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

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

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и

нести за них ответственность.

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

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

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

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

## **Аннотация к рабочей программе по дисциплине ОП.03 Бухгалтерский учет**

Целью изучения дисциплины является:

- формирование у будущих специалистов твердых теоретических знаний и практических навыков по организации бухгалтерского учета предпринимательской деятельности;

- подготовке и предоставлению финансовой информации, различным пользователям для выработки, обоснования и принятия решений в области финансовой политики в управлении организаций.

Задачами изучения дисциплины является:

- приобретение системы знаний о бухгалтерском учете, как одной из функций управления;

- формирование финансовой политики организации, направленной на получение прибыли при сохранении источника дохода (собственного капитала);

- организация обработки бухгалтерской информации;

- организация информационной системы для широкого круга внутренних и внешних пользователей деятельности предприятия;

- подготовка и предоставление финансовой отчетности различным пользователям и т.д.

Основные разделы:

1. Основы бухгалтерского учета на предприятии.

2. Организация бухгалтерского учета.

Планируемые результаты обучения (перечень 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 работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные

требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

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

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

## **Аннотация к рабочей программе по дисциплине ОП.04 Документационное обеспечение управления**

Целью изучения дисциплины является:

- изучение видов официальных документов и требований к их составлению и оформлению;
- освоение правил организации работы с документами службы документационного обеспечения управления;
- приобретение навыков организации работ по делопроизводственному обслуживанию;
- овладение приемами современного делопроизводства.

Задачами изучения дисциплины является:

- формирование у студентов как будущих специалистов готовности к участию в государственно-общественном управлении в системе экономики, культуры социального взаимодействия и коммуникации, развитие способности к постоянному самообразованию и самовоспитанию;
- формирование социальной и профессиональной активности студентов, личной ответственности за престиж и деловую репутацию предприятия, бережного отношения к его имуществу;
- развитие познавательной деятельности, воспитание культуры и аккуратности в работе со служебными документами;
- обеспечение и осуществление контроля за соблюдением установленных требований нормативных и технологических документов;
- формирование навыков составления и оформления документов по основным видам своей профессиональной деятельности, ведения деловой переписки.

Основные разделы:

1. Документирование управленческой деятельности.
2. Организация работы с документами.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

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

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

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

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

## **Аннотация к рабочей программе по дисциплине ОП.05 Финансы и валютно-финансовые операции организации**

### Целью изучения дисциплины является:

- формирование у будущих специалистов теоретических знаний и практических навыков в области современных финансов;
- подготовка личности к выполнению задач и функций будущей профессиональной деятельности;
- формирование готовности к постоянному самообразованию, профессиональному и личностному саморазвитию;
- формирование у студентов соответствующих психологических и нравственных качеств, культуры делового общения как необходимых условий их повседневной деятельности.

### Задачами изучения дисциплины является:

- усвоение закономерностей денежного обращения, ознакомление с мировой валютной системой;
- рассмотрение сущности финансов и их роли в современном хозяйственном механизме;
- овладение практическими вопросами функционирования денег и кредита;
- изучение специфики организации финансовых и кредитных отношений в Российской Федерации;
- изучение особенностей обслуживания и оформления расчетов за валюту, а также использование платежных документов в практической деятельности.

### Основные разделы:

1. Сущность и функции денег, денежное обращение.
2. Валюта: понятие, виды валют, валютный курс.
3. Наличные средства платежа. Признаки платежности и виды защиты банкнот.
4. Сущность финансов, их функции и роль в экономике.
5. Финансовая политика. Управление финансами.
6. Финансовая система: бюджет и бюджетная система РФ; внебюджетные фонды.
7. Страхование.
8. Рынок ценных бумаг.
9. Валютный рынок Российской Федерации. Валютные операции.
10. Банковская система. Ссудный капитал и кредит.
11. Содержание и основы финансов организаций (предприятий).
12. Организация расчетов с потребителями.
13. Финансовое планирование и контроль.

### Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

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

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

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

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

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

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

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

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

## **Аннотация к рабочей программе по дисциплине ОП.06 Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности**

### Целью изучения дисциплины является:

- усвоение студентами теоретических знаний и приобретение умений использовать современные информационные технологии в сфере торговли;
- формирование умения использовать широкий спектр возможностей персонального компьютера в профессиональной деятельности.

### Задачами изучения дисциплины является:

- изучение приёмов анализа товарооборота средствами MS Excel;
- приобретение навыков выполнения операций над табличными данными;
- приобретение навыков грамотного составления документации с использованием шаблонов MS Word;
- знакомство с базами данных MS Access и возможностью их использования в профессиональной деятельности коммерсанта;
- знакомство с рекламными возможностями сети Интернет;
- приобретение навыков работы с информационно-поисковыми системами.

### Основные разделы:

Основные принципы, методы и свойства информационных технологий, их эффективность.

Автоматизированные рабочие места (АРМ), их локальные и отраслевые сети.

Прикладное программное обеспечение и информационные ресурсы в коммерческой деятельности.

Интегрированные информационные системы в коммерческой деятельности.

Основы защиты информации.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

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

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

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

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

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

### **Аннотация к рабочей программе по дисциплине ОП.07 Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда**

Целью изучения дисциплины является:

- приобретение студентами теоретических знаний, практических умений и навыков в области использования различных видов оборудования;
- дальнейшее развитие и совершенствование готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии, навыков самоорганизации и саморазвития, информационных умений и навыков;
- овладение умениями в использовании различных видов оборудования;
- применение полученных знаний и умений в профессиональной деятельности.

Задачами изучения дисциплины является:

- раскрытие сущности и содержания основных понятий и определений используемых при техническом оснащении торговых организаций;
- раскрытие сущности и содержания основных понятий и определений используемых в области охраны труда;
- получить знания о состоянии и тенденциях развития современных средств технического оснащения торговых организаций;
- получить навыки в оснащении торговых организаций и помещений соответствующим оборудованием;
- получить базовый свод знаний в области обеспечения охраны труда на предприятии.

Основные разделы:

1. Введение. Классификация оборудования.
2. Механическое оборудование.
3. Тепловое оборудование.

4. Холодильное оборудование.

5. Охрана труда.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

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 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

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 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

### **Аннотация к рабочей программе по дисциплине ОП.08 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации**

Целью изучения дисциплины является:

В области устной речи:

- умение участвовать в несложной беседе на темы повседневной жизни, учебы, отдыха студентов и знание речевого этикета;

- умение выражать свои мысли в устной форме по пройденной тематике, с использованием активно усвоенных грамматических правил, а также по темам, относящимся к учебно-производственной деятельности студента и его будущей специальности, в рамках определенной лексики;

- понимать на слух речь, в том числе в фонозаписи, содержащую усвоенный языковой материал (допускается использование незнакомой лексики, знание которой раскрывается на основе умения пользоваться языковой и лексической догадкой).

В области чтения:

- умение читать со словарем тексты страноведческого общенаучного характера и тематически связанные с профессией студента;

- умение читать без словаря тексты, содержащие диалоги по пройденной тематике и ситуациям общения, и тексты, смысловая ситуация которых может служить предметом беседы, высказываний и обсуждения на иностранном или родном языке.

В области письма:

- уметь правильно писать слова и словосочетания, входящие в лексический минимум, определенный программой;

- уметь с помощью словаря изложить в письменной форме содержание текста.

Письмо и учебный перевод в курсе обучения рассматривается не как цель, а как средство обучения, входящие в систему упражнений при объяснении, закреплении и контроле языкового материала и его понимании при чтении.

Задачами изучения дисциплины является:

- усвоение иностранных терминов.
- изучение современных тенденций в развитии иностранного языка;
- использование знаний иностранного языка в различных областях социально-политической и профессиональной практики.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

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

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.

Форма промежуточной аттестации: 2, 3, 4, 5 семестры - дифференцированный зачет; 6 семестр – экзамен.

### **Аннотация к рабочей программе по дисциплине ОП.09 Безопасность жизнедеятельности**

Целью изучения дисциплины является: получение студентами знаний:

- об основных проблемах производственной безопасности;
- о перспективах развития техники и технологии защиты среды обитания;
- о повышении безопасности и устойчивости современных производств с учетом мировых тенденций научно - технического прогресса и устойчивого развития цивилизации.

Задачами изучения дисциплины является:

- создания комфортного (нормативного) состояния среды обитания в зонах трудовой деятельности и отдыха человека;
- идентификации негативных воздействий среды обитания естественного, техногенного и антропогенного происхождения;
- разработки и реализации мер защиты человека и среды обитания от негативных воздействий;
- эксплуатации техники, технологических процессов и объектов экономики в соответствии с требованиями по безопасности и экологичности;
- обеспечение устойчивости функционирования объектов и технических систем в штатных и чрезвычайных ситуациях;
- принятия решений по защите производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий, а также принятия мер по ликвидации их последствий;
- прогнозирования развития негативных воздействий и оценки последствий их действия.

Основные разделы:

1. Безопасность жизнедеятельности.
2. Основы военной службы.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

ОК 11. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением

полученных профессиональных знаний (для юношей).

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.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

### **Аннотация к рабочей программе по дисциплине ОП.10 Имиджелогия**

Целью изучения дисциплины является: вооружить студентов знаниями теоретических основ имиджелогии, основных механизмов и методов формирования имиджа, технологиями самопрезентации, а также навыками и умениями их эффективного использования в процессе профессиональной деятельности выпускников.

Задачами изучения дисциплины является:

- Ознакомление с процессом и технологией конструирования имиджа;
- Формирование практических умений в области исследования, оценки имиджа, коррекции и конструирования имиджевых характеристик;
- Развитие рефлексивных, аналитических, исследовательских способностей студентов;
- Повышение коммуникативной компетенции выпускников, совершенствование способностей самопрезентации, проработка собственной Я-концепции;
- Обучение приемам, способствующим достижению высокой эффективности при взаимодействии с другими людьми;
- Актуализация у студентов потребности творчески совершенствовать себя в личностном аспекте;
- Показать, что личное обаяние людей можно рассматривать как гарантийный фактор здорового образа жизни.

Основные разделы:

1. Имиджелогия: сущность и специфика учебного предмета.
2. Технология имиджирования.
3. Отрасли имиджелогии.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

### **Аннотация к рабочей программе по дисциплине ОП.11 Сервисная деятельность**

Целью изучения дисциплины является: создание системы знаний о сервисной деятельности, услугах, формах обслуживания и способах формирования новых услуг и прогрессивных методов обслуживания.

Задачами изучения дисциплины является: сформировать представление о сервисной деятельности, определить место сервиса в жизнедеятельности человека.

Основные разделы:

1. Основы теории услуг.
2. Социально-экономическое значение сервисной деятельности.
3. Основные этапы сервисной деятельности.
4. Классификация услуг.
5. Нормативно-правовая база сервисной деятельности.
6. Ассортимент и качество услуг.
7. Факторы, формирующие качество услуги и обслуживания.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые

методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

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

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

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

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

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

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

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

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

## **Аннотация к рабочей программе по дисциплине ОП.12 Профессиональная эстетика**

Целью изучения дисциплины является:

- приобретение студентами теоретических знаний, практических умений и навыков в области эстетики и дизайна;
- дальнейшее развитие и совершенствование готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии, навыков самоорганизации и саморазвития, информационных умений и навыков;
- овладение умениями в оформлении интерьеров предприятий общественного питания;
- развитие эстетического вкуса при оформлении кулинарных и кондитерских изделий;
- применение полученных знаний и умений в профессиональной деятельности.

Задачами изучения дисциплины является:

- усвоение профессиональной терминологии;
- умение определять направление дизайна и фирменного стиля предприятия общественного питания.

Основные разделы:

1. Эстетика.
2. Основные элементы искусства.
3. Дизайн интерьера предприятия общественного питания.
4. Эстетические требования к организации обслуживания.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

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

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

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

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

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

ОК 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.

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

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

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

**Аннотация к рабочей программе по дисциплине ОП.13 Системы автоматизации деятельности предприятия**

Целью изучения дисциплины является: получение целостного представления о деятельности предприятия общественного питания, понимание и умение использовать различные программные продукты, их применения на разных стадиях процесса работы предприятия.

Задачами изучения дисциплины является:

- Ведение рецептурного справочника (картотеки блюд);
- Составление меню;
- Максимальная скорость при обслуживании клиентов, что достигается минимальными затратами времени на оформление заказа и организацией сервис - печати в барах и кухнях;
- Создается база данных, которую могут использовать программы по учету движения продуктов на производстве, расчету зарплаты персонала и т.д.;

- Составление ведомости дневного расхода продуктов в соответствии с меню и калькуляционными карточками, отчета о реализации блюд;
- Осуществление статистических расчетов по продажам;
- Оформление материально-продуктового отчета за заданный период;
- Подготовка данных для бухгалтерского учета.

Основные разделы:

1. Общий обзор системы.
2. Редактор.
3. Меню.
4. Списки. Скидки.
5. Устройства.
6. Генератор отчетов.
7. Калькуляция и складской учет.
8. Режим кассира. Режим бармена и официанта.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

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

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

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

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

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

**Аннотация к программе профессионального модуля ПМ.01  
«Организация питания в организациях общественного питания»**

Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация питания в организациях общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

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

Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

*иметь практический опыт:*

- распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности;
- оперативного планирования работы производства;
- получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;
- участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;
- проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов;
- участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров;
- проведения приемки продукции по количеству и качеству;
- контроля осуществления технологического процесса производства;
- контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания.

*уметь:*

- идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;
- контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;
- использовать нормативные и технологические документы;
- готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;
- производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;
- составлять и заключать договора на поставку товаров;
- проводить приемку продукции;
- контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;
- определять вид, тип и класс организации общественного питания.

*знать:*

- основные понятия и нормативную базу товароведения;
- ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения;

- этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции;
- классификацию организаций общественного питания, их структуру;
- порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству;
- правила оперативного планирования работы организации;
- организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу.

Форма аттестации: экзамен квалификационный.

## **Аннотация к программе профессионального модуля ПМ.02 «Организация обслуживания в организациях общественного питания»**

### Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация обслуживания в организациях общественного питания и соответствующих общекультурных и профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

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

### 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.

Форма аттестации: экзамен квалификационный.

### **Аннотация к программе профессионального модуля ПМ.03 «Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания»**

#### Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

#### 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:*

- 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.
- Форма аттестации: экзамен квалификационный.

## **Аннотация к программе профессионального модуля ПМ.04 «Контроль качества продукции и услуг общественного питания»**

### Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Контроль качества продукции и услуг общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК): Выпускник, освоивший ОПОП СПО, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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.

### 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:*

- 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.

Форма аттестации: экзамен квалификационный.

## **Аннотация к программе профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по профессиям: 16399 официант, 11176 бармен**

### Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения соответствующих профессиональных компетенций (ПК) по профессиям 16399 официант, 11176 бармен.

- 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.

### Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе

освоения профессионального модуля по профессиям 16399 официант, 11176 бармен должен:

*иметь практический опыт:*

- выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;
- встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;
- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;
- подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;
- расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей;
- подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;
- обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;
- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;
- применения передовых, инновационных методов и форм организации труда;
- подготовки бара, буфета к обслуживанию;
- встречи гостей бара и приёма заказа;
- обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;
- приготовления и подачи горячих напитков;
- приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;
- приготовления и подачи простых закусок;
- принятия и оформления платежей;
- оформления отчетно-финансовых документов;
- подготовки бара, буфета к закрытию;
- подготовки к обслуживанию выездного мероприятия.

*уметь:*

- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;
- осуществлять приём заказа на блюда и напитки;
- обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
- консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;
- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
- соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;

- предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем;
- соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;
- соблюдать личную гигиену;
- подготавливать бар, буфет к обслуживанию;
- обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;
- готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;
- эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;
- готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;
- соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;
- производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;
- осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;
- оформлять необходимую отчётно-учётную документацию;
- соблюдать правила профессионального этикета;
- соблюдать правила личной гигиены.

*знать:*

- виды, типы и классы организаций общественного питания;
- основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;
- материально-техническую и информационную базу обслуживания;
- правила личной подготовки официанта к обслуживанию;
- виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;
- способы расстановки мебели в торговом зале;
- правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;
- методы организации труда официантов;
- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
- способы подачи блюд;
- правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;
- правила и технику уборки использованной посуды;
- порядок оформления счетов и расчёта с потребителем;
- кулинарную характеристику блюд;

- правила сочетаемости напитков и блюд;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями;
- виды и классификации баров;
- планировочные решения баров, буфетов;
- материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;
- правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;
- характеристику алкогольных и безалкогольных напитков;
- правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;
- виды и методы обслуживания в баре, буфете;
- технологию приготовления смешанных и горячих напитков;
- технологию приготовления простых закусок;
- правила ведения учётно-отчётной и кассовой документации;
- сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;
- правила личной подготовки бармена к обслуживанию;
- правила охраны труда;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.

Форма аттестации: экзамен квалификационный.

### **Аннотация к программе учебной практики**

#### Область применения программы

Программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по профессиям: 16399 – Официант, 11176 - Бармен и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

#### Цели учебной практики:

формирование у обучающихся первичных практических умений / опыта деятельности в рамках профессиональных модулей ППССЗ СПО.

### Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности студенты должны:

*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;
- 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;
- 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
- виды, типы и классы организаций общественного питания;
- основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;
- материально-техническую и информационную базу обслуживания;
- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
- способы подачи блюд;
- правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;
- правила и технику уборки использованной посуды;
- порядок оформления счетов и расчёта с потребителем;
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при

взаимодействии официантов с гостями;

- виды и классификации баров;
- планировочные решения баров, буфетов;
- материально-техническое и информационное оснащение бара и

буфета;

- правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;
- характеристику алкогольных и безалкогольных напитков;
- правила и последовательность подготовки бара, буфета к

обслуживанию;

- виды и методы обслуживания в баре, буфете;
- технологию приготовления смешанных и горячих напитков;
- технологию приготовления простых закусок;
- правила ведения учётно-отчётной и кассовой документации;
- сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой

продукции;

- правила личной подготовки бармена к обслуживанию;
- правила охраны труда;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при

взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.

*Уметь:*

- определять вид, тип и класс организации общественного питания;
- организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки

к обслуживанию;

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

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

- осуществлять расчет с посетителями;

- применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;

- 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;

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

- 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;
- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;
- осуществлять приём заказа на блюда и напитки;
- обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
- консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;
- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
- соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;
- предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем;
- соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;
- соблюдать личную гигиену;
- подготавливать бар, буфет к обслуживанию;
- обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;
- готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;
- эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;
- готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;

- соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;
- производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;
- осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;
- оформлять необходимую отчётно-учётную документацию;
- соблюдать правила профессионального этикета;
- соблюдать правила личной гигиены;

*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;
- 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;
- выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;
- встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;
- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;
- подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;
- расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей;
- подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;
- обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;
- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;

- применения передовых, инновационных методов и форм организации труда;
- подготовки бара, буфета к обслуживанию;
- встречи гостей бара и приёма заказа;
- обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;
- приготовления и подачи горячих напитков;
- приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;
- приготовления и подачи простых закусок;
- принятия и оформления платежей;
- оформления отчётно-финансовых документов;
- подготовки бара, буфета к закрытию.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

### **Аннотация к программам производственной практики (по профилю специальности)**

#### Область применения программы

Программы производственных (по профилю специальности) практик является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания в части освоения квалификации: *Менеджер* и основных видов профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

<i>ВПД</i>	<i>Профессиональные компетенции</i>
<p>Организация питания в организациях общественного питания.</p>	<p>ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.</p> <p>ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.</p> <p>ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.</p>
<p>Организация обслуживания в организациях общественного питания.</p>	<p>ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.</p> <p>ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.</p> <p>ПК 2.3. Определять численность работников,</p>

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 организациях общественного питания.

В 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

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.

Цели производственной практики:

формирование у обучающихся профессиональных компетенций в условиях реального производства.

Требования к результатам освоения производственной (по профилю специальности) практики

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен иметь практический опыт, владеть знаниями и умениями в соответствие с требованиями указанными в рабочих программ профессиональных модулей.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

**Аннотация к программе производственной практики (преддипломной)**

Область применения программы

Преддипломная практика для студентов специальности 43.02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания является завершающим этапом практической подготовки будущего специалиста, в ходе которой осваивается многофункциональная деятельность менеджера.

Цель преддипломной практики – комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания.

Требования к результатам освоения производственной (преддипломной) практики

- углубление студентом первоначального профессионального опыта;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности;
- подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях общественного питания различных организационно-правовых форм;
- расширение, систематизация и закрепление теоретических знаний и практических навыков по изученным общепрофессиональным дисциплинам и профессиональным модулям;
- ознакомление с формами и методами работы предприятий общественного питания, изучение деятельности конкретного предприятия;
- освоение методов контроля качества выпускаемой продукции;
- приобретение практического опыта менеджера предприятия общественного питания.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

	<p>Общие компетенции:</p> <p>ОК-1 - Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. - Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. - Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. - Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. - Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. - Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. - Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. - Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. - Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. - Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.</p>
<p>ПК 1.1.</p> <p>ПК 1.2.</p> <p>ПК 1.3.</p> <p>ПК 1.4.</p> <p>ПК 2.1.</p> <p>ПК 2.2.</p> <p>ПК 2.3.</p>	<p>Профессиональные компетенции:</p> <p>- Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.</p> <p>- Организовывать выполнение заказов потребителей.</p> <p>- Контролировать качество выполнения заказа.</p> <p>- Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.</p> <p>- Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.</p> <p>- Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.</p> <p>- Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными</p>

ПК 2.4.	требованиями. - Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.
ПК 2.5.	
ПК 2.6.	- Анализировать эффективность обслуживания потребителей.
ПК 3.1.	- Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания. - Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.
ПК 3.2.	
ПК 3.3.	- Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.
ПК 4.1.	- Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией. - Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.
ПК 4.2.	
ПК 4.3.	- Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания. - Проводить контроль качества услуг общественного питания.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.