

Профессиональное образовательное частное учреждение
«АСТРАХАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА»

СОГЛАСОВАНО

Председатель Президиума Совета
Астраханского облрыболовпотребсоюза



Л.Г.Ланцман
2015г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ПОЧУ «Астраханский
кооперативный техникум экономики и
права»



А.А.Лепёхин
2015г

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
(Программа подготовки специалистов среднего звена)

по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
Квалификация: менеджер
Базовый уровень подготовки

Программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 7 мая 2014 г. № 465.

Организация разработчик: ПОЧУ «Астраханский кооперативный техникум экономики и права»

Разработчики:

Методист Астраханского кооперативного техникума экономики и права Лукина Ольга Владимировна

Методист Астраханского кооперативного техникума экономики и права Бобко Лариса Анатольевна

Председатель цикловой комиссии «Товароведение и технология продукции общественного питания» Попова Любовь Ивановна

Программа рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии «Товароведение и технология продукции общественного питания». Протокол № 1 от 27 августа 2015 года.

Принята на заседании педагогического совета техникума. Протокол №1 от 27 августа 2015 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ППССЗ, реализуемая Профессиональным образовательным частным учреждением «Астраханский кооперативный техникум экономики и права» по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

1.1.Цель ППССЗ

1.2.Срок освоения ППССЗ

1.3.Трудоемкость ППССЗ специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

2.1.Область профессиональной деятельности выпускника

2.2.Объекты профессиональной деятельности

2.3 Виды деятельности

2.4.Задачи профессиональной деятельности

3. Компетенции выпускника ППССЗ, формируемые в результате освоения данной ППССЗ

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

4.1 Годовой календарный учебный график.

4.2 Учебный план подготовки СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

4.3 Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

4.4 Аннотации программ учебной и производственной практик (по профилю, преддипломной).

5. Контроль и оценка результатов освоения ППССЗ

5.1 Контроль оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций

5.2 Требования к выпускным квалификационным работам

5.3 Организация государственной итоговой аттестации выпускников

6. Ресурсное обеспечение ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

7. Характеристики среды техникума, обеспечивающие развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников.

1. Общие положения

ППССЗ, реализуемая Профессиональным образовательным частным учреждением «Астраханский кооперативный техникум экономики и права» (далее-Техникум) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную техникумом с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки среднего профессионального образования (ФГОСЗ+ СПО).

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

1.1 .Нормативные документы для разработки ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании Нормативную правовую базу разработки ППССЗ составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации: «Об образовании в Российской Федерации» (от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ)
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденный Приказом Министерства образования и науки РФ от 7 мая 2014 г. № 465
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».
- Нормативно-методические документы Министерства образования и науки России и Министерства образования и науки Астраханской области.
- Устав Техникума

1.2 Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена

1.2.1. Цель ППССЗ

Целью разработки ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании является методическое обеспечение реализации ФГОС СПО по данному направлению подготовки и на этой основе развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

1.2.2. Срок освоения ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев;

на базе полного общего образования - 2 год 10 месяцев.

1.2.3.Трудоемкость ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

За весь период обучения в соответствии с ФГОС СПО по данному направлению и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ППССЗ

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения
среднее общее образование	менеджер	2 год 10 месяцев
основное общее образование		3 года 10 месяцев

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

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

2.2. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

услуги организаций общественного питания;

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

2.3. Менеджер готовится к следующим видам деятельности:

2.3.1. Организация питания в организациях общественного питания.

2.3.2. Организация обслуживания в организациях общественного питания.

2.3.3. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.

2.3.4. Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

2.3.5. Выполнение работ по профессии «Официант»

2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника

-создавать различные формы предприятий и определять для них организационные структуры;

- анализировать и планировать коммерческую, хозяйственную и социальную деятельность в условиях рыночной экономики и конкуренции;

- организовывать рациональное товароснабжение рыночной торговой сети;

- обеспечивать и контролировать соблюдение правил торговли и трудового законодательства, осуществлять управление персоналом в трудовых коллективах;

- вырабатывать стратегическую линию, направленную на использование возможностей коллектива путем постановки конкретных задач перед людьми;

- внедрять мероприятия по экономии трудовых затрат, материальных и финансовых ресурсов, осуществлять текущий контроль за показателями финансово-хозяйственной деятельности.

3. Компетенции выпускника СПО, формируемые в результате освоения данной ППССЗ

Результаты освоения ППССЗ определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

3.1. Менеджер должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

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

ОК 5. 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 нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

3.2. Менеджер должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

3.2.1. Организация питания в организациях общественного питания.

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.

3.2.2. Организация обслуживания в организациях 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.

3.2.3. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.

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

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

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

3.2.4. 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.

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

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Реализация данной ППССЗ регламентируется:

- годовым календарным учебным графиком
- учебным планом;
- рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин;
- материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся;
- программами учебных и производственных практик;
- методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

4.1. Годовой календарный учебный график.

График учебного процесса включает теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, а также каникулы.

4.2. Учебный план подготовки СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Учебный план составлен с учетом общих требований к условиям реализации основных образовательных программ, сформулированных в ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. В учебном плане приведена логическая последовательность освоения циклов и разделов ППССЗ (дисциплин, практик), обеспечивающих формирование компетенций, общая и аудиторная трудоемкость в часах.

В базовых частях учебных циклов указан перечень базовых дисциплин в соответствии с требованиями ФГОС СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Перечень и последовательность дисциплин в вариативных частях учебных циклов сформирована техникумом. Для каждой дисциплины и практики указаны формы промежуточной аттестации.

4.3 Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

АННОТАЦИИ

рабочих программ дисциплин и профессиональных модулей

по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Преподавателями Профессионального образовательного частного учреждения «Астраханский кооперативный техникум экономики и права» разработан комплект программ по учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ
Аннотация рабочей программы
общеобразовательной дисциплины «Русский язык»

Программа учебной дисциплины «Русский язык» предназначена для изучения русского языка в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена.

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

- воспитание формирования представления о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности народа; осознание национального своеобразия русского языка; овладение культурой межнационального общения;
- дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков;
- освоение знаний о русском языке как многофункциональной знаковой системе и общественном явлении; языковой норме и ее разновидностях; нормах речевого поведения в различных сферах общения;
- овладение умениями опознавать, анализировать, классифицировать языковые факты, оценивать их с точки зрения нормативности; различать функциональные разновидности языка и моделировать речевое поведение в соответствии с задачами общения;
- применение полученных знаний и умений в собственной речевой практике; повышение уровня речевой культуры, орфографической и пунктуационной грамотности.

Содержание программы структурировано на основе компетентного подхода. В соответствии с этим у обучающихся развиваются и совершенствуются коммуникативная, языковая, лингвистическая (языковедческая) и культуроведческая компетенции.

В реальном учебном процессе формирование указанных компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны.

Коммуникативная компетенция формируется не только при освоении раздела «Язык и речь», но и при изучении фонетики, лексики, словообразования, морфологии, синтаксиса, поскольку при изучении названных разделов большое внимание уделяется употреблению единиц языка в речи в соответствии с их коммуникативной целесообразностью.

Совершенствованию коммуникативных умений, речевых навыков и культуры речи способствует подготовка обучающимися устных выступлений, рефератов, информационная переработка текста (составление плана, тезисов, конспектов, аннотаций и т.д.).

Языковая и лингвистическая (языковедческая) компетенции формируются в процессе систематизации знаний о языке как знаковой системе и общественном явлении, его устройстве, развитии и функционировании; овладения основными нормами русского литературного языка, умения пользоваться различными лингвистическими словарями, обогащения словарного запаса и грамматического строя речи учащихся.

Формирование культуроведческой компетенции может проходить в процессе работы над специально подобранными текстами, отражающими традиции, быт, культуру русского и других народов.

Русский язык, как средство познания действительности, обеспечивает развитие интеллектуальных и творческих способностей обучающегося, развивает его абстрактное мышление, память и воображение, формирует навыки самостоятельной учебной

деятельности, самообразования и самореализации личности. Особое значение придается изучению профессиональной лексики, терминологии, развитию навыков самоконтроля и потребности обучающихся обращаться к справочной литературе (словарям, справочникам и др.).

При изучении русского языка как базового учебного предмета решаются задачи, связанные с формированием общей культуры, развития, воспитания и социализации личности.

Содержание программы ориентировано на синтез языкового, речемыслительного и духовного развития человека.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 117 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 78 часов; самостоятельной работы обучающегося 39 часов.

Итоговая аттестация в форме экзамена.

Аннотация рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Литература»

Программа учебной дисциплины Литература предназначена для изучения литературы в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена.

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

- освоение знаний о современном состоянии развития литературы и методах литературы как науки;
- знакомство с наиболее важными идеями и достижениями русской литературы, оказавшими определяющее влияние на развитие мировой литературы и культуры;
- овладение умениями применять полученные знания для объяснения явлений окружающего мира, восприятия информации литературного и общекультурного содержания, получаемой из СМИ, ресурсов Интернета, специальной и научно-популярной литературы;
- развитие интеллектуальных, творческих способностей и критического мышления в ходе проведения простейших наблюдений и исследований, анализа явлений, восприятия и интерпретации литературной и общекультурной информации;
- воспитание убежденности в возможности познания законов развития общества и использования достижений русской литературы для развития цивилизации и повышения качества жизни;
- применение знаний по литературе в профессиональной деятельности и повседневной жизни для обеспечения безопасности жизнедеятельности; грамотного использования современных технологий; охраны здоровья, окружающей среды.

При изучении литературы как профильного учебного предмета перечисленные выше цели дополняются решением задач формирования гуманитарно-направленной личности: развитие образного мышления, накопление опыта эстетического восприятия художественных произведений, понимания их связи друг с другом и с читателем в контексте духовной культуры человечества.

Программа и при базовом обучении предполагает дифференциацию уровней достижения учащимися поставленных целей. Так, уровень функциональной грамотности может быть достигнут как в освоении наиболее распространенных литературных понятий и практически полезных знаний при чтении произведений русской литературы, так и в овладении способами грамотного выражения своих мыслей устно и письменно, в

освоении навыков общения с другими людьми. На уровне ознакомления осваиваются такие элементы содержания, как фундаментальные идеи и ценности, образующие основу человеческой культуры и обеспечивающие миропонимание и мировоззрение человека, включенного в современную общественную культуру.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 176 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 117 часов; самостоятельной работы обучающегося 59 часов.

Итоговая аттестация в форме экзамена.

Аннотация рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Иностранный язык» (Английский язык)

Рабочая программа учебной дисциплины Английский язык предназначена для изучения курса английского языка в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего общего образования.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

- дальнейшее развитие иноязычной коммуникативной компетенции (речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной, учебно-познавательной):

речевая компетенция – совершенствование коммуникативных умений в четырех основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении и письме); умений планировать свое речевое и неречевое поведение;

языковая компетенция – овладение новыми языковыми средствами в соответствии с отобранными темами и сферами общения: увеличение объема используемых лексических единиц; развитие навыков оперирования языковыми единицами в коммуникативных целях;

социокультурная компетенция – увеличение объема знаний о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка, совершенствование умений строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике, формирование умений выделять общее и специфическое в культуре родной страны и страны изучаемого языка;

компенсаторная компетенция – дальнейшее развитие умений объясняться в условиях дефицита языковых средств при получении и передаче иноязычной информации;

учебно-познавательная компетенция – развитие общих и специальных учебных умений, позволяющих совершенствовать учебную деятельность по овладению иностранным языком, удовлетворять с его помощью познавательные интересы в других областях знания;

- развитие и воспитание способности и готовности к самостоятельному и непрерывному изучению иностранного языка, дальнейшему самообразованию с его помощью, использованию иностранного языка в других областях знаний; способности к самооценке через наблюдение за собственной речью на родном и иностранном языках; личностному самоопределению в отношении будущей профессии; социальной адаптации; формирование качеств гражданина и патриота.

Изучение английского языка по данной программе направлено на достижение общеобразовательных, воспитательных и практических задач, на дальнейшее развитие иноязычной коммуникативной компетенции.

Практические задачи обучения направлены на развитие всех составляющих коммуникативной компетенции (речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной и учебно-познавательной).

Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 117 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки

обучающегося 78 часов; в т.ч. практические занятия-78 часов, самостоятельной работы обучающегося 39 часов.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

Аннотация рабочей программы общеобразовательной дисциплины «История»

Программа учебной дисциплины История предназначена для изучения истории в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена.

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

- воспитание гражданственности, национальной идентичности, развитие мировоззренческих убеждений учащихся на основе осмысления ими исторически сложившихся культурных, религиозных, этнонациональных традиций, нравственных и социальных установок, идеологических доктрин;
- развитие способности понимать историческую обусловленность явлений и процессов современного мира, определять собственную позицию по отношению к окружающей реальности, соотносить свои взгляды и принципы с исторически возникшими мировоззренческими системами;
- освоение систематизированных знаний об истории человечества, формирование целостного представления о месте и роли России во всемирно-историческом процессе;
- овладение умениями и навыками поиска, систематизации и комплексного анализа исторической информации;
- формирование исторического мышления — способности рассматривать события и явления с точки зрения их исторической обусловленности, сопоставлять различные версии и оценки исторических событий и личностей, определять собственное отношение к дискуссионным проблемам прошлого и современности.

Содержание учебного материала структурировано по проблемно-хронологическому или проблемному принципу с учетом полученных обучающимися знаний и умений в общеобразовательной школе.

Проводится сравнительное рассмотрение отдельных процессов и явлений отечественной и всеобщей истории, таких, как социально-экономические и политические отношения в странах Европы и на Руси в раннее Средневековье, политическая раздробленность и формирование централизованных государств, отношения светской и церковной властей, история сословно-представительных органов, становление абсолютизма, индустриализация и др. Раскрываются не только внутренние, но и внешние факторы, влиявшие на развитие страны. Сравнительный анализ позволяет сопоставить социальные, экономические и ментальные структуры, политические и правовые системы, культуру и повседневную жизнь России и зарубежных стран.

Особое значение придается роли нашей страны в контексте мировой истории XX—XXI вв.

Значительная часть материала посвящена роли географической среды и климата, путей и средств сообщения, особенностям организации поселений и жилищ, одежды и питания, то есть тому, что определяет условия жизни людей. Обращается внимание на формы организации общественной жизни (от семьи до государства) и «механизмы» их функционирования. Знакомство с религиозными и философскими системами осуществляется с точки зрения «потребителя», то есть общества их исповедующего,

показывается, как та или иная религия или этическая система определяла социальные ценности общества.

Важное значение придается освещению «диалога» цивилизаций, который представлен как одна из наиболее характерных черт всемирно-исторического процесса XIX—XXI вв. Подобный подход позволяет избежать дискретности и в изучении новейшей истории России.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 176 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 117 часов; самостоятельной работы обучающегося 59 часов.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

Аннотация рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Обществознание» (вкл. экономику и право)

Рабочая программа учебной дисциплины Обществознание предназначена для изучения в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

При освоении специальностей СПО гуманитарного, профиля обществознание изучается как интегрированный базовый учебный предмет (включая экономику и право): в количестве 117 часов.

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

- развитие личности в период ранней юности, ее духовно-нравственной и политической культуры, социального поведения, основанного на уважении принятых в обществе норм, способности к личному самоопределению и самореализации;
- воспитание гражданской ответственности, национальной идентичности, толерантности, приверженности гуманистическим и демократическим ценностям, закрепленным в Конституции Российской Федерации;
- овладение системой знаний об обществе, его сферах, необходимых для успешного взаимодействия с социальной средой и выполнения типичных социальных ролей человека и гражданина;
- овладение умением получать и осмысливать социальную информацию, освоение способов познавательной, коммуникативной, практической деятельности, необходимых для участия в жизни гражданского общества и государства;
- формирование опыта применения полученных знаний и умений для решения типичных задач в области социальных отношений; гражданской и общественной деятельности, межличностных отношений, отношений между людьми различных национальностей и вероисповеданий, в семейно-бытовой сфере; для соотнесения своих действий и действий других людей с нормами поведения, установленными законом.

В содержание программы включен материал по основам философии, экономики, социологии, политологии и права.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 117 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 78 часов; самостоятельной работы обучающегося 39 часов.

Итоговая аттестация в форме контрольной работы.

Аннотация рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Естествознание»

Рабочая программа учебной дисциплины Естествознание предназначена для изучения естествознания в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего общего образования социально-экономического профиля получаемого профессионального образования.

Естествознание изучается на первом курсе как базовый учебный предмет при освоении специальностей СПО гуманитарного профиля в объеме 117 часов.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

- освоение знаний о современной естественно-научной картине мира и методах естественных наук; знакомство с наиболее важными идеями и достижениями естествознания, оказавшими определяющее влияние на развитие техники и технологий;
- овладение умениями применять полученные знания для объяснения явлений окружающего мира, восприятия информации естественно-научного и специального (профессионально значимого) содержания, получаемой из СМИ, ресурсов Интернета, специальной и научно-популярной литературы;
- развитие интеллектуальных, творческих способностей и критического мышления в ходе проведения простейших исследований, анализа явлений, восприятия и интерпретации естественно-научной информации;
- воспитание убежденности в возможности познания законов природы и использования достижений естественных наук для развития цивилизации и повышения качества жизни;
- применение естественно-научных знаний в профессиональной деятельности и повседневной жизни для обеспечения безопасности жизнедеятельности; грамотного использования современных технологий; охраны здоровья, окружающей среды.

Программа включает в себя три основных раздела, обладающие относительной самостоятельностью и целостностью «Физика», «Химия с основами экологии», «Биология с основами экологии», обеспечивающих подготовку квалифицированных специалистов среднего звена по профессиям социально-экономического профиля.

В программе для социально-экономического профиля представлены дидактические единицы, при изучении которых целесообразно акцентировать внимание на жизненно важных объектах природы и организме человека. Это вода и атмосфера, которые рассматриваются с точки зрения химических состава и свойств, их значения для жизнедеятельности людей («Химия с элементами экологии»). Это разделы, посвященные человеческому организму: важнейшие химические соединения в организме («Химия с элементами экологии»), системы органов, их функции, охрана здоровья, профилактика заболеваний и вредных привычек («Биология с элементами экологии»). Важно уделить внимание более глубокому изучению темы «Организм человека и основные проявления его жизнедеятельности», вопросам экологического содержания.

В процессе преподавания естествознания особая роль отводится демонстрациям и лабораторным работам, на которых студенты получают навыки работы с приборами и лабораторным оборудованием, а также производят математическую или аналитическую обработку результатов эксперимента.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 176 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 117 часов; в т.ч. практические занятия-34 часа; самостоятельной работы обучающегося 59 часов.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

Аннотация рабочей программы общеобразовательной дисциплины «География»

Программа учебной дисциплины «География» предназначена для изучения географии в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена.

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

- освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях, географических аспектов глобальных проблем человечества и путей их решения, методах изучения географического пространства, разнообразии его объектов и процессов;

- овладение умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлений;

- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира, его регионов и крупнейших стран;

- воспитание патриотизма, уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей среде;

- использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации;

- нахождение и применение географической информации, включая карты, статистические материалы, геоинформационные системы и ресурсы Интернета, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни; геополитической и геоэкономической ситуации в России, других странах и регионах мира, тенденций их возможного развития;

- понимание географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций, простого общения.

По содержанию курс географии сочетает в себе элементы общей географии и комплексного географического страноведения.

Программа содержит материал, включающий систему комплексных социально-ориентированных знаний о размещении населения и хозяйства, особенностях, динамике и территориальных следствиях главных экологических, социально-экономических и иных процессов, протекающих в географическом пространстве, о проблемах взаимодействия общества и природы, адаптации человека к географическим условиям проживания, географических подходах к развитию территорий.

Содержание программы ориентируется, прежде всего, на развитие географических умений и навыков, общей культуры и мировоззрения обучающихся, решение воспитательных и развивающих задач общего образования, социализации личности.

Программа призвана сформировать у обучающихся целостное представление о современном мире, месте России в этом мире, развить у них познавательный интерес к другим народам и странам, а также сформировать знания о системности и многообразии форм территориальной организации современного географического пространства, углубить представления о географии мира; на основе типологического подхода дать

представления о географии различных стран и их роли в современном мировом хозяйстве.

Программа обладает рядом особенностей:

- усилена практическая составляющая курса, которая предполагает разнообразную самостоятельную, творческую и познавательную деятельность учащихся;
- акцентируется внимание на технологических особенностях ряда отраслей и производств мирового хозяйства;
- увеличен объем содержания по географии России;
- проблемы географии мирового хозяйства показаны на примерах не только зарубежных стран, но и России;
- типология стран учитывает особенности их социально-экономического развития.

Особое место в программе уделено практическим работам с различными источниками географической информации – картами, статистическими материалами, геоинформационными системами.

Программа по географии завершает формирование у обучающихся представлений о географической картине мира, которые опираются на понимание взаимосвязей общества и природы, воспроизводства и размещения населения, мирового хозяйства и географического разделения труда, раскрытие географических аспектов глобальных и региональных явлений и процессов.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 57 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 39 часов; самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

Итоговая аттестация в форме контрольной работы.

Аннотация рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Физическая культура»

Программа учебной дисциплины Физическая культура предназначена для организации занятий по физической культуре в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена.

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

- развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;
- формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;
- овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;
- овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;
- освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;
- приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

Программа дисциплины «Физическая культура» направлена на укрепление здоровья, повышение физического потенциала работоспособности обучающихся, на формирование у них жизненных, социальных и профессиональных мотиваций.

Программа содержит теоретическую и практическую части. Теоретический материал имеет валеологическую и профессиональную направленность. Его освоение обеспечивает формирование мировоззренческой системы научно-практических основ физической культуры, осознание обучающимися значения здорового образа жизни и двигательной активности в профессиональном росте и адаптации к изменяющемуся рынку труда.

Практическая часть предусматривает организацию учебно-тренировочных занятий.

Учебно-тренировочные занятия содействуют развитию физических качеств, повышению уровня функциональных и двигательных способностей организма, укреплению здоровья обучающихся, а также предупреждению и профилактике профессиональных заболеваний.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 176 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 117 часов; в т.ч. практические занятия- 109 часов; самостоятельной работы обучающегося 59 часов.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

Аннотация рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности»

Рабочая программа учебной дисциплины Основы безопасности жизнедеятельности предназначена для изучения безопасности жизнедеятельности в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

- освоение знаний о безопасном поведении человека в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера; о здоровье и здоровом образе жизни; о государственной системе защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций; об обязанностях граждан по защите государства;
- воспитание ценностного отношения к здоровью и человеческой жизни; чувства уважения к героическому наследию России и ее государственной символике, патриотизма и долга по защите Отечества;
- развитие черт личности, необходимых для безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях и при прохождении военной службы; бдительности по предотвращению актов терроризма; потребности ведения здорового образа жизни;
- овладение умениями оценивать ситуации, опасные для жизни и здоровья; действовать в чрезвычайных ситуациях; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты; оказывать первую медицинскую помощь пострадавшим.

Основу рабочей программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального компонента государственного стандарта среднего общего образования базового уровня.

Программа выполняет две основные функции:

- информационно-методическую, позволяющую всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения,

воспитания и развития обучающихся средствами предмета Основы безопасности жизнедеятельности;

– организационно-планирующую, предусматривающую выделение этапов обучения, структурирование учебного материала, определение его количественных и качественных характеристик на каждом из этапов, в том числе для содержательного наполнения промежуточной аттестации обучающихся.

В соответствии с Законом Российской Федерации «О воинской обязанности и военной службе» изучение раздела «Основы обороны государства и воинская обязанность» является обязательным только для лиц мужского пола. Кроме того, в конце учебного года для обучающихся мужского пола проводятся пятидневные учебные сборы (40 часов), сочетающие разнообразные формы организации теоретических и практических занятий.

В итоге, у юношей формируется адекватное представление о военной службе, развиваются качества личности, необходимые для ее прохождения; девушки получают сведения в области медицины, здорового образа жизни, оказания первой медицинской помощи при различных травмах.

Таким образом, рабочая программа предоставляет возможность реализации различных подходов к построению образовательного процесса, формированию у обучающихся системы знаний, умений, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций:

- умений самостоятельно и мотивированно организовывать свою познавательную деятельность в сфере безопасной жизнедеятельности;
- умений оценивать и корректировать свое поведение в окружающей среде на основе выполнения экологических требований, участвуя в проектной деятельности, учебно-исследовательской работе;
- умений отстаивать свою гражданскую позицию, осознанно осуществлять выбор пути продолжения образования или будущей профессии.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 105 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 70 часов; в т.ч. практические занятия – 24 часа; самостоятельной работы обучающегося 35 часов.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Экономика»

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- строить кривые спроса и предложения;
- определять точку равновесия;
- рассчитывать количество денег, необходимых для обращения;
- проводить расчёты по ценным бумагам, по вкладам;
- рассчитывать темп инфляции, уровень инфляции

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- что такое экономика;
- цели деятельности фирмы;
- что такое спрос и от чего зависит предложение товаров;
- рыночное равновесие и причины нарушения рыночного равновесия;

- основные показатели макроэкономики;
- формы вмешательства государства в работу рыночной системы

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 150 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 100 часов; в т.ч. практические- 20 часов; самостоятельной работы обучающегося 50 часов. Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Право»

Рабочая программа учебной дисциплины «Право» является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Учебная дисциплина «Право» относится к профильным общеобразовательным дисциплинам.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- характеризовать: право как элемент культуры общества; систему законодательства; основные отрасли права; систему конституционных прав и свобод человека и гражданина; механизм реализации и защиты; избирательный и законодательный процессы в России; принципы организации и деятельности органов государственной власти; порядок рассмотрения гражданских, трудовых, административно-правовых споров; порядок заключения и расторжения трудовых договоров; формы социальной защиты и социального обеспечения; порядок получения платных образовательных услуг;

- объяснять: происхождение государства и права, их взаимосвязь; механизм правового регулирования; содержание основных понятий и категорий базовых отраслей права; содержание прав, обязанностей и ответственности гражданина как участника конкретных правоотношений (избирателя, налогоплательщика, военнообязанного, работника, потребителя, супруга, абитуриента); особенности правоотношений, регулируемых публичным и частным правом;

- различать: формы (источники) права, субъектов права; виды судопроизводства; основания и порядок назначения наказания; полномочия органов внутренних дел, прокуратуры, адвоката, нотариуса, международных органов защиты прав человека; объекты гражданского оборота; организационно-правовые формы предпринимательской деятельности; имущественные и неимущественные права и способы их защиты; отдельные виды гражданско-правовых договоров;

- приводить примеры: различных видов правоотношений, правонарушений, ответственности; гарантий реализации основных конституционных прав; экологических правонарушений и ответственности за причинение вреда окружающей среде; общепризнанных принципов и норм международного права; правоприменительной практики;

- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для поиска, анализа и использования правовой информации; анализа текстов законодательных актов, норм права с точки зрения конкретных условий их реализации; изложения и аргументации собственных суждений о происходящих событиях и явлениях с точки зрения права; применение правил (норм) отношений, направленных на согласование интересов различных сторон (на заданных примерах); осуществление учебных исследований и проектов по правовой тематике; выбора, соответствующих закону форм поведения и действий в типичных жизненных ситуациях,

урегулированных правом; определения способов реализации прав и свобод, а также защиты нарушенных прав; способы и порядок разрешения споров; обращения в надлежащие органы за квалифицированной юридической помощью.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- систему и структуру права,
- современные правовые системы;
- общие правила применения права;
- содержание прав и свобод человека;
- понятия и принципы правосудия;
- органы и способы международно - правовой защиты прав человека;

Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 162 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 108 часов; самостоятельной работы обучающегося 54 часа.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

Аннотация рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Математика»

Программа учебной дисциплины Математика предназначена для изучения математики в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена.

Математика изучается как базовый учебный предмет.

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

- формирование представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, об идеях и методах математики;
- развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;
- овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для изучения смежных естественно-научных дисциплин на базовом уровне и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;
- воспитание средствами математики культуры личности, понимания значимости математики для научно-технического прогресса, отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей.

В программе учебный материал представлен в форме чередующегося развертывания основных содержательных линий:

- алгебраическая линия, включающая систематизацию сведений о числах; изучение новых и обобщение ранее изученных операций (возведение в степень, извлечение корня, логарифмирование, синус, косинус, тангенс, котангенс и обратные к ним); изучение новых видов числовых выражений и формул; совершенствование практических навыков и вычислительной культуры, расширение и совершенствование алгебраического аппарата, сформированного в основной школе, и его применение к решению математических и прикладных задач;
- теоретико-функциональная линия, включающая систематизацию и расширение сведений о функциях, совершенствование графических умений; знакомство с основными идеями и методами математического анализа в объеме, позволяющем

исследовать элементарные функции и решать простейшие геометрические, физические и другие прикладные задачи;

- линия уравнений и неравенств, основанная на построении и исследовании математических моделей, пересекающаяся с алгебраической и теоретико-функциональной линиями и включающая развитие и совершенствование техники алгебраических преобразований для решения уравнений, неравенств и систем; формирование способности строить и исследовать простейшие математические модели при решении прикладных задач, задач из смежных и специальных дисциплин;

- геометрическая линия, включающая наглядные представления о пространственных фигурах и изучение их свойств, формирование и развитие пространственного воображения, развитие способов геометрических измерений, координатного и векторного методов для решения математических и прикладных задач;

- стохастическая линия, основанная на развитии комбинаторных умений, представлений о вероятностно-статистических закономерностях окружающего мира.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 435 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 290 часов; самостоятельной работы обучающегося 145 часов.

Итоговая аттестация проходит в форме экзамена.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Информатика и ИКТ»

Рабочая программа учебной дисциплины «Информатика и ИКТ» предназначена для изучения информатики и информационно-компьютерных технологий в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего общего образования, при подготовке квалифицированных специалистов среднего звена.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

- освоение системы базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира, роль информационных процессов в обществе, биологических и технических системах;

- овладение умениями применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин;

- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов;

- воспитание ответственного отношения к соблюдению этических и правовых норм информационной деятельности;

- приобретение опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной деятельности.

Основу данной программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального компонента стандарта среднего общего образования базового уровня.

Содержание программы представлено пятью темами:

- информационная деятельность человека;
- информация и информационные процессы;
- средства информационно-коммуникационных технологий;

- технологии создания и преобразования информационных объектов;
- телекоммуникационные технологии.

Содержание каждой темы включает теоретический и практико-ориентированный материал, реализуемый в форме практических занятий с использованием средств ИКТ.

При освоении программы у обучающихся формируется информационно-коммуникационная компетентность - знания, умения и навыки по информатике, необходимые для изучения других общеобразовательных предметов, для их использования в ходе изучения специальных дисциплин профессионального цикла, в практической деятельности и повседневной жизни.

Выполнение практических работ обеспечивает формирование у обучающихся умений самостоятельно и избирательно применять различные средства ИКТ, пользоваться комплексными способами представления и обработки информации, а также изучить возможности использования ИКТ для профессионального роста.

В профильную составляющую входит профессионально направленное содержание, необходимое для усвоения профессиональной образовательной программы, формирования у обучающихся профессиональных компетенций.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 142 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 95 часов; в т.ч. практические занятия - 48 часов; самостоятельной работы обучающегося 47 часов.

Итоговая аттестация проходит в форме экзамена.

ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА

Аннотация программы учебной программы «Основы философии»

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы философии» предназначена для изучения общие представления о философии в учреждениях среднего профессионального образования при подготовке квалифицированных специалистов среднего звена.

Рабочая программа входит в общий гуманитарный социально-экономический цикл.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен уметь:

- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста;

В результате изучения дисциплины обучающийся должен знать:

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

Содержание дисциплины: Специфика философии, ее предмет, функции, значение для жизни человека и общества. Особенности философского мышления. Человеческая мысль как главный инструмент философа. Свобода и рефлексия как важнейшие атрибуты философии. Основы философского понимания мира: Бытие, материя, сознание, познание, диалектика. Бытие и познание как важнейшие философские проблемы и пути их решения

с точки зрения рационализма и иррационализма. Отношения философии с наукой, религией и искусством, сходства и отличия. Философия как особая форма культуры. Представления о философии в современном обществе, философия как самостоятельный взгляд на жизнь. Основные этапы и развития философии. Философия древнего востока (Индия, Китай). Греческая античная философия - (Аристотель, Платон). Развитие философии в средние века, влияние религии на европейскую средневековую философию (Фома Аквинский). Гуманизм и Антропоцентризм европейской философии эпохи Возрождения. Эмпиризм и Рационализм и их влияние на Европейскую философию Нового времени. Идеология Просвещения и ее значение для развития философии. Немецкая классическая философия, общая характеристика, Кант и Гегель как ярчайшие представители. Развитие философии в 19 веке, возникновение Позитивизма и Марксистской философии. Развитие философии в России: А.Н. Радищев, П.Я. Чаадаев. Философские взгляды славянофилов, западников и народников. Философские позиции Ф.М. Достоевского и Л.Н. Толстого. Российская философия к началу 20 века на примере Н.В. Федорова, В.С. Соловьева и Н.А. Бердяева. Познание человека как центральная проблема философии. Проблема человека в истории философии, философский взгляд на сущность человека. Философский подход к сознанию, деятельности и социальности как важнейшим факторам развития и становления человека. Общество как предмет исследования философии, его специфика и состав. Философское осмысление исторического развития человеческого общества. Философия в современном мире. Философское осмысление научно-технического прогресса. Сциентизм и антисциентизм как философские мировоззренческие концепции. Философский взгляд на современные глобальные проблемы и будущее человечества.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов; самостоятельной работы обучающегося 24 часа.

Итоговая аттестация проходит в форме дифференцированного зачета.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «История»

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Дисциплина относится к группе общеобразовательных дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- международные отношения в XX и XXI вв.;
- социально-экономическое и политическое развитие России в XX и XXI вв.;
- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);
- развитие Европейских стран в XX веке;
- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в XX – начале XXI в.;

-основы функционирования колониальных систем в индустриальную эпоху;
-развитие научно-технического прогресса;
-основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;
- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;
содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 66 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов; самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

Итоговая аттестация проходит в форме экзамена.

Аннотация программы учебной дисциплины «Иностранный язык»

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Дисциплина относится к группе общеобразовательных дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

Содержание дисциплины: Формирование и совершенствование слухо-произносительных навыков применительно к новому языковому и речевому материалу. Лексика в рамках обозначенной тематики и проблематики общения 4-х обязательных разделов, каждый из которых соответствует определенной сфере общения (бытовая, учебно-познавательная, социально-культурная и профессиональная сферы). Коррекция и развитие навыков продуктивного использования основных грамматических форм и конструкций: система времен глагола, типы простого и сложного предложения, наклонение, модальность, залог, знаменательные и служебные части речи. Формирование и совершенствование орфографических навыков применительно к новому языковому и речевому материалу.

Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 180 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 166 часов; в т.ч. практические занятия-166 часов; самостоятельной работы обучающегося 14 часов.

Итоговая аттестация проходит в форме дифференцированного зачёта.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Культура речи и стилистика»

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Курс «Культура речи и стилистика» нацелен на повышение уровня практического владения современным русским литературным языком в разных сферах функционирования языка, письменной и устной его разновидностях.

Дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- участвовать в диалогических и полилогических ситуациях общения,
- устанавливать речевой контакт,
- обмениваться информацией с другими членами языкового коллектива, связанными с говорящим различными социальными отношениями.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- продуцирование связных, правильно построенных монологических текстов на разные темы в соответствии с коммуникативными намерениями говорящего и ситуации общения.

Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов (из них лабораторно-практических - 10 часов); самостоятельной работы обучающегося 18 часов. Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

Аннотация к рабочей программе «Физическая культура»

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Программа является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен: уметь:

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

знать:

- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

- основы здорового образа жизни.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающихся – 332 часа; обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 166 часов;– в том числе практические занятия – 164 часа; самостоятельной работы обучающегося – 166 часов.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Математика»

Учебная дисциплина Математика относится к циклу математических и общих естественнонаучных дисциплин ППССЗ специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Дисциплина базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных студентами в процессе изучения общеобразовательной дисциплины Математика и формирует знания, необходимые для успешного освоения других дисциплин и профессиональных модулей.

Математика является не только универсальным языком науки и мощным средством решения прикладных задач, но и элементом общей культуры. Поэтому в настоящее время математическое образование рассматривается как важнейшая составляющая подготовки специалиста любого профиля.

Целью преподавания математики является воспитание у студентов определенной математической культуры, необходимой для освоения специального математического аппарата и современных компьютерных технологий, используемых в профессиональной деятельности.

Задачи дисциплины: формировать у студентов основные понятия математики, развить логическое мышление, выработать навыки самостоятельной работы и умения применять полученные знания в решении специальных задач экономического содержания.

В результате изучения учебной дисциплины студент должен уметь:

- решать задачи на отыскание производной сложной функции, производных второго и высших порядков;

- применять основные методы интегрирования при решении задач;

- применять методы математического анализа при решении задач прикладного характера, в том числе профессиональной направленности;

знать:

- основные понятия и методы математического анализа;

- основные численные методы решения прикладных задач;

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов (из них лабораторно-практических - 36 часов); самостоятельной работы обучающегося 24 часа.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

Аннотация программы учебной дисциплины «Экологические основы природопользования»

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Дисциплина относится к группе дисциплин математического и общего естественно-научного цикла.

Целью изучения дисциплины «Экологические основы природопользования» является формирование у студентов экологического мировоззрения и способностей оценки профессиональной деятельности с позиции охраны окружающей среды. Раскрытие реальных, наиболее актуальных экологических проблем на глобальном, региональном и отраслевом уровнях. Овладение основами знаний о взаимосвязи и взаимодействиях неживой и живой материи с учетом биологических закономерностей.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;

- использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;

- соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;
- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;
- принципы и методы рационального природопользования;
- методы экологического регулирования;
- принципы размещения производств различного типа;
- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;
- понятие и принципы мониторинга окружающей среды;
- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;
- природоресурсный потенциал Российской Федерации;
- охраняемые природные территории.

Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки 48 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки 32 часа; самостоятельной работы 16 часов. Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины Экономика организации

Программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке, предусматривающей формирование умений и знаний в области экономики организации

Дисциплина Экономика организации (предприятия) является общепрофессиональной дисциплиной профессионального цикла.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации в соответствии с принятой методологией;
- оценивать эффективность использования основных ресурсов организации (предприятия).
- В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:
 - законодательные и иные нормативные правовые акты, регламентирующие организационно-хозяйственную деятельность организаций (предприятий) различных организационно-правовых форм;
 - состав и содержание материально-технических, трудовых и финансовых ресурсов организации (предприятия);
 - основные аспекты развития организаций (предприятий) как хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
 - материально-технические, трудовые и финансовые ресурсы организации (предприятия), показатели их эффективного использования;

- механизмы ценообразования на продукцию (услуги), формы оплаты труда в современных условиях;

- экономику социальной сферы и ее особенности.

Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 138 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 92 часа, в том числе практические занятия 48 часов; самостоятельной работы обучающегося 46 часов.

Предусмотрено написание курсовой работы (проекта) в объеме 14 часов.

Итоговая аттестация в форме экзамена.

Аннотация программы учебной дисциплины «Правовое обеспечение профессиональной деятельности»

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

Целью освоения дисциплины является формирование у будущего специалиста правовой грамотности, навыков правосознания, воспитание уважения к закону, умелое и правильное применение норм права.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать необходимые нормативно-правовые документы;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;
- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;
- правила оплаты труда;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- право социальной защиты граждан;
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки 48 часов; в т.ч. практические занятия- 14 часов; самостоятельной работы 24 часа.

Итоговая аттестация проходит в форме дифференцированного зачета.

Аннотация программы учебной дисциплины «Бухгалтерский учет»

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в

общественном питании.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать данные бухгалтерского учета для контроля и планирования результатов коммерческой деятельности;
- выполнять работы по инвентаризации имущества и обязательств организации.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- нормативное регулирование бухгалтерского учета и отчетности;
- методологические основы бухгалтерского учета, его счета и двойная запись;
- объекты бухгалтерского учета;
- план счетов;
- бухгалтерскую отчетность;
- бухгалтерские документы, их назначение, реквизиты;
- организации учета основных средств, нематериальных активов;
- способы исчисления доходов и расходов, финансовых результатов и налогообложения;
- бухгалтерскую отчетность организации.

Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 144 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 96 часов; в т.ч. практические- 46 часов; самостоятельной работы обучающегося 48 часов.

Итоговая аттестация проходит в форме дифференцированного зачета.

Аннотация программы учебной дисциплины «Документационное обеспечение управления»

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

Целью освоения дисциплины является приобретение студентами как теоретических, так и практических навыков в делопроизводстве.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- оформлять и проверять правильность оформления документации в соответствии с установленными требованиями, в т.ч. используя информационные технологии;
- проводить автоматизированную обработку документов;
- осуществлять хранение и поиск документов;
- использовать телекоммуникационные технологии в электронном документообороте.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия: цели, задачи и принципы документационного обеспечения управления;
- системы документационного обеспечения управления, их автоматизацию;
- классификацию документов;
- требования к составлению и оформлению документов;
- организацию документооборота: прием, обработку, регистрацию, контроль, хранение документов, номенклатуру дел.

Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки 72 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки 48 часов; в т.ч. практические занятия-28 часов; самостоятельной работы 24 часов.

Итоговая аттестация проходит в форме дифференцированного зачета.

Аннотация программы учебной дисциплины

«Финансы и валютно – финансовые операции организации»

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен уметь:

-составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчётным операциям;

-распознавать виды валют;

-оформлять и использовать платёжные документы при расчётах с потребителями;

В результате освоения учебной дисциплины студент должен знать:

-сущность и функции денег;

- денежное обращение;

-финансы: сущность, функции, управление финансами;

- финансы государства и организаций, их использование;

- банковскую систему;

- финансовое планирование и финансовый контроль;

-валютно-финансовые операции: виды валют, валютный курс и валютный рынок, валютные операции и их регулирование.

Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки 174 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки 116 часов; в т.ч. практические занятия-54 часа; самостоятельной работы 58 часов.

Итоговая аттестация проходит в форме дифференцированного зачета.

Аннотация программы учебной дисциплины

«Информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности»

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен уметь:

– использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации;

– обрабатывать текстовую и табличную информацию;

– использовать деловую графику и мультимедиа информацию; создавать презентации;

– применять антивирусные средства защиты информации;

– читать (интерпретировать) интерфейс специализированного программного обеспечения, находить контекстную помощь, работать с документацией;

– применять специализированное программное обеспечение для сбора, хранения и обработки финансовой информации в соответствии с изучаемыми профессиональными модулями; методы и средства защиты финансовой информации;

В результате освоения учебной дисциплины студент должен знать:

– основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации;

– назначение, состав, основные характеристики организационной и компьютерной техники;

– основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организацию межсетевого взаимодействия;

– назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения;

- технологию поиска информации в сети Интернет;
- принципы защиты информации от несанкционированного доступа;
- правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения;
- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- направления автоматизации финансовой деятельности;
- назначение, принципы организации и эксплуатации финансовых информационных систем;
- основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности.

Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки 90 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки 60 часов; в т.ч. практические занятия-34 часа; самостоятельной работы 30 часов.

Итоговая аттестация проходит в форме экзамена.

Аннотация программы учебной дисциплины «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда»

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен знать:

- классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации;
- основы нормативно-правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания;
- принципы возникновения и профилактики производственного травматизма и профзаболеваний. студент должен уметь -
- определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований;
- соблюдать правила охраны труда;
- предупреждать производственный травматизм и профзаболевания; использовать противопожарную технику

Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки 114 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки 96 часов; в т.ч. практические занятия-40 часов; самостоятельной работы 48 часов.

Итоговая аттестация проходит в форме экзамена.

Аннотация программы учебной дисциплины «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации»

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Учебная дисциплина Иностранный язык (английский) входит в состав цикла общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен уметь:

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные повседневные темы;
- переводить (со словарём) иностранные тексты профессиональной

направленности; - самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь;

- пополнять словарный запас;

В результате освоения учебной дисциплины студент должен знать:

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

Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки 299 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки 196 часов; в т.ч. практические занятия-196 часов; самостоятельной работы 103 часа.

Итоговая аттестация проходит в форме дифференцированного зачета.

Аннотация программы учебной дисциплины «Имиджеология»

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии ФГОС по специальности: 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Дисциплина «Имиджеология», являясь дисциплиной вариативной части, расширяет базовые знания студентов, необходимые для получения профессиональных умений и навыков.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять полученные знания в профессиональной деятельности и повседневной жизни, корректировать свое поведение с учетом этических требований и норм современной имиджеологии;

- формировать имидж в различных профессиональных средах.

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

- основные понятия, методики и направления имиджеологии;

- особенности формирования и функционирования имиджа в современной России;

- процессы, связанные с управлением имиджеологии.

Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки 90 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки 60 часов; в т.ч. практические занятия-28 часов; самостоятельной работы 30 часов.

Итоговая аттестация проходит в форме дифференцированного зачета.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Сервисная деятельность»

Рабочая программа учебной дисциплины «Сервисная деятельность» является частью ППСЗ в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Учебная дисциплина «Сервисная деятельность» относится к профессиональному циклу программы подготовки специалистов среднего звена (вариативная часть).

В результате освоения дисциплины обучающиеся должны уметь:

- поставить цель и сформулировать задачи, связанные с реализацией профессиональных функций;
- принимать решения с учетом альтернативной стоимости;
- различать изменения величины спроса и предложения;
- проводить графический анализ изменения спроса и предложения;
- анализировать последствия установления фиксированных цен; вычислять производительность труда, затраты на производство;
- определять валовую и чистую прибыль;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: для получения и оценки экономической информации; составления семейного бюджета; оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, члена семьи и граждан.

В результате освоения дисциплины обучающиеся должны знать:

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

Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 64 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов; в т.ч. практические занятия-16 часов; самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

Итоговая аттестация в форме зачёта.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Профессиональная эстетика»

Рабочая программа учебной дисциплины «Сервисная деятельность» является частью ППСЗ в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01

Организация обслуживания в общественном питании.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- учитывать принципы эстетики и дизайна при организации обслуживания, выполнять композиции;
- подбирать наиболее удачные цветовые сочетания; создавать интерьер помещения;
- разрабатывать эскизы печатной рекламы; создавать дизайн тематических столов

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 60 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов; в т.ч. практические занятия-16 часов; самостоятельной работы обучающегося 20 часов.

Итоговая аттестация в форме контрольной работы.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Дизайн столов и залов»

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ по СПО «Организация обслуживания в общественном питании».

Дисциплина входит в профессиональный цикл.

В результате освоения дисциплины обучающийся по должен уметь:

1. Использовать знания профессиональной эстетики и этики при организации процесса обслуживания потребителя;
2. Учитывать принципы применения критериев дизайна на предприятиях общественного питания;
3. Применять целевые характеристики интерьеров обеденных столов и залов;
4. Использовать принципы дизайна в создании фирменного стиля предприятия;
5. Использовать традиционные мотивы в стилевом решении внешнего облика обслуживающего персонала;
6. Учитывать особенности и направления дизайна при оформлении тематических столов;
7. Разрабатывать композиционные решения при оформлении столов и интерьера;
8. Осуществлять подбор скатертей, посуды, приборов, аксессуаров;
9. Выполнять композиции из цветов;

10. Применять нормативную документацию при организации обслуживания;

знать:

1. Основы профессиональной эстетики сферы обслуживания;
2. Этические и психологические особенности процесса обслуживания на ПОП;
3. Основы эстетики и дизайна;
4. Правила применения принципов дизайна при обслуживании;
5. Понятие эстетики дизайна столов и интерьеров;
6. Понятия «дизайн фирменного стиля»;
7. Стилиевые решения внешнего облика обслуживающего персонала с использованием национальных мотивов;
8. Основы композиции и оформления блюд;
9. Дизайн готовой продукции, фирменных блюд и кулинарных изделий;
10. Дизайн тематических столов.

Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 60 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов; в т.ч. практические занятия-24 часа; самостоятельной работы обучающегося 20 часов.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта.

Аннотация программы учебной дисциплины

«Организация обслуживания проживающих в гостиницах»

Программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- организации и контроля работы персонала хозяйственной службы;
- предоставления услуги питания в номерах;
- оформления и ведения документации по учету оборудования и инвентаря гостиницы;

уметь:

- организовывать и контролировать уборку номеров, служебных помещений и помещений общего пользования;
- оформлять документы по приемке номеров и переводу гостей из одного номера в другой;
- организовывать оказание персональных и дополнительных услуг по стирке и чистке одежды, питанию в номерах, предоставлению бизнес-услуг, SPA- услуг, туристическо – экскурсионного обслуживания, транспортного обслуживания, обеспечивать хранение ценностей проживающих;

- контролировать соблюдение персоналом требований к стандартам и качеству обслуживания гостей;
- комплектовать сервировочную тележку; room – service, производить сервировку столов;
- осуществлять различные приемы подачи блюд и напитков, собирать использованную посуду, составлять счет за обслуживание;
- проводить инвентаризацию сохранности оборудования гостиницы и заполнять инвентаризационные ведомости;
- составлять акты на списание инвентаря и оборудования и обеспечивать соблюдение техники безопасности и охраны труда при работе с ним;
- предоставлять услуги хранения ценных вещей (камеры хранения, сейфы и депозитные ячейки) для обеспечения безопасности проживающих;

знать:

- порядок организации уборки номеров и требования к качеству проведения уборочных работ;
- правила техники безопасности и противопожарной безопасности при проведении уборочных работ в номерах, служебных помещениях общего пользования, в т.ч. при работе с моющими и чистящими средствами;
- виды «комплиментов», персональных и дополнительных услуг и порядок их оказания;
- порядок и процедуру отправки одежды в стирку и чистку, и получения готовых заказов;
- принципы и технологии организации досуга и отдыха;
- порядок возмещения ущерба при порче личных вещей проживающих;
- правила проверки наличия и активирования утерянной или испорченной гостиничной собственности;
- правила сервировки столов, приемы подачи блюд и напитков;
- особенности обслуживания room – service;
- правила безопасной работы оборудования для доставки и раздачи готовых блюд;
- правила заполнения актов на проживающего при порче или утере имущества гостиницы;
- правила поведения сотрудников на жилых этажах в экстремальных ситуациях;
- правила обращения с магнитными ключами;
- правила организации хранения ценностей проживающих;
- правила заполнения документации на хранение личных вещей проживающих в гостинице;
- правила заполнения актов при возмещении ущерба и порче личных вещей гостей.

Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа; в т.ч. практические занятия-16 часов; самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

Итоговая аттестация в форме зачёта.

Аннотация программы учебной дисциплины

«Ассортимент и качество кулинарных и кондитерских изделий»

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Программа определяет уровень знаний и умений в области технологического процесса приготовления мучных кондитерских и кулинарных изделий, технологического процесса приготовления полуфабрикатов, подготовки к производству кондитерского сырья, различных видов начинок, сиропов, помады, кремов, фаршей; технологического процесса приготовления различного вида теста, изготовления штучных кондитерских изделий, пирожных, тортов, условий и сроков хранения и реализации кулинарных, кондитерских и булочных изделий.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- технологический процесс приготовления мучных кондитерских и кулинарных изделий;
- технологический процесс приготовления полуфабрикатов;
- замес теста и способы его разрыхления;
- технологический процесс приготовления дрожжевого теста, полуфабрикатов и изделий из них;
- способы украшения пирожных и тортов;
- основные процессы приготовления пирожных и тортов;
- условия и сроки хранения и реализации мучных, кулинарных, кондитерских и булочных изделий.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- подготовить сырье к производству;
- приготавливать различного вида начинки, сиропы, помады, кремы, фарши;
- изготавливать штучные кондитерские изделия, пирожные и торты;
- украшать кондитерские и кулинарные изделия.

Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 300 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 200 часов; в т.ч. практические занятия- 96 часов, самостоятельной работы обучающегося 100 часов.

Итоговая аттестация в форме экзамена.

Аннотация программы учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Цели дисциплины: вооружить обучаемых теоретическими знаниями и практическими навыками, необходимыми для:

- создания комфортного (нормативного) состояния среды обитания в зонах трудовой деятельности и отдыха человека;
- идентификации негативных воздействий среды обитания естественного, техногенного и антропогенного происхождения;
- планирования мер защиты человека от негативных воздействий; определения затрат при стратегическом и оперативном планировании;
- социально-экономической оценки ущерба здоровью человека в результате техногенного воздействия;
- обеспечения 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 и применения современных средств поражения;
- прогнозирования развития негативных воздействий и оценки экономических последствий их действия.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях

противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;

- основы военной службы и обороны государства;

- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;

- способы защиты населения от оружия массового поражения;

- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;

- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;

- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 112 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 78 часов; в т.ч. практические занятия- 48 часов, самостоятельной работы обучающегося 34 часа.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ

Аннотация программы профессионального модуля

ПМ01 «Организация питания в организациях общественного питания»

Рабочая программа профессионального модуля является частью ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

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

иметь практический опыт:

- распознавания продовольственных товаров определенных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности;
- оперативного планирования работы производства;
- получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;
- участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;

- проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов;
- участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров;
- проведения приемки продукции по количеству и качеству;
- контроля осуществления технологического процесса производства;
- контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания.

уметь:

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

знать:

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

Количество часов на освоение программы профессионального модуля: всего: 639 часов, в том числе максимальной учебной нагрузки обучающегося 423 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной

нагрузки обучающегося 282 часа; в том числе практические занятия – 98 часов; самостоятельной работы обучающегося 141 час; учебная практика-108 часов, производственная практика (по профилю специальности) – 108 часов.

Итоговая аттестация в форме экзамена (квалификационного).

**Аннотация программы профессионального модуля
ПМ.02 «Организация обслуживания в организациях
общественного питания»**

Рабочая программа профессионального модуля является частью ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

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

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего 243 часа, в том числе: максимальной учебной нагрузки обучающегося - 873 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 582 часа; в том числе практических занятий-250 часов; самостоятельной работы обучающегося - 291 час; учебная практика – 108 часов, производственная практика (по профилю специальности) – 108 часов.

Предусмотрено написание курсовой работы (проекта) в объеме 16 часов.

Итоговая аттестация в форме экзамена (квалификационного).

Аннотация программы профессионального модуля ПМ.03 «Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания»

Рабочая программа профессионального модуля является частью ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

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

- выявление конкурентов организации общественного питания и определение 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
 - особенности маркетинга услуг общественного питания;
 - средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания;
 - комплекс маркетинга, средства и методы маркетинговой деятельности, стратегии маркетинга;
 - маркетинговые исследования: понятие, значение, виды, объекты, методы, этапы и правила проведения;
 - источники и критерии отбора маркетинговой информации;
 - критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, методики оценки.

Количество часов на освоение программы профессионального модуля: всего: 354 часа, в том числе максимальной учебной нагрузки обучающегося 210 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 140 часа; в том числе практические занятия – 62 часа; самостоятельной работы обучающегося 70 часов; учебная практика- 72 часа; производственная практика (по профилю специальности) – 72 часа.

Итоговая аттестация в форме экзамена (квалификационного).

Аннотация программы профессионального модуля ПМ.04 «Контроль качества продукции и услуг общественного питания»

Рабочая программа профессионального модуля является частью ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными

компетенциями студент в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

- цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия;
- основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации; способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения

Количество часов на освоение программы профессионального модуля: всего: 309 часов, в том числе максимальной учебной нагрузки обучающегося 165 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 110 часов; в том числе практические занятия – 56 часов; самостоятельной работы обучающегося 55 часов; учебная практика- 72 часа; производственная практика (по профилю специальности) – 72 часа.

Итоговая аттестация в форме экзамена (квалификационного).

Аннотация программы профессионального модуля

ПМ.05 Выполнение работ по рабочей профессии «Официант»

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по рабочим профессиям «Официант» разработана для ППСЗ на

основе ФГОС по специальности профессионального образования 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (базового уровня) для обучающихся на базе основного общего образования в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по рабочей профессии «Официант» (ПК):

ПК 1.1. Выполнение подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.

ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.

ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.

ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.

ПК2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.

ПК2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.

ПК 2.4. Вести учёно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.

ПК 2.5. Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.

ПК 2.6. Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.

ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен по профессии Официант: 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;

подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе, выездных;

- осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;

- осуществлять прием заказа на блюда и напитки;
- обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
- консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепким спиртным и прочим напиткам, их сочетаемости с блюдами;

- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;

- соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;

- предоставлять счет и производить расчет с потребителем;

- соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещения гостей за столом, обслуживания и прощания с гостями;

- соблюдать личную гигиену;

знать:

- виды, типы и классы организаций общественного питания;
- основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;

- материально-техническую и информационную базу обслуживания;

- правила личной подготовки официанта к обслуживанию;

- виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;

- способы расстановки мебели в торговом зале;

- правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;

- методы организации труда официантов;

- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;

- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;

- способы подачи блюд;

- правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;

- правила и технику уборки использованной посуды;

- порядок оформления счетов и расчета с потребителем;

- кулинарную характеристику блюд;

- правила сочетаемости напитков и блюд;

- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;

- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.

уметь:

- 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.

Количество часов на освоение программы профессионального модуля: всего: 336 часов, в том числе максимальной учебной нагрузки обучающегося 120 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 80 часов; в том числе практические занятия – 60 часов; самостоятельной работы обучающегося 40 часов; учебная практика- 108 часов; производственная практика (по профилю специальности) – 108 часов.

Итоговая аттестация в форме экзамена (квалификационного).

Аннотации программ практик

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании практика является обязательным разделом ППССЗ.

Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно в рамках профессиональных модулей.

В качестве формы промежуточной аттестации по всем видам практики предусмотрен дифференцированный зачет, который является обязательным условием для допуска к экзамену квалификационному, который в свою очередь является формой итоговой аттестации успешности освоения

профессионального модуля и необходимым условием для принятия решения «Вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

Учебная и производственная практики проводятся в каждом профессиональном модуле и являются его составной частью. Задания на учебную практику, порядок ее проведения приведены в программах профессиональных модулей.

При прохождении производственной практики (преддипломной) обучающийся выполняет ряд работ:

- Организация питания в организациях общественного питания.
- Организация обслуживания в организациях общественного питания.
- Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.
- Контроль качества продукции и услуг общественного питания.
- Выполнение работ по профессии «Официант»

Данные задачи обуславливают преемственность и взаимосвязь практик между собой и с дисциплинами, изучаемыми в рамках учебного плана специальности.

5. Контроль и оценка результатов освоения ППССЗ

5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются:

- текущий контроль знаний;
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация обучающихся.

Правила участия в контролируемых мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов.

Текущий контроль предусматривает систематическую проверку умений, знаний и освоение компетенций студентов по всем изучаемым в данном семестре УД и МДК, предусмотренным учебным планом.

Текущий контроль осуществляется на учебных занятиях (уроке, лабораторных работах и практических занятиях, контрольной работе), на занятиях по учебной практике, в период прохождения производственной практики, внеаудиторной самостоятельной работы. Текущий контроль умений, знаний и освоенных компетенций студентов, его виды и формы предусматриваются рабочими учебными программами.

Результаты текущего контроля умений и знаний студентов выставляются преподавателем в журнале учебных занятий по мере проведения.

Текущий контроль осуществляется в целях получения информации: о выполнении обучающимся требуемых действий в процессе учебной деятельности; о правильности выполнения требуемых действий; о соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала.

Промежуточная аттестация планируется по каждой дисциплине и профессиональному модулю учебного плана, в т. ч. введенных за счет часов вариативной части ППССЗ, включая дисциплину «Физическая культура». Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности студента по каждой УД и ПМ. Основными формами промежуточной аттестации являются: экзамен по отдельной дисциплине и по междисциплинарному курсу; экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю; зачет; дифференцированный зачет.

Формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации определяются учебными планами. В случае изучения УД или ПМ в течение нескольких семестров, промежуточная аттестация проводится в последнем семестре.

Промежуточная аттестация обеспечивает оперативное управление учебной деятельностью студента, ее корректировку и проводится с целью определения: соответствия уровня и качества подготовки специалиста ФГОС СПО в части требований к результатам освоения ППССЗ знаний по УД и МДК профессиональных модулей; сформированности умений применять полученные знания при решении практических задач и выполнении лабораторных работ; наличия умений самостоятельной работы с учебной литературой.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Тематика выпускных квалификационных работ соответствует содержанию профессиональных модулей. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются на основе Положения о выпускной квалификационной работе выпускников и Методических рекомендациях по выполнению выпускных квалификационных работ, разработанных в соответствии с рекомендациями по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных учреждениях СПО.

5.2 Требования к выпускным квалификационным работам

Выпускная квалификационная работа (ВКР) является самостоятельной составной частью государственной итоговой аттестации обучающихся техникума. Цели выпускной квалификационной работы:

- систематизация и углубление теоретических и практических знаний по избранной специальности, их применение при решении конкретных профессиональных задач;
- приобретение навыков самостоятельной работы;
- овладение методикой исследования, обобщения и логического изложения материала.

В выпускной квалификационной работе обучающийся должен показать:

- прочные теоретические знания по избранной теме и проблемное изложение теоретического материала;

- умения изучать и обобщать литературные источники, материалы предприятий и организаций, решать практические задачи, делать выводы и предложения; - навыки проведения анализа и расчетов, экспериментирования и владения современной компьютерной техникой;

- умения грамотно применять методы оценки экономической и социальной эффективности предлагаемых мероприятий.

Общими требованиями к ВКР являются:

- целевая направленность и четкость построения;
- логическая последовательность изложения материала;
- глубина исследования и полнота освещения вопросов;
- убедительность аргументации;
- краткость и точность формулировок;
- конкретность изложения результатов работы;
- доказательность выводов и обоснованность рекомендаций;
- грамотное оформление.

В соответствии с ФГОС СПО на подготовку и защиту ВКР по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании отводится 6 недель, из них на подготовку ВКР – 4 недели, на защиту ВКР – 2 недели.

Цели и задачи, этапы подготовки выпускной квалификационной работы, требования к структуре и содержанию, оформлению, срокам сдачи и порядку защиты ВКР определены в Методических рекомендациях по подготовке и защите ВКР.

5.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Порядок организации государственной итоговой аттестации выпускников определяется Положением о государственной итоговой аттестации выпускников. ГИА выпускников проводится в техникуме по специальностям, предусмотренным ФГОС СПО, и завершается выдачей документа государственного образца об уровне образования и квалификации. ГИА осуществляется государственными экзаменационными комиссиями, организуемыми в техникуме по каждой ППССЗ после освоения выпускником образовательной программы в полном объеме.

Примерная тематика дипломных работ, организация работы Государственной экзаменационной комиссии определяются в Программе государственной итоговой аттестации.

6. Ресурсное обеспечение ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Реализация ППССЗ обеспечивается педагогическими кадрами техникума, имеющими высшее профессиональное образование, как правило, базовое или образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, ПМ и систематически занимающиеся научно-методической деятельностью.

Реализация ППССЗ специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании обеспечивается доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом в сеть Интернет. Каждый студент обеспечен одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу.

Библиотечный фонд техникума обеспечен печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет. Помимо учебной литературы, имеются официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим из отечественных журналов.

Техникум предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Для реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании имеется необходимая материально-техническая база, обеспечивающая проведение всех видов практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом техникума.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ППССЗ обеспечивает выполнение обучающимся практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров; освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в техникуме с учетом специфики вида профессиональной деятельности.

Для использования электронных изданий обучающиеся обеспечены рабочими местами в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин. Педагогами и студентами применяются различные прикладные программы и электронные средства обучения как источники информации и средства моделирования профессиональной деятельности: Консультант Плюс, Гарант. Реализация ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании предполагает наличие соответствующих кабинетов, лабораторий и других помещений.

7. Характеристики среды техникума, обеспечивающие развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников

В техникуме действует разветвленная система студенческого самоуправления, которая охватывает все стороны студенческой жизни. Деятельность органов студенческого самоуправления осуществляется в соответствии с утвержденным Положением о студенческом совете, планом работы студенческого совета на учебный год. Вся работа предполагает участие студентов в мероприятиях, организованных на различном уровне: вне техникума и внутри его. К этим мероприятиям можно отнести традиционные: День знаний, День учителя, День защитника Отечества, День Победы, Предпринимательские игры «Бизнес-шоу», военно-патриотическая работа, мероприятий антинаркотической направленности, толерантности.

Неизменным является участие студенческого актива групп и студенческого совета в конкурсах презентаций, в различных акциях.

Студенты техникума принимают участие в районных, городских, областных, соревнованиях и занимают призовые места по футболу, по настольному теннису, по легкой атлетике, волейболу.

Организовано взаимодействие представителей студенческого совета техникума с Агентством по делам молодёжи Астраханской области в рамках реализации программы развития молодёжной политики на территории Астраханской области.

Для эффективной работы техникума по профилактике правонарушений действует Совет профилактики. Он функционирует в соответствии с положением «О Совете профилактики». Реализуется план совместной работы с ОПДН УМВД России по г. Астрахани.

Систематически проводятся встречи с представителями инспекции по делам несовершеннолетних, с представителями прокуратуры.

В техникуме организованы кружки и клубы различной направленности:

- спортивные: баскетбол (девушки), легкая атлетика, настольный теннис,

- предметные клубы.

Работает студенческий клуб талантливой молодёжи «Созвездие».

Одним из способов вовлечения студентов в многообразные социальные практики является организация в техникуме волонтерской деятельности – волонтерская команда «Радуга». Волонтеры принимают участие в опросах общественного мнения, акциях, конкурсах, реализации молодежной политики на территории города Астрахани, антинаркотических профилактических и спортивных мероприятиях. Волонтеры техникума активно включились в деятельность по сохранению здоровья подрастающего поколения Астраханской области.

Созданная в техникуме среда развития навыков самостоятельной жизнедеятельности способствует формированию общих компетенций студентов, определенных ФГОС СПО по 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.