1920

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Кубанский государственный университет»
Институт среднего профессионального образования

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор _____ М.Б. Астапов
«01» июня 2018 г.

Решение ученого совета КубГУ
от 01 июня 2018 г. № 10

Программа подготовки специалистов среднего звена среднее профессиональное образование по специальности

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Менеджер

Базовая подготовка

Форма обучения
очная

Краснодар 2018

Программа подготовки специалистов среднего звена разработана наоснове Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Минобрнауки России от 07.05.2014 N 465 (зарегистрирован в Минюсте России от «11» июня 2014 г. № 32672)

Ответственные разработчики:

Гаспарян Норета Овсеповна	*Председатель ПЦК географии, специальных географических дисциплин, сервисных специальностей, психологии и управления персоналом*	

Утверждена на заседании предметно-цикловой комиссии географии, специальных географических дисциплин, сервисных специальностей, психологии и управления персоналом протокол № 11 от «30» августа 2018 г.

Председатель предметной-цикловой комиссии _____Н.О. Гаспарян
«30» августа 2018 г.

Рецензенты:

ООО «Весна» Директор ресторана ЧО-ЧО		*Константин Валерьевич Мусаев*
ИП Аветисян С.С. Ресторанно-гостиничный комплекс «Sweet Hall»		*Аветисян Сусанна Суриковна*
Руководитель КСП КУБГУ		*Марина Анзауровна Шудренко*

Содержание

1. Общие положения образовательной программы ПССЗ СПО 5
1.1 Образовательная программа подготовки специалистов среднего звена СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании базовой подготовки в очной форме обучения, реализуемая ИНСПО ФГБОУ ВО «Кубанский государственный университет» 5
1.2 Нормативные документы для разработки образовательной программы подготовки специалистов среднего звена СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании 5
1.3 Общая характеристика ППССЗ СПО 6
1.3.1 Цель (миссия) получения среднего профессионального образования по образовательной программе подготовки специалистов среднего звена 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании 6
1.3.2 Срок освоения образовательной программы ПССЗ СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании базовой подготовки в очной форме обучения с присваиваемой квалификацией 7
1.3.3 Трудоемкость образовательной программы ПССЗ СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании базовой подготовки 8
1.3.4 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения образовательной программы подготовки специалистов среднего звена СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании 8
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника образовательной программы ПССЗ СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании 8
2.1 Область профессиональной деятельности выпускника 8
2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника 8
2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника 9
2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника 9
3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения образовательной ППССЗ СПО 10
3.1 Общие компетенции 10
3.2 Профессиональные компетенции 11
3.3 Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам, модулям 12
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации образовательной программы ПССЗ СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании базовой подготовки 12
4.1 Календарный учебный график 12
4.2 Учебный план 12
4.2.1 Организация учебного процесса и режим занятий 13
4.2.2 Общеобразовательный цикл 15
4.2.3 Формирование вариативной части образовательной программы ПССЗ

СПО 16
4.2.4 Порядок аттестации обучающихся 17
4.3 Рабочие программы учебных дисциплин, модулей (в соответствии с требованиями к РП) 18
4.4 Программы практик 20
5. Фактическое ресурсное обеспечение образовательной программы ПССЗ СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании базовой подготовки 20
5.1 Кадровое обеспечение 20
5.2 Учебно-методическое и информационно-библиотечное обеспечение 20
5.3 Материально-техническое обеспечение 23
5.4 Условия реализации профессионального модуля «Выполнение работ по профессии» 25
5.5 Базы практик 27
5.6 Информация по созданию условий для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья 27
6. Характеристика среды вуза, обеспечивающей развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников 28
7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися образовательной программы ПССЗ СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании 35
7.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации 35
7.2 Программа государственной итоговой аттестации выпускников ППССЗ СПО, требования к выпускным квалификационным работам по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании 36
ПРИЛОЖЕНИЕ 38
Приложение 1. Учебный план, календарный учебный график
Приложение 2. Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам, модулям
Приложение 3. Рабочие программы, аннотации учебных дисциплин, модулей
Приложение 4. Программы, аннотации практик
Приложение 5. Программа государственной итоговой аттестации

1. Общие положения образовательной программы ПССЗ СПО

1.1 Образовательная программа подготовки специалистов среднего звена СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании базовой подготовки в очной форме обучения, реализуемая ИНСПО ФГБОУ ВО «Кубанский государственный университет»

ППССЗ специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании реализуется Институтом среднего профессионального образования ФГБОУ ВО «КубГУ» по программе базовой подготовки на базе основного общего образования.

ППССЗ представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную университетом с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 465 от 7 мая 2014 года.

ППССЗ регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по специальности и включает в себя учебный план, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, программы практик, программу государственной итоговой аттестации и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ППССЗ ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программ практик, программы государственной итоговой аттестации и методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

ППССЗ реализуется в совместной образовательной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и педагогических работников и иных сотрудников ФГБОУ ВО «КубГУ».

1.2 Нормативные документы для разработки образовательной программы подготовки специалистов среднего звена СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Нормативную правовую основу разработки ППССЗ составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. от 13 июля 2015 г);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования (утвержден приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413, ред. от 29.06.2017);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. №1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14

июня 2013г. № 464 г. Москва «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 января 2014 г. № 2 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ;

- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов, утвержденные Министерством образования и науки Российской Федерации №ДЛ-1/05вн от 22 января 2015 г.;

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации «Методические рекомендации по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена» от 20 июля 2015 №06-846;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 ноября 2017г. № 1138 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. №968», вступивший в силу 01.01.2018 г.

- Письмо Минобрнауки России от 20.06.2017 года № ТС – 194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия».

- Устав ФГБОУ ВО «Кубанский государственный университет»;

- Положение об ИНСПО;

- Федеральные и локальные нормативные правовые акты, регламентирующие учебный процесс в высшем учебном заведении, реализующем образовательные программы среднего профессионального образования.

1.3 Общая характеристика ППССЗ СПО

1.3.1 Цель (миссия) получения среднего профессионального образования по образовательной программе подготовки специалистов среднего звена 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

ППССЗ имеет целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также

формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности.

Выпускник КубГУ (квалификация менеджер) при освоении ППССЗ специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании готовится к следующим видам деятельности:

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

Основная профессиональная образовательная программа ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практико-ориентированных знаний выпускника;
- ориентация на развитие профессиональной сферы;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях;
- ориентация на развитие местного и регионального профессиональных сообществ.

Основными пользователями ППССЗ являются:

- педагогические работники и сотрудники ФГБОУ ВО «КубГУ»;
- поступающие для обучения, обучающиеся, их родители (официальные представители);
- администрация и коллективные органы управления университетом;
- работодатели.

1.3.2 Срок освоения образовательной программы ПССЗ СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании базовой подготовки в очной форме обучения с присваиваемой квалификацией

Нормативный срок освоения ППССЗ базовой подготовки при очной форме обучения на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев.

Срок освоения ППССЗ по очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличен на 52 недели.

Таблица 1

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 года 10 месяцев

основное общее образование		3 года 10 месяцев

1.3.3 Трудоемкость образовательной программы ПССЗ СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании базовой подготовки

Трудоемкость освоения обучающимися ППССЗ включает все виды аудиторной и самостоятельной работы, практики и время, отводимое на контроль качества освоения образовательной программы.

Срок получения СПО по ППССЗ углубленной подготовки на базе основного общего образования в очной форме обучения составляет 147 недель, в том числе:

Таблица 2

Учебные циклы	**Число недель**
Обучение по учебным циклам	83 недели
Учебная практика	26 недель
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4 недели
Промежуточная аттестация	5 недель
Государственная итоговая аттестация	6 недель
Каникулы	23 недели
Итого	147 недель

1.3.4 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения образовательной программы подготовки специалистов среднего звена СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Для освоения образовательной программы поступающий должен иметь документ об основном общем образовании.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника образовательной программы ПССЗ СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника

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

2.2 Объект профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

услуги организаций общественного питания;

процессы, обеспечивающие предоставление услуг организаций общественного питания;

продукция общественного питания;

первичные трудовые коллективы.

2.3 Виды профессиональной деятельности

Менеджер готовится к следующим видам деятельности:

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

2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника

Задачами профессиональной деятельности выпускника являются:

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

- разработки предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности;
- выявления конкурентов организации общественного питания и определения конкурентоспособности ее продукции и услуг;
- участия в маркетинговых исследованиях;
- 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.

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

3.1 Общие компетенции

Менеджер должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

Код компетенции	Содержание
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 Профессиональные компетенции

Менеджер должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций
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.
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.
Маркетинговая деятельность в организациях общественног	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

о питания		услуг общественного питания, оказываемых организацией.
Контроль качества продукции и услуг общественного питания	ПК 4.1	Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.
	ПК 4.2	Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.
	ПК 4.3	Проводить контроль качества услуг общественного питания.
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.	ПК 5.1	Выполнение работ по профессии рабочего «Официант»

3.3 Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам, модулям

Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам, модулям представлена в Приложении 2.

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации образовательной программы ПССЗ СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

4.1 Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ППССЗ специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и государственную итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график приведен в структуре учебного плана в Приложении 1.

4.2 Учебный план

Учебный план образовательной программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования (ППССЗ СПО) в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Кубанский государственный университет» разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом

Министерства образования и науки Российской Федерации № 465 от 07.05.2014, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 32672 от 11.06.2014) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, с учетом профиля получаемого профессионального образования.

4.2.1 Организация учебного процесса и режим занятий

Организация учебного процесса осуществляется в соответствии с расписанием занятий, графиком учебного процесса и образовательной программы ПССЗ СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Организация учебного процесса предполагает:

- начало учебных занятий – 1 сентября, окончание – в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса;
- продолжительность учебной недели – 6 дней;
- продолжительность занятий – 1 час 30 мин. (сгруппированы парами);
- максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и самостоятельной работы по освоению образовательной программы ПССЗ СПО;
- максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю;
- общий объем каникулярного времени в учебном году на 1,2 курсах составляет 11 недель, на 3-м курсе 10 недель, на 4-м курсе 2 недели (в том числе не менее двух недель в зимний период);
- текущий контроль знаний осуществляется в форме устного (письменного) опроса на лекциях, практических и семинарских занятиях; проверки выполнения письменных самостоятельных работ и расчетно-графических работ; защиты лабораторных работ, контрольных работ, тестирования (письменного или компьютерного), коллоквиумов (письменной или устной форме); проверки рефератов;
- основным видом текущего контроля является внутрисеместровая аттестация, которая проводится за один месяц до начала сессии;
- консультации для обучающихся предусматриваются в объеме 4 – х часов на каждого обучающегося в учебной группе на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования;

Практика является обязательным разделом образовательной программы ПССЗ СПО и представляет собой особый вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации образовательной программы ПССЗ СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная практика, производственная практика (по профилю специальности), производственная практика (преддипломная). Учебная практика, производственная практика (по профилю специальности), производственная практика (преддипломная) проводятся концентрированно; производственная практика по профилю специальности и преддипломная практика проводятся концентрированно.

Учебная практика проводится в учебных кабинетах и лабораториях либо в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся; производственная практика (по профилю специальности и преддипломная) – в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Учебным планом предусматривается 30 недель учебной и производственной практики, в том числе:

Учебная практика	2 недели
Производственная практика (по профилю специальности)	24 недели
Производственная практика (преддипломная)	4 недели

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, междисциплинарного курса; система оценок – отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно. На промежуточную аттестацию (экзамены) отводится 7 недель.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты дипломной работы.

Обязательная часть максимальной учебной нагрузки образовательной программы ПССЗ СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании составляет 3132 часа, вариативная часть – 1350 часов.

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла (ОГСЭ) образовательной программы ПССЗ СПО предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Физическая культура», «История», «Основы философии», «Иностранный язык».

По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусматривается 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы за счет участия в различных спортивных клубах, секциях.

Обязательная часть профессионального цикла предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы – 48 часов. С юношами по основам военной службы проводятся учебные сборы (приказ Министра обороны и Министерства образования и науки № 96/134 от 24 февраля 2010 г. «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах»). Учебные сборы проводятся в каникулярное время и не учитываются при расчете учебной нагрузки. Образовательное учреждение имеет право для подгрупп девушек использовать часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (48 часов),

отведенного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

4.2.2 Общеобразовательный цикл

Получение среднего общего образования осуществляется в пределах образовательной программы ПССЗ СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании на базе основного общего образования. Образовательная программа разработана на основе соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом социально-экономического профиля.

Общеобразовательный цикл образовательной программы ПССЗ СПО формируется в соответствии с «Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований ФГОС и получаемой специальности СПО» направленными письмом Министерства образования и науки Российской Федерации Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015г. № 06 – 259, уточнениями к рекомендациям, одобренных Научно – методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО», протокол № 3 от 25.05.2017.

Объём времени, выделенный в основной образовательной программе ПССЗ СПО на реализацию среднего общего образования, составляет 1404 часа.

Нормативный срок образовательной программы ПССЗ СПО по специальности при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели (1 год) из расчета:

теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 час. в нед.)	39 нед.
промежуточная аттестация	2 нед.
каникулярное время	11 нед.

Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется на 1 курсе.

С 1.09.2018 года введена в общеобразовательный цикл учебная дисциплина «Астрономия» (38 часов обязательной аудиторной нагрузки) в соответствии с Письмом Минобранауки России от 20.06.2017 года № ТС – 194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия».

На освоение дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» отводится 70 часов (приказ Минобрнауки России от 20.09.2008 г. № 241), на физическую культуру – по три часа в неделю (приказ Министерства образования и науки России от 30.08.2010 г. № 889).

Промежуточная аттестация обучающихся при освоении программы среднего общего образования предусмотрена по окончании изучения каждой учебной дисциплины и проводится в форме экзаменов, дифференцированных зачетов, зачетов.

По учебной дисциплине БД.05 «Физическая культура» промежуточная аттестация проводится в первом и втором семестрах в форме зачета.

Предусмотрены экзамены по следующим дисциплинам: «Русский язык», «История», «География», «Математика», «Экономика».

4.2.3 Формирование вариативной части образовательной программы ПССЗ СПО

Вариативная часть составляет 30 процентов от общего времени, отведенного на освоение образовательной программы, и составляет 1350 часов максимальной нагрузки, 904 часа обязательной нагрузки.

При распределении вариативной части учитывались требования работодателей к выпускникам в части подготовки к профессиональной деятельности и необходимость уточнения конкретизации углубления умений, знаний в соответствии с ФГОС СПО.

Объем часов распределен следующим образом.

Добавлены новые дисциплины.

Индекс	Учебные дисциплины	Количество часов
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально – экономический цикл**	**160**
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	64
ОГСЭ.06	Социальная психология	48
ОГСЭ.07	Формирование индивидуального стиля внешнего вида	48
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный учебный цикл**	**42**
ЕН. 02	Экологические основы природопользования	42
П	**Профессиональный учебный цикл**	
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	**178**
ОП.10	Конфликтология	42
ОП.11	Профессиональная эстетика и дизайн	52
ОП.12	Барное дело	84

Выполнено увеличение объёма времени освоения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с требованиями работодателей в целях повышения уровня усвоения содержания обязательной части для улучшения подготовленности обучающихся к указанным в ФГОС СПО видам деятельности.

Индекс	Учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Количество часов
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	**42**
ОП.03	Бухгалтерский учет	20

ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации	22
П.00	**Профессиональные модули**	
ПМ.01	**Организация питания в организациях общественного питания**	**178**
МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	100
МДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания	50
МДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена	28
ПМ.02	**Организация обслуживания в организациях общественного питания**	**194**
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания	100
МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности	20
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	74
ПМ.03	**Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания**	**32**
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания	32
ПМ.04	**Контроль качества продукции и услуг общественного питания**	**78**
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	28
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	50

4.2.4 Порядок аттестации обучающихся

Формы промежуточной аттестации при освоении профессиональных модулей и учебных дисциплин следующие: зачет, дифференцированный зачет, экзамен.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.

После изучения программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и прохождения практик по модулю проводится экзамен (квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Экзамен (квалификационный)

проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированности у него компетенций.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в форме дипломной работы.

Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Обучающемуся предоставляется право выбора темы ВКР, в том числе предложения тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

На подготовку к защите выпускной квалификационной работы отводится 4 недели. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты дипломной работы, на которую отводится 2 недели.

4.3 Рабочие программы учебных дисциплин, модулей (в соответствии с требованиями к РП)

Рабочие программы учебных дисциплин разработаны в соответствии с Положением о рабочей программе учебной дисциплины (профессионального модуля) по программам подготовки специалистов среднего звена, реализуемых в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Кубанский государственный университет» и его филиалах, рассмотрены и одобрены на заседании предметно-цикловых комиссий, согласованы с работодателями, утверждены директором ИНСПО.

Учебный план по объему, составу циклов и набору дисциплин, профессиональных модулей соответствует федеральному государственному образовательному стандарту по специальности.

Подготовка менеджеров осуществляется на гуманитарнонаучной основе, в сочетании с профессиональной подготовкой. Для подготовки квалифицированного специалиста необходимо изучение следующих дисциплин и профессиональных модулей:

БД.01	Русский язык
БД.02	Литература
БД.03	Иностранный язык
БД.04	История
БД.05	Физическая культура
БД.06	ОБЖ
БД.07	Обществознание
БД.08	География
БД.09	Экология
БД.10	Естествознание
БД.11	Астрономия
ПД.01	Математика
ПД.02	Информатика
ПД.03	Экономика
ПД.04	Право

ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.06	Социальная психология
ОГСЭ.07	Формирование индивидуального стиля внешнего вида
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Экономика организации
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности
ОП.03	Бухгалтерский учет
ОП.04	Документационное обеспечение управления
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации
ОП.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации
ОП.10	Конфликтология
ОП.11	Профессиональная эстетика и дизайн
ОП.12	Барное дело
ПМ.01	Организация питания в организациях общественного питания
ПМ.02	Организация обслуживания в организациях общественного питания
ПМ.03	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания
ПМ.04	Контроль качества продукции и услуг общественного питания
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Рабочие программы профессиональных модулей разработаны в соответствии с Положением о рабочей программе учебной дисциплины (профессионального модуля) по программам подготовки специалистов среднего звена, реализуемых в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Кубанский государственный университет» и его филиалах, рассмотрены и одобрены на заседании предметно-цикловой комиссии, согласованы с работодателями, утверждены директором ИНСПО.

Рабочие программы и аннотации учебных дисциплин и модулей приведены в Приложении 3.

4.4 Программы практик

Программы учебной, производственной (по профилю специальности) и производственной (преддипломной) практик разработаны на основе Положения о практике студентов, обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Кубанский государственный университет» и в его филиалах.

Учебная и производственная практики проводятся на базе организаций общественного питания города Краснодара и Краснодарского края.

Учебным планом предусмотрено:

- проведение учебной практики - 2 недели;
- проведение производственной практики (по профилю специальности) - 24 недели;
- проведение производственной практики (преддипломной) - 4 недели.

После прохождения учебной, производственной (по профилю специальности) практик обучающиеся сдают дифференцированный зачет. Дифференцированный зачет после прохождения производственной практики (преддипломной) предусматривает контроль освоенных профессиональных компетенций при выполнении практических заданий и при решении профессиональных задач.

Программы и аннотации практик приведены в Приложении 4.

5. Фактическое ресурсное обеспечение образовательной программы ПССЗ СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании на базе основного общего образования базовой подготовки в ИНСПО ФГБОУ ВО «Кубанский государственный университет»

5.1 Кадровое обеспечение

Реализация ППССЗ по специальности обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального учебного цикла, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года.

5.2 Учебно-методическое и информационно-библиотечное обеспечение

ППССЗ обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППССЗ.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация ППССЗ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Во время производственной подготовки обучающиеся

обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящего не менее чем из 3 наименований российских журналов.

ФГБОУ ВО «КубГУ» предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

В библиотеке есть читальный зал на 100 человек. Студенты имеют возможность оперативного доступа к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет через персональные компьютеры (компьютерный класс, читальный зал библиотеки).

С целью обеспечения доступа к информационным ресурсам лиц с ограниченными возможностями здоровья в Зале мультимедиа Научной библиотеки КубГУ (к.А.218) оборудованы автоматизированные рабочие места для пользователей с возможностями аудиовосприятия текста. Компьютеры оснащены накладками на клавиатуру со шрифтом Брайля, колонками и наушниками. На всех компьютерах размещено программное обеспечение для чтения вслух текстовых файлов. Для воспроизведения звуков человеческого голоса используются речевые синтезаторы, установленные на компьютере. Поддерживаются форматы файлов: AZW, AZW3, CHM, DjVu, DOC, DOCX, EML, EPUB, FB2, HTML, LIT, MOBI, ODS, ODT, PDB, PDF, PRC, RTF, TCR, WPD, XLS, XLSX. Текст может быть сохранен в виде аудиофайла (поддерживаются форматы WAV, MP3, MP4, OGG и WMA). Программа также может сохранять текст, читаемый компьютерным голосом, в файлах формата LRC или в тегах ID3 внутри звуковых файлов формата MP3. При воспроизведении такого звукового файла в медиаплеере текст отображается синхронно. В каждом компьютере предусмотрена возможность масштабирования.

Для создания наиболее благоприятных условий использования образовательных ресурсов лицами с ограниченными возможностями здоровья, в электронно-библиотечных системах (ЭБС), доступ к которым организует библиотека, предусмотрены следующие сервисы:

ЭБС «Университетская библиотека онлайн»_**http://www.biblioclub.ru**

Многоуровневая система навигации ЭБС позволяет оперативно осуществлять поиск нужного раздела. Личный кабинет индивидуализирован, то есть каждый

пользователь имеет личное пространство с возможностью быстрого доступа к основным смысловым узлам.

При чтении масштаб страницы можно увеличить, можно использовать полноэкранный режим отображения книги или включить озвучивание текста непосредственно с сайта при помощи программ экранного доступа, например, **Jaws, «Balabolka».**

Скачиваемые фрагменты в формате pdf, содержащие подтекстовый слой, достаточно высокого качества и могут использоваться тифлопрограммами для голосового озвучивания текстов, быть загружены в тифлоплееры (устройств для прослушивания книг), а также скопированы на любое устройство для комфортного чтения.

В ЭБС представлена медиатека, которая включает в себя около 3000 тематических **аудиокниг** различных издательств. В 2017 году контент ЭБС начал пополняться книгами и учебниками в международном стандартизированном формате Daisy для незрячих, основу которого составляют гибкая навигация и защищенность контента. Количество таких книг и учебников в ЭБС увеличивается ежемесячно.

ЭБС издательства «Лань» **https://e.lanbook.com**

Реализована возможность использования читателями **мобильного** приложения, позволяющего работать в режиме оффлайн для операционных систем iOS и Android. Приложение адаптировано для использования незрячими пользователями: чтение документов в формате PDF и ePUB, поиск по тексту документа, оффлайн-доступ к скачанным документам. Функция «Синтезатор» позволяет работать со специально подготовленными файлами в интерактивном режиме: быстро переключаться между приложениями, абзацами и главами, менять скорость воспроизведения текста синтезатором, а также максимально удобно работать с таблицами в интерактивном режиме.

ЭБС «Юрайт» **https://biblio-online.ru,**

ЭБС «ZNANIUM.COM» **http://znanium.com,**

ЭБС «Book.ru» **https://www.book.ru**

В ЭБС имеются **специальные версии сайтов** для использования лицами с ограничениями здоровья по зрению. При чтении книг и навигации по сайтам применяются функции масштабирования и контрастности текста.

На сайте КубГУ также имеется специальная версия для слабовидящих, позволяющая лицам с ограничениями здоровья по зрению просматривать страницы и документы с увеличенным шрифтом и контрастностью, что делает навигацию по страницам сайта, том числе и Научной библиотеки, более удобным.

Единая информационно-образовательная среда Кубанского государственного университета реализована на базе университетского портала http://www.kubsu.ru, объединяющего основные автоматизированные информационные системы, обеспечивающие образовательную и научно-исследовательскую деятельность вуза:

- Автоматизированная информационная система «Управления персоналом»;

- «База информационных потребностей» (http://infoneeds.kubsu.ru), содержащая всю информацию об учебных планах и рабочих программах по всем направлениям подготовки, данные о публикациях и научных достижениях преподавателей.
- Автоматизированная информационная система «Приемная кампания», обеспечивающая обработку данных абитуриентов.
- Базы данных научных исследований и интеллектуальной собственности.
- Интегрированная автоматизированная информационная система «Управление учебным процессом».
- Два раздела среды динамического модульного обучения (http://moodle.kubsu.ru и http://moodlews.kubsu.ru), используемые для создания электронных учебных курсов и их применения в учебном процессе.
- Электронное хранилище документов (http://docspace.kubsu.ru), предназначенное для размещения документов диссертационных советов и электронных учебников.
- Электронная среда для совместной работы по созданию информационных ресурсов (http://wiki.kubsu.ru).

Система проведения вебинаров на базе программного продукта Cisco Webex позволяет использовать дистанционные технологии в учебном процессе.

Студенты и преподаватели имеют персональные пароли доступа к университетской сети, использование которых позволяет получить доступ к университетской сети Wi-Fi и личным кабинетам, работать в компьютерных классах, используя лицензионное прикладное программное обеспечение, получать доступ из дома к университетским информационным Система личных кабинетов позволяет автоматически сформировать общедоступное личное портфолио, реализовать доступ к информационным ресурсам вуза, автоматизировать передачу информации различным группам пользователей. Реализовано управление информационными потоками, обеспечивающее информационное взаимодействие между различными службами вуза.

По данным мирового вебометрического рейтинга вузов по данным за июль 2017 г. (см. http://www.webometrics.info/) вебсайт КубГУ занимает 34 место среди российских вузов.

5.3 Материально-техническое обеспечение

ФГБОУ ВО «КубГУ» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских
и других помещений

Кабинеты:
гуманитарных и социально-экономических дисциплин;

математики;
иностранного языка;
правового обеспечения профессиональной деятельности;
технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда;
физиологии питания и санитарии;
товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания;
экономики и финансов;
организации и технологии отрасли;
организации обслуживания в организациях общественного питания;
организации и технологии обслуживания в барах;
менеджмента и управления персоналом;
маркетинга;
психологии и этики профессиональной деятельности;
бухгалтерского учета;
документационного обеспечения управления;
безопасности жизнедеятельности;
стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия.
Лаборатории:
информационно-коммуникационных технологий;
технологии приготовления пищи.
Спортивный комплекс:
спортивный зал;
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
Залы:
библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
банкетный зал;
актовый зал.

Для обеспечения безопасности образовательного процесса все учебные кабинеты и лаборатории оснащены системой оповещения о пожаре, журналами, в которых содержится информация о технике безопасности, планы эвакуации размещены в коридорах соответствующих корпусов.

Оборудованы компьютерные классы, оснащенные достаточным количеством современных компьютеров с доступом в сеть Интернет, объединенных в локальную сеть. Ресурсы компьютерных классов используется не только на занятиях информатики, но и с целью организации контроля знаний студентов по другим дисциплинам. Аудитории оборудованы мультимедийными установками, интерактивными досками.

Для проведения занятий по физической культуре используется спортивный зал физического воспитания, оборудованный необходимым спортивным инвентарем (мячами, гимнастическими матами, гранатами, ядрами, дисками и т.д.), проводятся

занятия на открытом стадионе широкого профиля с элементами полосы препятствий, с беговыми дорожками, баскетбольной площадкой. Кроме того, имеется тренажерный и гимнастический залы, электронный тир.

5.4 Условия реализации профессионального модуля «Выполнение работ по профессии»

В соответствии с учебным планом ППССЗ СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании предусмотрена реализация профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (официант) путем прохождения учебной практики, целью которой является формирование у обучающихся профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности: Выполнение работ по должности служащего официант.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности обучающийся должен:

иметь практический опыт:

– обслуживания посетителей в организациях питания с простой и средней сложности сервировкой столов и несложным ассортиментом блюд;

– принятия предварительных заказов на горячие блюда и обслуживание пассажиров непосредственно в вагонах;

– разносной торговли в залах;

– накрытия и выполнения предварительной сервировки столов;

– замены скатерти и салфеток по мере их загрязнения;

– уборки столов;

– сдачи использованной посуды, приборов, столового белья, наличные денег, чеков, талонов, нереализованной продукции и товаров;

уметь:

–обслуживать посетителей в организациях питания с простой и средней сложности сервировкой столов и несложным ассортиментом блюд по предварительно оплаченным путевкам, чекам, талонам и за наличные деньги без оформления и предъявления посетителям счетов или без оформления оплаты на контрольно-кассовом аппарате;

– принимать предварительные заказы на горячие блюда и обслуживание пассажиров непосредственно в вагонах;

– осуществлять разносную торговлю в залах ресторанов, кафе, баров кондитерскими изделиями, сувенирами, цветами и другими товарами; в пассажирских вагонах - горячими первыми и вторыми блюдами, молочнокислой продукцией, кулинарными и кондитерскими изделиями, сувенирами, дорожными наборами, безалкогольными напитками, хлебобулочными изделиями;

– накрывать и выполнять предварительную сервировку столов;

–заменять скатерти и салфетки по мере их загрязнения;

– убирать столы;

– сдавать использованную посуду, приборы, столовое белье, наличные деньги, чеки, талоны, нереализованную продукцию и товары;

– 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:

– правила сервировки столов и обслуживания посетителей при реализации по предварительно оплаченным путевкам, чекам, талонам;

– краткую кулинарную характеристику, очередность и температуру подачи блюд;

– цены на реализуемую кулинарную продукцию, кондитерские изделия и продаваемые товары;

– виды, назначение и требования, предъявляемые к используемой столовой посуде, приборам, белью, порядок их получения и сдачи;

– правила эксплуатации применяемого оборудования и инвентаря;

– порядок расчета с посетителями, сдачи наличных денег, чеков, талонов;

– 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.

5.5 Базы практик

Основными базами учебной и производственной практик (по профилю специальности, преддипломной) являются организации общественного питания г. Краснодара и Краснодарского края, с которыми у ФГБОУ ВО «КубГУ» оформлены договорные отношения. Имеющиеся базы практики обеспечивают возможность прохождения практик в соответствии с учебным планом.

5.6 Информация по созданию условий для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Организация образовательного процесса лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов осуществляется в соответствии с «Требованиями к организации образовательного процесса для обучения лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса» (утверждены Минобрнауки 26.12.2013г. № 06-2412вн), «Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса» (Утверждены Минобрнауки 08.04.2014 №АК-44/05вн) и Положением «Об организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья».

В федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Кубанский государственный университет» ведется постоянная работа по обеспечению доступности образовательной среды для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями.

В настоящее время все объекты частично или полностью доступны для лиц с ограниченными возможностями, в т.ч. физкультурно-оздоровительный комплекс с плавательным бассейном.

В главном учебном корпусе КубГУ оборудовано 3 санитарных узла для инвалидов-колясочников, пандусы на путях движения и перепадах высот, имеется гусеничный лестничный подъемник (ступенькоход) для перемещения инвалидов-колясочников по этажам, на путях следования установлены таблички для слабовидящих, 2 лифта, позволяющие попасть на все пять этажей и в цокольный этаж, на входе смонтирован пандус, в здании уложена тактильная плитка к лифтам, туалетам и к кабинетам приемной комиссии, сделаны поручни для спуска в цокольный этаж.

Общежития №№ 3 и 4 оборудованы пандусами. Помимо этого, в общежитии № 4 оборудованы 2 комнаты для проживания инвалидов-колясочников, а также санитарный узел и душевая комната.

Кроме того, на территории основного кампуса выделены стоянки для автомобилей инвалидов. От них и от входа на территорию выполнена тактильная плитка до столовой, стадиона, учебного корпуса, приемной комиссии, студенческого общежития, буфета. На входах имеются кнопки вызова персонала, информационные табло.

Для объектов, в которых не в полном объёме выполнены показатели доступности для инвалидов, разработан план мероприятий («дорожная карта») по повышению значений показателей доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг на 2016-2030 годы, который предусматривает перечень показателей доступности для инвалидов объектов и услуг, а также мероприятия, с указанием исполнителей и сроков исполнения, реализуемые для достижения запланированных значений показателей.

При выполнении работ по капитальному ремонту постоянно учитываются требования и мероприятия для создания доступности ММГН.

В соответствии с требованиями Министерства образования и науки Российской Федерации об обеспечении условий доступности для инвалидов объектов и услуг в сфере образования сообщаем, что в ФГБОУ ВО «Кубанский государственный университет» разработана Инструкция для работников ФГБОУ ВО «Кубанский государственный университет» по обеспечению доступа лиц с инвалидностью к услугам и объектам, на которых они предоставляются. В указанной Инструкции изложены общие правила этикета, особенности сопровождения лиц с инвалидностью в университете, в том числе при оказании им образовательных услуг и иные важные аспекты.

6. Характеристика среды вуза, обеспечивающей развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников

Концепцию формирования социокультурной среды ФГБОУ ВО «Кубанский государственный университет», обеспечивающей развитие общекультурных и социально-личностных компетенций обучающихся, определяют следующие нормативные документы:

- Федеральный закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273;
- Устав ФГБОУ ВО «КубГУ»;
- Кодекс корпоративной культуры Кубанского государственного университета
- Основы государственной молодежной политики Российской Федерации на период до 2025 года, утвержденные Постановлением Правительства РФ от 29 ноября 2014 г. № 2403-р
- Правила внутреннего распорядка обучающихся Кубанского государственного университета;
- Положение О Совете обучающихся ФГБОУ ВО «КубГУ».

В университете сформирована благоприятная социокультурная среда, обеспечивающая возможность формирования общей культуры выпускника, разностороннего развития личности, а также непосредственно способствующая освоению основной образовательной программы соответствующей специальности.

Социокультурная среда представляет собой пространство совместной жизнедеятельности обучающихся, преподавателей, сотрудников университета и ориентирована как на получение знаний, так и на формирование личности выпускника, способной принимать эффективные решения, нести ответственность. Социокультурная среда университета представляет собой совокупность факторов, влияющих на личностное и профессиональное становление обучающихся, их духовно-нравственное развитие, развитие творческих способностей, которые формируются через включение их в различные сферы жизнедеятельности университета.

Стратегической целью социальной и воспитательной работы является формирование обучающегося КубГУ как самостоятельного, здорового человека, стремящегося к духовному, нравственному, умственному и физическому совершенству, принимающего судьбу Отечества как свою личную, осознающего ответственность за настоящее и будущее своей страны.

Для достижения поставленной цели используются модернизация университета как среды социального развития, создание условий для становления профессионально и культурно ориентированной личности посредством гражданско-патриотического, профессионального, трудового, социального, экономического, психологического, бытового, правового, эстетического, физического и экологического направлений деятельности. Реализуются проектные технологии развивающего, творческого и социального характера.

Достижение поставленной цели обеспечивается в процессе решения следующих основных задач:

– создание системы перспективного и текущего планирования воспитательной деятельности и организации социальной работы;

– дальнейшее развитие инфраструктуры социальной защиты и выработка конкретных мер по совершенствованию воспитательной работы;

– организация системы взаимодействия и координации деятельности государственных органов, структурных подразделений университета, общественных и профсоюзных организаций и участников образовательного процесса по созданию благоприятной социокультурной среды и осуществлению социальной защиты и поддержки обучающихся;

– развитие системы социального партнёрства;

– обеспечение органической взаимосвязи учебного процесса с внеучебной воспитательной деятельностью, сферами досуга и отдыха обучающихся;

– подготовка, организация и проведение различных мероприятий по всем направлениям воспитательной деятельности: гражданскому, патриотическому, нравственному, эстетическому, трудовому, правовому, физическому, социально-психологическому и др.;

– расширение спектра мероприятий по социальной защите участников образовательного процесса;

– организация и ведение работы по выполнению социальных программ и проектов;

– активизация работы института кураторов, совершенствование системы студенческого самоуправления, формирование основ корпоративной культуры, развитие инфраструктуры студенческих объединений;

– реализация воспитательного потенциала учебно-научной работы;

– вовлечение в воспитательный процесс студенческой молодежи деятелей науки и культуры, искусства, политики и права, работников других сфер общественной жизни;

– мониторинг состояния социальной и воспитательной работы университета;

– участие в формировании и поддержании имиджа университета. Позиционирование КубГУ как центра культуры и просвещения, выполняющего широкие социальные функции.

Цели и задачи воспитательной деятельности, решаемые в ППССЗ, сопоставимы с ежегодным планом воспитательной работы университета и строятся с учетом специфики общего воспитательного процесса КубГУ, традиций, интересов, ценностей университета.

Для организации учебной, научно-исследовательской, патриотической, культурно-досуговой, волонтерской, спортивно-массовой, оздоровительной, общественной, информационно-просветительской, организационной деятельности действуют студенческие сообщества/объединения/центры университета.

Основные студенческие сообщества /объединения /центры университета	Образовательный компонент
Объединенный совет обучающихся (ОСО)	В процессе работы в Объединенном совете обучающихся, который представляет собой крупнейший студенческий представительный орган университета обучающиеся получают уникальную возможность приобрести важнейшие социокультурные компетенции, коммуникативные навыки, навыки, позволяющие преодолевать сложные ситуации, возникающие в процессе взаимодействия при организации и проведении студенческих молодежных мероприятий. Обучающиеся формируют навыки управления, администрирования, планирования и т.д. Объединенный совет обучающихся КубГУ создан в целях решения вопросов жизнедеятельности студенческой молодежи, развития ее социальной активности, поддержки и реализации социальных инициатив, обеспечения прав обучающихся на участие в управлении образовательным процессом в университете создан. В состав совета входят представители всех студенческих объединений КубГУ, а также представители студенческих советов факультетов (институтов). Все

	студенческие объединения КубГУ взаимодействуют между собой, выполняя общие функции и задачи по развитию студенческого самоуправления и вовлечению студентов в актуальные процессы развития общества и страны, участвуя в организации и проведении совместных мероприятий и акций. ОСО взаимодействует со структурными подразделениями КубГУ, в компетенцию которых входят вопросы работы со студентами: деканатами факультетов, кафедрами, управлением по воспитательной работе, научно-образовательными центрами, волонтерским центром, департаментом по международным связям, центром содействия трудоустройству и занятости выпускников, управлением безопасности. ОСО и структурные подразделения объединяют свои усилия в интересах студентов университета во имя достижения общих целей (интеграция студентов КубГУ в процессы научно-инновационного развития страны, модернизации высшего профессионального образования, становления гражданского общества, а также повышение эффективности воспитательной работы, научной деятельности, достижение высоких спортивных результатов, развитие здорового образа жизни и т.д.), приумножения ценностей и традиций КубГУ.
Первичная профсоюзная организация студентов (ППОС) Кубанского государственного университета	Профком КубГУ проводит учебу председателей профбюро и профгруппоргов в выездных Школах, принимает участие в межрегиональных школах студенческого профсоюзного актива, участвует во Всероссийском конкурсе «Студенческий лидер». Студенческая профсоюзная организация – автор многих общественно-полезных инициатив и новых форм воспитательной работы в студенческой среде. При содействии ППОС, обучающиеся КубГУ принимают участие в многочисленных фестивалях, конкурсах, благотворительных акциях и иных мероприятиях. Первичная профсоюзная организация студентов Кубанского государственного университета – самая многочисленная организация студентов Краснодарского края. Она объединяет профорганизации всех факультетов вуза. В её составе более 13 тысяч студентов, что составляет 98,2% от общей численности обучающихся.
Волонтерский центр КубГУ	Развитию волонтерского движения способствует эффективная система подготовки и обучения волонтеров, приобретение ими навыков и умений волонтерской деятельности. Деятельность КубГУ направлена на обеспечение участия волонтеров в мероприятиях регионального, федерального и международного уровней (универсиады, форумы, слеты) с целью приобретения ими волонтерского опыта по конкретным направлениям деятельности, умений и навыков работать в команде,

	воспитания личностных качеств. Повышение эффективности подготовки и обучения волонтеров, а также развитие системы самоуправления достигается путем информационной поддержки волонтерского движения и модернизации материально-технической базы процесса подготовки волонтеров.
Молодежный культурно-досуговый центр	Молодежный культурно-досуговый центр КубГУ (МКДЦ) создан в 1994 году. За годы работы он достиг значимых результатов в содействии развитию творческого потенциала студенческой молодёжи и организации культурно-массовых и культурно-просветительских мероприятий. МКДЦ координирует деятельность Клуба творческой молодёжи и Клуба национальных культур КубГУ. Ежегодно в 30 студиях занимаются до 800 обучающихся. Свыше 27 тысяч зрителей в год посещают мероприятия Клуба творческой молодёжи Молодёжного культурно-досугового центра КубГУ. Участники творческих студий составляют основу творческой программы тематического проекта КубГУ «Шелковый путь» на Краевом фестивале «Легенды Тамани». Студенты принимают участие в Краевом Фестивале игры «Что? Где? Когда?» среди студентов; Фестивале молодежных творческих инициатив «ЭТАЖИ» и т.д. С 2013 года Фестиваль «ЭТАЖИ» приобрёл международный характер, в связи с интеграцией в него нового авторского проекта МКДЦ «Great Discovery» (Великое Открытие). Творческие коллективы МКДЦ принимают результативное участие в крупнейшем студенческом фестивале на территории России – «Российская студенческая весна»
Клуб патриотического воспитания КубГУ	Клуб патриотического воспитания КубГУ создан 15.02.2012 г., на первом заседании Клуба был избран Совет клуба, почетный президент - Герой Российской Федерации, полковник Шендрик Е.Д. Основные задачи Клуба: воспитание гражданственности, патриотизма и любви к Родине; развитие социально-гуманитарных технологий конструктивного вовлечения молодёжи в управленческий процесс и историко-аналитическую деятельность; информационная поддержка и пропаганда идей толерантности и социального доверия в среде студенческой молодёжи; приобщение молодежи к активному участию в работе по оказанию помощи ветеранам Великой Отечественной Войны и ветеранам Труда и многое другое.
Политический клуб КубГУ «Клуб Парламентских дебатов	Политический клуб создан в 2010 году по инициативе студентов, обучавшихся по направлению подготовки «Политология» в целях повышения политической активности молодёжи и формирования гражданских качеств личности, развития навыков критического мышления и исследовательской

Кубанского государственного университета»	деятельности молодёжи, вовлечения молодого поколения в обсуждение общественно-значимых проблем. За период деятельности Клуба было организовано 14 крупных проектов с общим количеством участников порядка 500 человек.
Студенческий совет общежитий КубГУ	В каждом общежитии КубГУ имеется студенческий совет, члены которого участвуют в организации и проведении различных мероприятий. Работа в общежитиях строится на основе взаимодействия студенческих советов и факультетов, структурных подразделений, отвечающих за воспитательную работу со студентами, а также общественными профсоюзными организациями. Задачи работы Совета: развитие студенческого самоуправления: организация встреч с активом каждого общежития, выявление основных проблем, определение главных направлений развития, формирование органов студенческого самоуправления общежитий (совет старост общежитий, совет культоргов и спорторгов общежитий), учеба актива.
Студенческий оперативный отряд охраны правопорядка КубГУ	Основными задачами оперотряда являются активное участие в профилактике, предупреждении и пресечении правонарушений, охрана общественного порядка, контроль за соблюдением установленных правил внутреннего распорядка не территории студенческого городка, в студенческих общежитиях и на иных объектах КубГУ. На протяжении всего периода деятельности сотрудники отряда осуществляют ежедневное патрулирование территории студенческого городка, охраняют общественный порядок на всех культурно-массовых мероприятиях, проводимых в КубГУ. Оперативный отряд охраны правопорядка активно взаимодействует с администрацией Карасунского внутригородского округа г. Краснодара в реализации закона Краснодарского края «О мерах по профилактике безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних в Краснодарском крае». С отделом полиции Карасунского внутригородского округа г. Краснодара сотрудники отряда участвуют в ряде специально-оперативных мероприятиях, таких как «Патрульный участок», «Правопорядок» и др.
Студенческий спортивный клуб КубГУ	Студенческий спортивный клуб КубГУ был создан в 2009 году. За это время клубом была организована учебная, физкультурно-массовая, спортивно-воспитательная работа со студентами, аспирантами, магистрантами университета. В настоящее время в КубГУ открыто 34 спортивные секции. Кубанский государственный университет за последние годы стал одним из лидеров в области развития студенческого футбола.

	Пропаганда здорового образа жизни, развитие физической культуры и спорта является в КубГУ одним из стратегических направлений развития личности студентов.

В воспитательной работе используются технологии: социальной поддержки, проектов, коммуникативные, которые обеспечивают, организованный на базе социальных коммуникаций системный процесс управления социальным пространством и социальным временем студентов. Социальная поддержка обучающихся осуществляется в течение всего учебного года и в период летнего оздоровления в виде назначения социальных стипендий, размещения малоимущих обучающихся и обучающихся из неполных семей в общежитиях, оздоровлении в санатории-профилактории «Юность».

Важным аспектом воспитательной работы является взаимодействие кураторов учебных групп с обучающимися в рамках участия в культурных мероприятиях, совместном посещении театров, кинотеатров и спортивных соревнований, решении проблем внутригруппового взаимодействия.

Администрация университета организует адресную социальную помощь обучающимся через фонд социальной защиты. Решением правления фонда, в состав которого входят представители администрации и обучающихся назначаются стипендии, выделяется материальная помощь, выносятся поощрения (за активное участие в общественной жизни).

Вопрос о трудоустройстве выпускников является одним из актуальных.

С 2003 года в структуре КубГУ создан и успешно функционирует отдел содействия трудоустройству и занятости студентов (ОСТЗ), который координирует работу по содействию трудоустройству и адаптации к рынку труда выпускников и взаимодействует со всеми структурными подразделениями университета по организационным и методическим вопросам, касающимся трудоустройства и занятости. Сегодня КубГУ постоянно ищет новые формы сотрудничества с работодателями. Около 700 заключенных договоров о практике, стажировке, взаимном сотрудничестве помогают выпускникам построить профессиональную траекторию. Работа ОСТЗ направлена на объединение усилий всех подразделений университета, взаимодействие с местными органами власти, предприятиями и организациями для достижения эффективного содействия трудоустройству выпускников.

Организованы учет и поощрение социальной активности обучающихся: персональные портфолио студентов, в которых отражены результаты образовательной, научной и общественной деятельности. Портфолио создается для участия в различных конкурсных и стипендиальных программах и структурируется в соответствии с требованиями конкурсной документации; перевод на вакантное бюджетное место, материальная поддержка, повышенная академическая стипендия, подарок; персональные и групповые: грамоты, дипломы, благодарственные письма, благодарности, сертификаты участников мероприятий, проектов; публичные: вынесение на доску почета, объявление благодарности, вручение грамоты, диплома, размещение информации в новостной ленте на сайте университета.

Для обеспечения проживания обучающихся очной формы обучения в КубГУ имеется студенческий городок, в котором находятся 4 общежития, в которых проживает 2138 обучающихся. Первоочередное право заселения в соответствии с действующим законодательством, Положением о студгородке КубГУ предоставляется сиротам, инвалидам, лицам, принимавшим участие в боевых действиях на территории России и других государств, малоимущим.

Для обеспечения обучающихся питанием КубГУ обладает комбинатом питания площадью 3030 кв. м на 1143 посадочных места. За последние годы значительно обновлено оборудование комбината, произведен сложный капитальный ремонт, создано студенческое кафе на 100 мест, летняя площадка.

Для организации спортивно-массовой и оздоровительной работы в КубГУ имеются спортивные здания и сооружения: стадион (с полосой препятствий), стадион для мини футбола, спортивные залы общей площадью 1687,6 кв. м., плавательный бассейн, тренажерный зал, стрелковый тир. Проводится большая работа по повышению привлекательности занятий спортом, как фактора, способствующего сохранению здоровья, и фактора формирующего мотивации к здоровому образу жизни.

Санаторий-профилакторий «Юность» (общей площадью около 1 тыс. кв. м.) решает задачи оздоровления, профилактики различных заболеваний и вредных привычек. Ежегодно в санатории-профилактории «Юность» проходят оздоровление более 1000 студентов. В целях борьбы со злоупотреблением и распространением наркотических средств в общежитии создан наркологический кабинет, где работают профессиональные врачи. Проводятся ежегодные профилактические осмотры (около 3000 обучающихся в год), индивидуальные беседы, анонимные консультации. На базе наркологического кабинета зародилось студенческое волонтерское движение по борьбе с курением. В соответствии с действующим в РФ законодательством курение на территории вуза полностью запрещено.

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися образовательной программы ПССЗ СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

7.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Виды и формы текущего контроля и промежуточной аттестации представлены в фондах оценочных средств дисциплин и профессиональных модулей.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разработаны и рассмотрены на заседаниях соответствующих предметно-цикловых комиссий и утверждены директором ИНСПО. Темы выпускных квалификационных работ для государственной итоговой аттестации рассмотрены предметно-цикловой комиссией дисциплин специальности 43.02.01 Организация

обслуживания в общественном питании, утверждены директором ИНСПО, после предварительного положительного согласования с работодателями.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации представлены в учебном плане и доведены до сведения обучающихся.

Тестовый компьютерный контроль качества знаний (компьютерное тестирование) является интерактивной технологией оценки качества знаний обучающихся по учебным дисциплинам, модулям ППССЗ.

Компьютерное тестирование проводится для получения объективной информации о соответствии содержания, уровня и качества подготовки обучающихся требованиям ФГОС по учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Оценка качества подготовки обучающихся и освоения ППССЗ проводится в ходе тестирования как проверка остаточных знаний по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам учебного плана.

Контроль знаний проводится по следующей схеме:

- текущий контроль знаний в семестре, в т.ч. - внутрисеместровая аттестация;
- промежуточная аттестация в форме зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов и других форм контроля (в соответствии с рабочим учебным планам).

Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля. Промежуточная аттестация в форме экзамена, экзамена (квалификационного) проводится в дни, отведенные для промежуточной аттестации в учебном плане в соответствии с расписанием и Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации студентов, обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Кубанский государственный университет» и его филиалах. Прохождение профессиональных модулей заканчивается экзаменом (квалификационным). Учебным планом предусмотрено 7 недель на промежуточную аттестацию.

7.2 Программа государственной итоговой аттестации выпускников ППССЗ СПО, требования к выпускным квалификационным работам по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Государственная итоговая аттестация проводится по окончании полного курса обучения и завершается выдачей диплома государственного образца. Программа государственной итоговой аттестации разработана на основе Положения об организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы по образовательным программам среднего профессионального образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Кубанский государственный университет» и его филиалах.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план. Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Государственная итоговая аттестация (ГИА) осуществляется государственной экзаменационной комиссией (ГЭК), организуемой в ИНСПО по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

ПРИЛОЖЕНИЕ

Приложение 1

Учебный план, календарный учебный график

Министерство образования и науки Российской Федерации

Утверждаю
Ректор КубГУ
Астапов М.Б.
24.08.2018

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

ФГБОУ ВО "Кубанский государственный университет"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

код *наименование специальности*

по программе базовой подготовки

уровень образования основного общего образования

квалификация: менеджер

форма обучения Очная **Срок получения СПО по ППССЗ:** 3г 10м **год начала подготовки по УП** 2018

профиль получаемого профессионального образования социально-экономический

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 07.05.2014 № 465

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				29 сен - 5 окт	Октябрь			27 окт - 2 ноя	Ноябрь				Декабрь				29 дек - 4 янв	Январь			26 янв - 1 фев	Февраль			23 фев - 1 мар	Март				30 мар - 5 апр	Апрель			27 апр - 3 май	Май				Июнь				29 июн - 5 июл	Июль			27 июл -2 авг	Август			
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18	19 - 25		2 - 8	9 - 15	16 - 22		2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29		6 - 12	13 - 19	20 - 26		4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		5 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
I																	::	=	=																							::	=	=	=	=	=	=	=	=	=
II																	::	=	=																							::	0	0	0	0	0	=	=	=	=	=	=	=	=
III																	::	=	=															::	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	=	=	=	=	=	=	=	=
IV																	::	=	=	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	X	X	X	X	Δ	Δ	Δ	Δ	III	III	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

- Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
- :: Промежуточная аттестация
- = Каникулы
- 0 Учебная практика
- 8 Производственная практика (по профилю специальности)
- X Производственная практика (преддипломная)
- Δ Подготовка к государственной итоговой аттестации
- III Государственная итоговая аттестация
- * Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подготовка	Проведение				
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	нед.	нед.	Всего нед.	1 сем нед.	2 сем нед.	Всего нед.	1 сем нед	2 сем нед.	Всего нед	1 сем нед	2 сем нед	нед	нед	нед.	нед		
I	39	1404	16	576	23	828	2	1	1												11	52		
II	37	1332	16	576	21	756	2	1	1	2		2									11	52		
III	30	1080	16	576	14	504	2	1	1				10		10						10	52		
IV	16	576	16	576			1	5/6	1/6				14		14	4		4	4	2	2	43		
Всего	**122**	**4392**		**2304**		**2088**	**7**			**2**			**24**			**4**			**4**	**2**	**34**	**199**		

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Курс 1																					
																		Семестр 1										Семестр 2								Семестр 3			
																		16 нед										23 нед								16 нед			
											Обязательная																											
												в том числе																											
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Максимальная	Самост. работа	Консультации	Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект (входит в с.р.)	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар занятия	Курс. проектир.
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																	54			36							54			36							54			36					
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	5	2	10			6	2106	602	100	1404	556	848					864	238	50	576	232	344					1242	364	50	828	324	504												
СО	Среднее общее образование	5	2	10			6	2106	602	100	1404	556	848					864	238	50	576	232	344					1242	364	50	828	324	504												
БД	Базовые дисциплины	3	2	7			4	1354	388	64	902	318	584					624	174	34	416	156	260					730	214	30	486	162	324												
БД.01	Русский язык	2					1	117	31	8	78	32	46					48	12	4	32	12	20					69	19	4	46	20	26												
БД.02	Литература			2			1	201	57	12	132	52	80					90	26	6	58	26	32					111	31	6	74	26	48												
БД.03	Иностранный язык			2			1	165	45	10	110		110					96	26	6	64		64					69	19	4	46		46												
БД.04	История	1						192	56	8	128	64	64					192	56	8	128	64	64																						
БД.05	Физическая культура		12					175	59		116	14	102					72	24		48	10	38					103	35		68	4	64												
БД.06	Основы безопасности жизнедеятельности			2				105	31	4	70	24	46															105	31	4	70	24	46												
БД.07	Обществознание			2				120	36	4	80	36	44															120	36	4	80	36	44												
БД.08	География	1						54	10	6	38	12	26					54	10	6	38	12	26																						
БД.09	Экология			2				51	13	4	34	22	12															51	13	4	34	22	12												
БД.10	Естествознание			2			1	136	50	8	78	46	32					72	20	4	48	32	16					64	30	4	30	14	16												
БД.11	Астрономия			2				38			38	16	22															38			38	16	22												
ПД	Профильные дисциплины	2		3			2	752	214	36	502	238	264					240	64	16	160	76	84					512	150	20	342	162	180												
ПД.01	Математика	2		1				360	106	12	242	118	124					96	26	6	64	32	32					264	80	6	178	86	92												
ПД.02	Информатика			2			1	165	45	10	110	54	56					96	26	6	64	32	32					69	19	4	46	22	24												
ПД.03	Экономика	2						108	32	6	70	36	34															108	32	6	70	36	34												
ПД.04	Право			2			1	119	31	8	80	30	50					48	12	4	32	12	20					71	19	4	48	18	30												
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	19	18	14		1	10	4482	1272	222	2988	1316	1644			28																						864	238	50	576	272	304			
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	1	9	1			4	874	280	6	588	160	428																									456	130	6	320	160	160			
ОГСЭ.04	Физическая культура		3-7					332	166		166		166																									64	32		32		32			
ОГСЭ.01	Основы философии		3					62	14		48	32	16																									62	14		48	32	16			
ОГСЭ.02	История		3					62	14		48	32	16																									62	14		48	32	16			
ОГСЭ.03	Иностранный язык		7				3-6	186	20		166		166																									36	4		32		32			
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	3						94	24	6	64	48	16																									94	24	6	64	48	16			
ОГСЭ.06	Социальная психология			3				68	20		48	16	32																									68	20		48	16	32			
ОГСЭ.07	Формирование индивидуального стиля внешнего вида		3					70	22		48	32	16																									70	22		48	32	16			
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	1	1					136	38	8	90	36	54																									72	20	4	48	16	32			
ЕН.01	Математика	3						72	20	4	48	16	32																									72	20	4	48	16	32			
ЕН.02	Экологические основы природопользования		4					64	18	4	42	20	22																																
П	Профессиональный учебный цикл	17	8	13		1	6	3472	954	208	2310	1120	1162			28																						336	88	40	208	96	112			
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	1	8	3			3	1392	382	82	928	404	524																									94	12	10	32	16	16			
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		4					88	20		68	20	48																																
ОП.01	Экономика организации		5					96	26	6	64	40	24																																
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности		7					96	24	8	64	40	24																																
ОП.03	Бухгалтерский учет			6			5	182	52	10	120	60	60																																
ОП.04	Документационное обеспечение управления		6					86	26	4	56	28	28																																
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации			6			5	208	64	10	134	48	86																																
ОП.06	Информационные коммуникационные технологии в профессиональной деятельности		7					96	24	8	64	32	32																																
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда	4					3	180	46	18	116	56	60																									54	12	10	32	16	16			
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации			7				92	22	6	64		64																																
ОП.10	Конфликтология		4					64	18	4	42	20	22																																
ОП.11	Профессиональная эстетика и дизайн		7					76	20	4	52	20	32																																
ОП.12	Барное дело		4					128	40	4	84	40	44																																
ПМ	Профессиональные модули	16		10		1	3	2080	572	126	1382	716	638			28																						282	76	30	176	80	96			

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Распределение по курсам и семестрам																																																			ЦК	Максимальная учебная нагрузка		Обязательная учебная нагрузка	
Курс 2											Курс 3																				Курс 4																								
	Семестр 4										Семестр 5										Семестр 6										Семестр 7										Семестр 8														
	21 нед										16 нед										14 нед										16 нед										нед														
					в том числе										в том числе										в том числе										в том числе										в том числе									
Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект		Обяз. часть	Вар. часть	Обяз. часть	Вар. часть
	54			36							54			36							54			36							54			36																					
																																																			123				
																																																			123				
																																																			123				
																																																			125				
																																																			128				
																																																			128				
																																																			125				
																																																			126				
																																																			127				
																																																			127				
																																																			127				
																																																			124				
																																																			124				
																																																			130				
																																																			129				
																																																				69,88%	30,12%	69,75%	30,25%
	1134	336	42	756	340	416					864	238	50	576	264	312					756	222	30	504	224	252			28		864	238	50	576	216	360																3132	1350	2084	904
	130	46		84		84					100	36		64		64					88	32		56		56					100	36		64		64																642	232	428	160
	84	42		42		42					64	32		32		32					56	28		28		28					64	32		32		32															128	332		166	
																																																			125	62		48	
																																																			125	62		48	
	46	4		42		42					36	4		32		32					32	4		28		28					36	4		32		32															123	186		166	
																																																			123		94		64
																																																				126		68		48
																																																			126		70		48
	64	18	4	42	20	22																																														72	64	48	42
																																																			124	72		48	
	64	18	4	42	20	22																																													126		64		42
	940	272	38	630	320	310					764	202	50	512	264	248					668	190	30	448	224	196			28		764	202	50	512	216	296																2418	1054	1608	702
	406	112	16	278	120	158					288	78	18	192	92	100					284	90	12	182	84	98					360	90	26	244	92	152																1062	330	708	220
	88	20		68	20	48																																													128	88		68	
											96	26	6	64	40	24																																			130	96		64	
																															96	24	8	64	40	24															129	96		64	
											96	26	6	64	32	32					88	26	4	56	28	28																									130	148	34	100	20
																					86	26	4	56	28	28																									126	86		56	
											96	26	6	64	20	44					112	38	4	70	28	42																									130	180	28	112	22
																															96	24	8	64	32	32															124	96		64	
	126	34	8	84	40	44																																													126	180		116	
																															92	22	6	64		64															123	92		64	
	64	18	4	42	20	22																																													126		64		42
																															76	20	4	52	20	32															126		76		52
	128	40	4	84	40	44																																													126		128		84
	534	160	22	352	200	152					476	124	32	320	172	148					384	100	18	266	140	98			28		404	112	24	268	124	144																1356	724	900	482

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации: Экзамены	Зачеты	Дифф. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Учебная нагрузка обучающихся, ч.: Максимальная	Самост. (с р + и п)	Консультации	Обязательная: Всего	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект (входит в с.р.)
ПМ.01	Организация питания в организациях общественного питания	4		1			3	730	206	52	472	268	204				
МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	56					34	452	132	26	294	160	134				
МДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания	4					3	178	46	16	114	76	38				
МДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена	3						100	26	10	64	32	32				
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)			6	РП	☐	час	273		21	252	нед	7				
ПМ.01.ЭК	Экзамен квалификационный																
	Всего часов с учетом практик							1003			724						
ПМ.02	Организация обслуживания в организациях общественного питания	7		2		1		776	204	44	528	272	228			28	
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания	4-6				6		426	114	22	290	136	126			28	
МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности	7						116	32	8	76	40	36				
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	56						234	58	14	162	96	66				
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)			68	РП	☐	час	273		21	252	нед	7				
ПМ.02.ЭК	Экзамен квалификационный	8															
	Всего часов с учетом практик							1049			780						
ПМ.03	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	2		1				144	40	8	96	32	64				
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания	7						144	40	8	96	32	64				
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)			8	РП	☐	час	194		14	180	нед	5				
ПМ.03.ЭК	Экзамен квалификационный	8															
	Всего часов с учетом практик							338			276						
ПМ.04	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	2		3				240	64	16	160	84	76				
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия			5				96	24	8	64	32	32				
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	7						144	40	8	96	52	44				
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)			68	РП	☐	час	194		14	180	нед	5				
ПМ.04.ЭК	Экзамен квалификационный	8															
	Всего часов с учетом практик							434			340						
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	1		2				190	58	6	126	60	66				
МДК.05.01	Обслуживание потребителей организаций общественного питания			4				190	58	6	126	60	66				
УП.05.01	Учебная практика			4	РП	☐	час	80		8	72	нед	2				
ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен	4															
	Всего часов с учетом практик							270			198						
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики						час	1014		78	936	нед	26				
	Учебная практика						час	80		8	72	нед	2				
	Концентрированная						час	80		8	72	нед	2				
	Рассредоточенная						час					нед					
	Производственная (по профилю специальности) практика						час	934		70	864	нед	24				
	Концентрированная						час	934		70	864	нед	24				
	Рассредоточенная						час					нед					

Индекс / Наименование	Курс 1, Семестр 1 (16 нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Семестр 2 (23 нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Семестр 3 (16 нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.
ПМ.01																					282	76	30	176	80	96			
МДК.01.01																					128	38	10	80	32	48			
МДК.01.02																					54	12	10	32	16	16			
МДК.01.03																					100	26	10	64	32	32			
ПП.01.01	час				нед						час				нед						час				нед				
ПМ.01.ЭК																													
Всего часов с учетом практик																													
ПМ.02																													
МДК.02.01																													
МДК.02.02																													
МДК.02.03																													
ПП.02.01	час				нед						час				нед						час				нед				
ПМ.02.ЭК																													
Всего часов с учетом практик																													
ПМ.03																													
МДК.03.01																													
ПП.03.01	час				нед						час				нед						час				нед				
ПМ.03.ЭК																													
Всего часов с учетом практик																													
ПМ.04																													
МДК.04.01																													
МДК.04.02																													
ПП.04.01	час				нед						час				нед						час				нед				
ПМ.04.ЭК																													
Всего часов с учетом практик																													
ПМ.05																													
МДК.05.01																													
УП.05.01	час				нед						час				нед						час				нед				
ПМ.05.ЭК																													
Всего часов с учетом практик																													
Учебная и производственная (по профилю специальности) практики	час				нед						час				нед						час				нед				
Учебная практика	час				нед						час				нед						час				нед				
Концентрированная	час				нед						час				нед						час				нед				
Рассредоточенная	час				нед						час				нед						час				нед				
Производственная (по профилю специальности) практика	час				нед						час				нед						час				нед				
Концентрированная	час				нед						час				нед						час				нед				
Рассредоточенная	час				нед						час				нед						час				нед				

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Распределение по курсам и семестрам

Курс 2											Курс 3																				Курс 4																				ЦК	Максимальная учебная нагрузка		Обязательная учебная нагрузка	
	Семестр 4										Семестр 5										Семестр 6										Семестр 7										Семестр 8														
	21 нед										16 нед										14 нед										16 нед										нед														
					в том числе										в том числе										в том числе										в том числе										в том числе									
Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательные	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательные	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательные	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательные	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательные	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект		Обяз. часть	Вар. часть	Обяз. часть	Вар. часть
	220	66	10	144	100	44					144	40	8	96	60	36					84	24	4	56	28	28																										446	284	294	178
	96	30	4	62	40	22					144	40	8	96	60	36					84	24	4	56	28	28																									126	252	200	194	100
	124	36	6	82	60	22																																													126	132	46	64	50
																																																			126	62	38	36	28
	час				нед						час				нед						час		6	108	нед	3					час				нед						час		15	144	нед	4					126	273		252	
																																																			126				
	124	36	6	82	40	42					236	60	16	160	80	80					300	76	14	210	112	70			28		116	32	8	76	40	36																476	300	334	194
	124	36	6	82	40	42					140	36	8	96	40	56					162	42	8	112	56	28			28																						126	226	200	190	100
																															116	32	8	76	40	36															126	96	20	56	20
											96	24	8	64	40	24					138	34	6	98	56	42																									126	154	80	88	74
	час				нед						час				нед						час		6	108	нед	3					час				нед						час		15	144	нед	4					126	273		252	
																																																			126				
																															144	40	8	96	32	64																104	40	64	32
																															144	40	8	96	32	64															126	104	40	64	32
	час				нед						час				нед						час		4	72	нед	2					час				нед						час		10	108	нед	3					126	194		180	
																																																			126				
											96	24	8	64	32	32															144	40	8	96	52	44																140	100	82	78
											96	24	8	64	32	32																																			126	46	50	36	28
																															144	40	8	96	52	44															126	94	50	46	50
	час				нед						час				нед						час		4	72	нед	2					час				нед						час		10	108	нед	3					126	194		180	
																																																			126				
	190	58	6	126	60	66																																														190		126	
	190	58	6	126	60	66																																													126	190		126	
	час		8	72	нед	2					час				нед						час				нед						час				нед						час				нед						126	80		72	
																																																			126				
	час		8	72	нед	2					час				нед						час		20	360	нед	10					час				нед						час		50	504	нед	14									
	час		8	72	нед	2					час				нед						час				нед						час				нед						час				нед										
	час		8	72	нед	2					час				нед						час				нед						час				нед						час				нед										
	час				нед						час				нед						час				нед						час				нед						час				нед										
	час				нед						час				нед						час		20	360	нед	10					час				нед						час		50	504	нед	14									
	час				нед						час				нед						час		20	360	нед	10					час				нед						час		50	504	нед	14									
	час				нед						час				нед						час				нед						час				нед						час				нед										

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации: Экзамены	Зачеты	Диффер зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Учебная нагрузка обучающихся, ч: Максимальная	Самост.(с д.в.п.)	Консультации	Обязательная: Всего	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект (входит в с.р.)
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)			я	рп	☐	час	144			144	нед	4				
	Государственная итоговая аттестация						час	216			216	нед	6				
	Подготовка выпускной квалификационной работы						час	144			144	нед	4				
	Защита выпускной квалификационной работы						час	72			72	нед	2				
	КОНСУЛЬТАЦИИ по С							100									
	в т.ч. в период обучения по циклам							100									
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП							300									
	в т.ч. в период обучения по циклам							222									
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	24	20	24		1	16	6266	1874		4392	1872	2492			28	
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	24	20	24		1	16	6588	1874	322	4392	1872	2492			28	
	Экзамены (без учета физ. культуры)																
	Зачеты (без учета физ. культуры)																
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																

Курс 1

Наименование	Семестр 1 (16 нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательные	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Семестр 2 (23 нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательные	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Семестр 3 (16 нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательные	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	час				нед						час				нед						час				нед				
Государственная итоговая аттестация	час				нед						час				нед						час				нед				
Подготовка выпускной квалификационной работы	час				нед						час				нед						час				нед				
Защита выпускной квалификационной работы	час				нед						час				нед						час				нед				
КОНСУЛЬТАЦИИ по С	50										50																		
в т.ч. в период обучения по циклам	50										50																		
КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП																					50								
в т.ч. в период обучения по циклам																					50								
ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	814	238		576	232	344					1192	364		828	324	504					814	238		576	272	304			
ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	864	238	50	576	232	344					1242	364	50	828	324	504					864	238	50	576	272	304			
Экзамены (без учета физ. культуры)	2										3										3								
Зачеты (без учета физ. культуры)																					3								
Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)	1										9										1								
Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																													
Курсовые работы (без учета физ. культуры)																													

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Распределение по курсам и семестрам

Курс 2 — Семестр 4 (21 нед)

Индивид проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр занятия	Лаб занятия	Семинар занятия	Курс. проектир.	Индивид проект
	час				нед					
	час				нед					
	час				нед					
	час				нед					
	50									
	42									
	1092	336		756	340	416				
	1134	336	42	756	340	416				
	4									
	4									
	2									

Курс 3 — Семестр 5 (16 нед)

Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр занятия	Лаб занятия	Семинар занятия	Курс. проектир.	Индивид проект
час				нед					
час				нед					
час				нед					
час				нед					
50									
50									
814	238		576	264	312				
864	238	50	576	264	312				
3									
1									
1									

Курс 3 — Семестр 6 (14 нед)

Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр занятия	Лаб занятия	Семинар занятия	Курс. проектир.	Индивид проект
час				нед					
час				нед					
час				нед					
час				нед					
50									
30									
726	222		504	224	252			28	
756	222	30	504	224	252			28	
3									
1									
5									
1									

Курс 4 — Семестр 7 (16 нед)

Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр занятия	Лаб занятия	Семинар занятия	Курс. проектир.	Индивид проект
час				нед					
час				нед					
час				нед					
час				нед					
50									
50									
814	238		576	216	360				
864	238	50	576	216	360				
3									
4									
1									

Курс 4 — Семестр 8 (нед)

Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр занятия	Лаб занятия	Семинар занятия	Курс. проектир.	Индивид проект
час			144	нед	4				
час			216	нед	6				
час			144	нед	4				
час			72	нед	2				
50									
3									
4									

ЦК	Максимальная учебная нагрузка: Обяз. часть	Максимальная учебная нагрузка: Вар. часть	Обязательная учебная нагрузка: Обяз. часть	Обязательная учебная нагрузка: Вар. часть
126	144		144	
126	144		144	
126	72		72	
	5238	1350	3488	904
	5238	1350	3488	904

Приложение 2

Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам специальности

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
НО	**Начальное общее образование**												
ОО	**Основное общее образование**												
БД	**Базовые дисциплины**												
БД.01	Русский язык												
БД.02	Литература												
БД.03	Иностранный язык												
БД.04	История												
БД.05	Физическая культура												
БД.06	Основы безопасности жизнедеятельности												
БД.07	Обществознание												
БД.08	География												
БД.09	Экология												
БД.10	Естествознание												
БД.11	Астрономия												
ПД	**Профильные дисциплины**												
ПД.01	Математика												
ПД.02	Информатика												
ПД.03	Экономика												
ПД.04	Право												
ПОО	**Предлагаемые ОО**												
ОГСЭ	**Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл**	**ОК 1** **ПК 3.1**	**ОК 2** **ПК 3.2**	**ОК 3** **ПК 4.3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**	**ОК 10**	**ПК 1.4**	**ПК 2.2**
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК 2	ОК 3	ОК 6									
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10		
ОГСЭ.02	История	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10		
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10		
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	ОК 4	ОК 6										
ОГСЭ.06	Социальная психология	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 2.2	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 4.3
ОГСЭ.07	Формирование индивидуального стиля внешнего вида	ОК 1	ОК 2	ОК 4	ОК 10	ПК 1.4	ПК 2.2						
ЕН	**Математический и общий естественнонаучный учебный цикл**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 5**	**ОК 9**	**ОК 10**						
ЕН.01	Математика	ОК 2											
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 1	ОК 3	ОК 5	ОК 9	ОК 10							
ОП	**Общепрофессиональные дисциплины**	**ОК 1** **ПК 1.3** **ПК 4.2**	**ОК 2** **ПК 1.4** **ПК 4.3**	**ОК 3** **ПК 2.1**	**ОК 4** **ПК 2.2**	**ОК 5** **ПК 2.3**	**ОК 6** **ПК 2.4**	**ОК 7** **ПК 2.5**	**ОК 8** **ПК 2.6**	**ОК 9** **ПК 3.1**	**ОК 10** **ПК 3.2**	**ПК 1.1** **ПК 3.3**	**ПК 1.2** **ПК 4.1**
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1 ПК 2.1	ОК 2 ПК 2.2	ОК 3 ПК 4.1	ОК 4 ПК 4.2	ОК 5 ПК 4.3	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.4
ОП.01	Экономика организации	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ПК 1.4							
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 10	ПК 4.1						
ОП.03	Бухгалтерский учет	ОК 1	ОК 3	ОК 7	ОК 10	ПК 1.4							

учебный план "43.02.01.osf", Код специальности 43.02.01, год начала подготовки 2018

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
ОП.04	Документационное обеспечение управления	ОК 1	ОК 10	ПК 2.4									
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 7	ОК 10	ПК 1.4	ПК 2.5				
ОП.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 4	ОК 5	ПК 2.4								
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда	ОК 2	ОК 3	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.1	ПК 2.6					
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	ОК 1	ПК 1.4	ПК 2.2	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 4.3			
ОП.10	Конфликтология	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 1.2	ПК 1.4	ПК 2.2
		ПК 3.1	ПК 4.1	ПК 4.3									
ОП.11	Профессиональная эстетика и дизайн	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 6	ОК 9	ПК 1.2	ПК 2.1	ПК 2.2			
ОП.12	Барное дело	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 6	ОК 9	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.5	
ПМ	**Профессиональные модули**												
ПМ.01	**Организация питания в организациях общественного питания**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 10**	**ПК 1.1**	**ПК 1.2**	**ПК 1.3**	**ПК 1.4**	
МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 6	ОК 7	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	
МДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 6	ОК 7	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	
МДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 6	ОК 7	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	
ПП.01.01	*Производственная практика (по профилю специальности)*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 6	ОК 7	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	
ПМ.02	**Организация обслуживания в организациях общественного питания**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 10**	**ПК 2.1**	**ПК 2.2**	**ПК 2.3**	**ПК 2.4**	**ПК 2.5**	**ПК 2.6**
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 6	ОК 7	ОК 10	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6
МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 6	ОК 7	ОК 10	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 6	ОК 7	ОК 10	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6
ПП.02.01	*Производственная практика (по профилю специальности)*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 6	ОК 7	ОК 10	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6
ПМ.03	**Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 7**	**ПК 3.1**	**ПК 3.2**	**ПК 3.3**				
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 7	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3				
ПП.03.01	*Производственная практика (по профилю специальности)*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 7	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3				
ПМ.04	**Контроль качества продукции и услуг общественного питания**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 10**	**ПК 4.1**	**ПК 4.2**	**ПК 4.3**					
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 10	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3					
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 10	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3					
ПП.04.01	*Производственная практика (по профилю специальности)*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 10	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3					
ПМ.05	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 6**	**ОК 9**	**ОК 10**	**ПК 5.1**					

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
МДК.05.01	Обслуживание потребителей организаций общественного питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 6	ОК 9	ОК 10	ПК 5.1					
УП.05.01	*Учебная практика*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 6	ОК 9	ОК 10	ПК 5.1					
ПДП	**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**	**ОК 10**	**ПК 1.1**	**ПК 1.2**
		ПК 1.3	**ПК 1.4**	**ПК 2.1**	**ПК 2.2**	**ПК 2.3**	**ПК 2.4**	**ПК 2.5**	**ПК 2.6**	**ПК 3.1**	**ПК 3.2**	**ПК 3.3**	**ПК 4.1**
		ПК 4.2	**ПК 4.3**										
	Государственная итоговая аттестация	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**	**ОК 10**	**ПК 1.1**	**ПК 1.2**
		ПК 1.3	**ПК 1.4**	**ПК 2.1**	**ПК 2.2**	**ПК 2.3**	**ПК 2.4**	**ПК 2.5**	**ПК 2.6**	**ПК 3.1**	**ПК 3.2**	**ПК 3.3**	**ПК 4.1**
		ПК 4.2	**ПК 4.3**										
	Подготовка выпускной квалификационной работы	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2
		ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 4.1
		ПК 4.2	ПК 4.3										
	Защита выпускной квалификационной работы	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2
		ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 4.1
		ПК 4.2	ПК 4.3										

Приложение 3

Аннотация по дисциплине
БД. 01. Русский язык
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Курс 1 Семестр 1, 2
Количество часов:
всего: 117
лекционных занятий – 32 час,
практических занятий – 46 час,
консультаций – 8 час,
самостоятельной работы – 31 час.

Цель дисциплины:
-изучение основных свойств русского языка, его устройства и функционирования в различных сферах и ситуациях общения, стилистических ресурсов и основных норм русского литературного языка;
-формирование умений опознавать, анализировать, классифицировать языковые факты, оценивать их с точки зрения нормативности, соответствия ситуации и сфере общения;
-развитие умений работы с текстом, осуществления информационного поиска, извлечения и преобразования необходимой информации;
- воспитание сознательного отношения к языку как явлению культуры, основному средству общения и получения знаний в разных сферах человеческой деятельности, а также воспитание интереса и любви к русскому языку в пределах учебной дисциплины.

Задачи дисциплины (модуля, практики):
- дать обучающимся представление о роли языка в жизни общества как развивающегося явления, о месте русского языка в современном мире, его богатстве и выразительности в пределах учебной дисциплины;
- обеспечить усвоение круга необходимых знаний из области орфографии, пунктуации, морфологии, стилистики, а также формирование умений применять эти знания на практике;
- развивать речь обучающихся: обогащать их активный и пассивный запас слов, грамматический строй речи; способствовать усвоению норм литературного языка, формированию и совершенствованию умений и навыков грамотного и свободного владения устной и письменной речью во всех основных видах речевой деятельности в ходе занятий по дисциплине;
- формировать и совершенствовать орфографические и пунктуационные умения и навыки.

Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Учебная дисциплина ПД.01 Русский язык является обязательной частью общеобразовательного цикла в составе предметной области «Филология» ФГОС среднего общего образования программы подготовки специалистов среднего звена социально-экономического профиля специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Данная учебная дисциплина является базовой для освоения следующих дисциплин: ОГСЭ.01

Основы философии, ОГСЭ.02 История, ОГСЭ.03 Иностранный язык, ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи.

Результаты обучения (знания, умения, практический опыт):

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен достичь следующих результатов:

личностных:

- воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;
- понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;
- осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явление национальной культуры;
- формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;

метапредметных:

- владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением(пониманием), говорением, письмом;
- владение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретённых знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;
- применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий

для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;

предметных:

- сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;
- сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью,
- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нём явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
- сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;
- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;
- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать своё отношение к теме, проблеме текста в развёрнутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа текста с учётом их стилистической и жанровородовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

Содержание и структура дисциплины (модуля, практики)

№ раз-дела	Наименование разделов	Количество часов					
		Всего	Аудиторная работа			Самостоя-тельная работа	Консуль-тации
			Л	ПЗ	ЛР		
1	2	3	4	5	6	7	
	Введение	1	1				
1	Наука о русском языке	6	3			3	
2	Язык и речь	4		2		1	1
3	Фонетика и орфография. Графика и орфография	7	1	3		2	1
4	Лексика и фразеология	11	4	4		2	1
5	Морфемика и словообразование	9	1	5		2	1
6	Морфология и законы правописания	41	10	18		11	2

№ раз-дела	Наименование разделов	Количество часов					
		Всего	Аудиторная работа			Самостоя-тельная работа	Консуль-тации
			Л	ПЗ	ЛР		
7	Синтаксис и пунктуация	36	10	14		10	2
	Подготовка к аттестации	2	2				
	Всего	117	32	46		31	8

Курсовые проекты (работы): не предусмотрены

Интерактивные образовательные технологии, используемые в аудиторных занятиях: лекция с элементами дискуссии и диспута, действия по инструкции (алгоритму), презентация реферата, презентация конспекта

Вид аттестации: контрольная работа (1 семестр), экзамен (2 семестр)

Основная литература:

Антонова, Е.С. Русский язык [Текст]: учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений среднего профессионального образования на базе основного общего образования с получением среднего общего образования/ Е.С.Антонова, Т.М. Воителева.-4-е изд., стер.- Москва: Академия, 2017.-409 с.-(Профессиональное образование. Общеобразовательные дисциплины). – ISBN 978-5-4468-5987-0

Автор: Васильева Наталья Владимировна

Аннотация по дисциплине
БД.02 Литература

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Курс 1 Семестр 1,2
Количество часов:
всего 201 час:
лекционных занятий – 52 часа,
практических занятий – 80 часов,
консультаций – 12 часов,
самостоятельной работы – 57 часов.

Цели дисциплины:
Воспитание духовно развитой личности, способной к созидательной деятельности в современном мире; приобщение учащихся к богатствам русской и мировой художественной литературы, развитие их способности эстетического восприятия и оценки произведений литературы и отраженных в ней явлений жизни, формирование эстетических вкусов, потребностей, гражданской идейно-нравственной позиции.

Задачи дисциплины:

- развивать представления о специфике литературы в ряду других искусств, культуры читательского восприятия художественного текста, понимания авторской позиции, исторической и эстетической обусловленности литературного процесса; образного и аналитического мышления, эстетических и творческих способностей, читательских интересов, художественного вкуса; устной и письменной речи обучающихся;
- совершенствовать освоение текстов художественных произведений в единстве содержания и формы, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий; формирование общего представления об историко-литературном процессе;
- совершенствовать умения анализа и интерпретации литературного произведения как художественного целого в его историко-литературной обусловленности с использованием теоретико-литературных знаний; написания сочинений различных типов; поиска, систематизации и использования необходимой информации, в том числе в сети Интернет.

Место дисциплины в структуре ППССЗ

Учебная дисциплина БД.02 Литература является обязательной частью общеобразовательного цикла в составе предметной области «Филология» ФГОС среднего общего образования программы подготовки специалистов среднего звена социально-экономического профиля специальности 43.02.01

Организация обслуживания в общественном питании. Данная учебная дисциплина является базовой для освоения следующих дисциплин: ОГСЭ.01 Основы философии, ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи.

Результаты обучения (знания, умения, практический опыт):

• личностные:

– сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

– сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

– толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

– готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

– эстетическое отношение к миру;

– совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;

– использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет-ресурсов и др.);

• метапредметные:

– умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;

– умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;

– умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;

– владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

• предметные:
– сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;
– сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;
– владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
– владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
– владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
– знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;
– сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;
– способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
– владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
– сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

Содержание и структура дисциплины

№ раз-дела	Наименование разделов	Количество часов					
		Всего	Аудиторная работа			Самостоятельная работа	Консультации
			Л	ПЗ	ЛР		
1	2	3	4	5	6	7	
1.	Введение	2	2	-	-	-	
2.	Развитие русской литературы и культуры в первой половине XIX века	22	6	9	-	6	1
3.	Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века	30	9	12	-	8	1
4.	Поэзия второй половины XIX века	23	5	9	-	8	1
5.	Проза второй половины XIX века	24	6	8	-	8	2
6.	Литература XX века	20	5	9	-	5	1

№ раз-дела	Наименование разделов	Количество часов					
		Всего	Аудиторная работа			Самостоятельная работа	Консультации
			Л	ПЗ	ЛР		
7.	Поэзия «серебряного века»	31	8	14	-	7	2
8.	Литература 1920-1930-х годов	13	3	5	-	4	1
9.	Литература о Великой Отечественной войне	10	3	3	-	3	1
10.	Особенности развития литературы 1950—1980-х годов	19	3	9	-	6	1
11.	Особенности развития литературы конца 1980—2000-х годов	7	2	2	-	2	1
	Итого:	**201**	**52**	**80**	**-**	**57**	**12**

Курсовые проекты (работы): не предусмотрены.

Интерактивные образовательные технологии, используемые в аудиторных занятиях: дискуссия, презентация, круглый стол, разыгрывание ролей, решение задач малыми группами и др.

Вид аттестации: контрольная работа (1 семестр), дифференцированный зачет (2 семестр).

Основная литература

Литература : учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ НПО и СПО с учетом профиля профессионального образования / под ред. Г.А. Обернихиной. – 16-е изд., стер. – Москва : Академия, 2017. – 655 с. : ил. – (Профессиональное образование. Общеобразовательные дисциплины). – Библиогр.в конце ст. – ISBN 978-5-4468-5128-7

Автор: Федулова Екатерина Викторовна

Аннотация по дисциплине
БД.03 Иностранный язык (английский)
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Курс 1 Семестр 1, 2
Количество часов:
всего: 165 часов
лекционных занятий – не предусмотрено,
практических занятий – 110 часов,
консультаций – 10 часов,
самостоятельной работы – 45 часов.

Цели дисциплины:
• формирование представлений об английском языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;
• формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на английском языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения;
• формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической и предметной;
• воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне;
• воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

Задачи дисциплины: формирование и дальнейшее развитие иноязычной коммуникативной компетенции (лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической, предметной):
• ***лингвистической*** — расширение знаний о системе русского и английского языков, совершенствование умения использовать грамматические структуры и языковые средства в соответствии с нормами данного языка, свободное использование приобретенного словарного запаса;
• ***социолингвистической*** — совершенствование умений в основных видах речевой деятельности (аудировании, говорении, чтении, письме), а также в выборе лингвистической формы и способа языкового выражения, адекватных ситуации общения, целям, намерениям и ролям партнеров по общению;
• ***дискурсивной*** — развитие способности использовать определенную стратегию и тактику общения для устного и письменного конструирования и интерпретации связных текстов на английском языке по изученной проблематике, в том числе демонстрирующие творческие способности обучающихся;

• ***социокультурной*** — овладение национально-культурной спецификой страны изучаемого языка и развитие умения строить речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;
• ***социальной*** — развитие умения вступать в коммуникацию и поддерживать ее;
• ***стратегической*** — совершенствование умения компенсировать недостаточность знания языка и опыта общения в иноязычной среде;
• ***предметной*** — развитие умения использовать знания и навыки, формируемые в рамках дисциплины «Иностранный язык (английский)», для решения различных проблем.

Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Учебная дисциплина «Иностранный язык (английский)» изучается в цикле общеобразовательных дисциплин на базе основного общего образования с получением среднего общего образования. Дисциплина «Иностранный язык (английский)» является базовой и формируется из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования для специальности социально-экономического профиля 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, и является основой для изучения дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык (английский).

Результаты обучения (компетенции, знания, умения, практический опыт):

- ***личностные***:

– сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;
– сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;
– развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения;
– осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;
– готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка;

- ***метапредметные***:

– умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;
– владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;
– умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;
– умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;

- ***предметные***:

– сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;
– владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;
– достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;
– сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

Содержание и структура дисциплины:

№ раз-дела	Наименование разделов	Количество часов					
		Всего	Аудиторная работа			Самостоя-тельная работа	Консуль-тации
			Л	ПЗ	ЛР		
1	2	3	4	5	6	7	
Основное содержание							
1	Введение	3	-	2	-	1	
2	Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке	6	-	4	-	2	

№ раз - дела	Наименование разделов	Количество часов					
		Всего	Аудиторная работа			Самостоя-тельная работа	Консуль-тации
			Л	ПЗ	ЛР		
3	Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, профессия, род занятий, должность, место работы и др.). Общение с друзьями.	7	-	4	-	3	
4	Семья и семейные отношения, домашние обязанности	8	-	6	-	2	
5	Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование)	8	-	6	-	2	
6	Распорядок дня студента колледжа	9	-	6	-	3	
7	Хобби, досуг	8	-	6	-	2	
8	Описание местоположения объекта (адрес, как найти)	8	-	6	-	2	
9	Магазины, товары, совершение покупок	8	-	6	-	2	
10	Физкультура и спорт, здоровый образ жизни	8	-	6	-	2	
11	Экскурсии и путешествия	8	-	6	-	2	
12	Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство	15	-	6	-	3	6

№ раз-дела	Наименование разделов	Количество часов					
		Всего	Аудиторная работа			Самостоятельная работа	Консультации
			Л	ПЗ	ЛР		
13	Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности	11	-	8	-	3	
14	Обычаи, традиции, поверья народов России и англоговорящих стран	10	-	8	-	2	
15	Жизнь в городе и деревне	8	-	6	-	2	
Профессионально ориентированное содержание							
16	Переговоры, разрешение конфликтных ситуаций. Рабочие совещания. Отношения внутри коллектива	9	-	6	-	3	
17	Этикет делового и неофициального общения. Дресс-код. Телефонные переговоры. Правила поведения в ресторане, кафе во время делового обеда	9	-	6	-	3	

№ раз-дела	Наименование разделов	Количество часов					
		Всего	Аудиторная работа			Самостоя-тельная работа	Консуль-тации
			Л	ПЗ	ЛР		
18	Выдающиеся исторические события и личности. Исторические памятники	9	-	6	-	3	
19	Финансовые учреждения и услуги	13	-	6	-	3	4
	Всего	**165**	**-**	**110**	**-**	**45**	**10**

Курсовые проекты (работы): *не предусмотрены*

Интерактивные образовательные технологии, используемые в аудиторных занятиях: презентация, аудиовизуальная технология, решение задач малыми группами, разыгрывание ролей, дискуссия, решение задач индивидуально с групповым обсуждением.

Вид аттестации: дифференцированный зачет (2 семестр)

Основная литература:

Планета английского [Текст] = Planet of English: учебник английского языка для учреждений СПО / [Г. Т. Безкоровайная и др.]. - 5-е изд., стер. - Москва: Академия, 2017. - 255 с.: ил. + 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - (Профессиональное образование. Общеобразовательные дисциплины). - ISBN 978-5-4468-4418-0

Автор: Рекун Анна Сергеевна

Аннотация по дисциплине
БД.03 Иностранный язык (немецкий)
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Курс 1 Семестр 1, 2
Количество часов:
всего: 165 часов
лекционных занятий – не предусмотрено,
практических занятий – 110 часов,
консультаций – 10 часов,
самостоятельной работы – 45 часов.

Цели дисциплины:

- формирование представлений о немецком языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;
- формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на немецком языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения;
- формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической и предметной;
- воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне;
- воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

Задачи дисциплины: формирование и дальнейшее развитие иноязычной коммуникативной компетенции (лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической, предметной):

- ***лингвистической*** — расширение знаний о системе русского и немецкого языков, совершенствование умения использовать грамматические структуры и языковые средства в соответствии с нормами данного языка, свободное использование приобретенного словарного запаса;
- ***социолингвистической*** — совершенствование умений в основных видах речевой деятельности (аудировании, говорении, чтении, письме), а также в выборе лингвистической формы и способа языкового выражения, адекватных ситуации общения, целям, намерениям и ролям партнеров по общению;
- ***дискурсивной*** — развитие способности использовать определенную стратегию и тактику общения для устного и письменного конструирования и интерпретации связных текстов на немецком языке по изученной проблематике, в том числе демонстрирующие творческие способности обучающихся;

• ***социокультурной*** — овладение национально-культурной спецификой страны изучаемого языка и развитие умения строить речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и немецкоговорящих стран;
• ***социальной*** — развитие умения вступать в коммуникацию и поддерживать ее;
• ***стратегической*** — совершенствование умения компенсировать недостаточность знания языка и опыта общения в иноязычной среде;
• ***предметной*** — развитие умения использовать знания и навыки, формируемые в рамках дисциплины «Иностранный язык (немецкий)», для решения различных проблем.

Место дисциплины в структуре ППССЗ:
Учебная дисциплина «Иностранный язык (немецкий)» изучается в цикле общеобразовательных дисциплин на базе основного общего образования с получением среднего общего образования. Дисциплина «Иностранный язык (немецкий)» является базовой и формируется из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования для специальности социально-экономического профиля 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, и является основой для изучения дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык (немецкий).

Результаты обучения (компетенции, знания, умения, практический опыт):

- ***личностные***:

– сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;
– сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли немецкого языка и культуры в развитии мировой культуры;
– развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения;
– осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на немецком языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;
– готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием немецкого языка, так и в сфере немецкого языка;

- ***метапредметные***:

– умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;
– владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;
– умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;
– умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;

- ***предметные***:

– сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;
– владение знаниями о социокультурной специфике немецкоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и немецкоговорящих стран;
– достижение порогового уровня владения немецким языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями немецкого языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;
– сформированность умения использовать немецкий язык как средство для получения информации из немецкоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

Содержание и структура дисциплины:

№ раз-дела	Наименование разделов	Количество часов					
		Всего	Аудиторная работа			Самостоя-тельная работа	Консуль-тации
			Л	ПЗ	ЛР		
1	2	3	4	5	6	7	
Основное содержание							
1	Введение	3	-	2	-	1	
2	Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке	6	-	4	-	2	

№ раз-дела	Наименование разделов	Количество часов					
		Всего	Аудиторная работа			Самостоя-тельная работа	Консуль-тации
			Л	ПЗ	ЛР		
3	Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, профессия, род занятий, должность, место работы и др.). Общение с друзьями.	7	-	4	-	3	
4	Семья и семейные отношения, домашние обязанности	8	-	6	-	2	
5	Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование)	8	-	6	-	2	
6	Распорядок дня студента колледжа	9	-	6	-	3	
7	Хобби, досуг	8	-	6	-	2	
8	Описание местоположения объекта (адрес, как найти)	8	-	6	-	2	
9	Магазины, товары, совершение покупок	8	-	6	-	2	
10	Физкультура и спорт, здоровый образ жизни	8	-	6	-	2	
11	Экскурсии и путешествия	8	-	6	-	2	
12	Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство	15	-	6	-	3	6

№ раз-дела	Наименование разделов	Количество часов					
		Всего	Аудиторная работа			Самостоя-тельная работа	Консуль-тации
			Л	ПЗ	ЛР		
13	Немецкоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности	11	-	8	-	3	
14	Обычаи, традиции, поверья народов России и немецкоговорящих стран	10	-	8	-	2	
15	Жизнь в городе и деревне	8	-	6	-	2	
Профессионально ориентированное содержание							
16	Переговоры, разрешение конфликтных ситуаций. Рабочие совещания. Отношения внутри коллектива	9	-	6	-	3	
17	Этикет делового и неофициального общения. Дресс-код. Телефонные переговоры. Правила поведения в ресторане, кафе во время делового обеда	9	-	6	-	3	

№ раз-дела	Наименование разделов	Количество часов					
		Всего	Аудиторная работа			Самостоя-тельная работа	Консуль-тации
			Л	ПЗ	ЛР		
18	Выдающиеся исторические события и личности. Исторические памятники	9	-	6	-	3	
19	Финансовые учреждения и услуги	13	-	6	-	3	4
	Всего	**165**	**-**	**110**	**-**	**45**	**10**

Курсовые проекты (работы): *не предусмотрены*

Интерактивные образовательные технологии, используемые в аудиторных занятиях: презентация, аудиовизуальная технология, решение задач малыми группами, разыгрывание ролей, дискуссия, решение задач индивидуально с групповым обсуждением.

Вид аттестации: дифференцированный зачет (2 семестр)

Основная литература:

Басова, Н. В. Немецкий язык для колледжей [Текст] = Deutsch für colleges: учебник для студентов средних специальных учебных заведений, обучающихся по экономическим специальностям ОГСЭ / Н. В. Басова, Т. Г. Коноплева. - 24-е изд., стер. - Москва: КНОРУС, 2018. - 346 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-406-06481-8

Автор: Рекун Анна Сергеевна

Аннотация по дисциплине

БД.04 История

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Курс 1 Семестр 1

Количество часов:

всего: 192 ч.

лекционных занятий: 64 ч.

практических занятий: 64

консультаций: 8 ч.

самостоятельной работы: 56 ч.

Цель дисциплины: 1. Характеристика культурно-исторического своеобразия России, ее роль в мировой и европейской цивилизации, органической взаимосвязи российской и мировой истории;

2. Формирование у студентов углубленных исторических знаний, а также исторического мировоззрения и представления об основных этапах и содержании истории России с древнейших времен до наших дней.

Задачи дисциплины: 1. Создание комплексного представления о движущих силах и закономерностях мирового исторического процесса, о роли личности в истории;

2. Воспитание разносторонне развитой личности гражданина России, знающего и уважающего ее историю, культуру, национальные традиции, ориентированного в системе ценностей и потребностей современной жизни.

Место дисциплины в структуре ППССЗ

Учебная дисциплина входит в цикл общеобразовательных дисциплин (БД) учебного плана на базе основного общего образования с получением среднего общего образования. Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной программы ФГАУ «ФИРО» по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (базовой подготовки) и является основой для изучения дисциплин ОГСЭ.01 Основы философии и ОГСЭ.02 История.

Результаты обучения:

В результате изучения дисциплины специалист должен:

Знать:

основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории;

– периодизацию всемирной и отечественной истории;

– современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории.

Уметь:

анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд);

– различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;

– устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений;

– представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии;

– использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

– определения собственной позиции по отношению к явлениям современной жизни, исходя из их исторической обусловленности;

– использования навыков исторического анализа при критическом восприятии получаемой извне социальной информации;

– соотнесения своих действий и поступков окружающих с исторически возникшими формами социального поведения;

– осознания себя как представителя исторически сложившегося гражданского, этнокультурного, конфессионального сообщества, гражданина России.

– особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе;

– основные исторические термины и даты.

Содержание и структура дисциплины:

№ раз-дела	Наименование разделов	Количество часов					
		Всего	Аудиторная работа			Самостоя-тельная работа	Консуль-тации
			Л	ПЗ	ЛР		
1	2	3	4	5	6	7	8
1	**Введение**	2	2	-	-		
2	**Древнейшая стадия истории человечества.**	8	2	2	-	4	

№ раз-дела	Наименование разделов	Количество часов					
		Всего	Аудиторная работа			Самостоя-тельная работа	Консуль-тации
			Л	ПЗ	ЛР		
3	**Цивилизации Древнего мира.**	12	4	4	-	4	
4	**Цивилизации Запада и Востока в Средние века.**	12	4	4	-	4	
5	**От Древней Руси к Российскому государству.**	16	6	6	-	4	
6	**Россия в XVI— XVII веках: от великого княжества к царству.**	15	4	6	-	5	
7	**Страны Запада и Востока в XVI— XVIII веках.**	14	6	4	-	4	
8	**Россия в конце XVII— XVIII веков: от царства к империи.**	12	4	4	-	4	
9	**Становление индустриальной цивилизации.**	10	2	4	-	4	
10	**Процесс модернизации в традиционных обществах Востока.**	13	2	6	-	5	
11	**Российская империя в XIX веке.**	12	6	4	-	2	
12	**От Новой истории к Новейшей.**	10	4	4	-	2	
13	**Межвоенный период 1918 – 1939гг.**	10	4	4	-	2	
14	**Вторая мировая война. Великая Отечественная война.**	14	4	4	-	6	
15	**Соревнование социальных систем. Современный мир.**	10	4	4	-	2	
16	**Апогей и кризис советской системы. 1945—1991 год.**	8	4	2	-	2	
17	**Российская Федерация на рубеже XX— XXI веков.**	6	2	2	-	2	
	Всего	192	64	64	-	56	8

Курсовые проекты(работы): не предусмотрены

Интерактивные образовательные технологии, используемые в аудиторных занятиях: Лекция с элементами дискуссии, мультимедиа-лекция с элементами дискуссии, проблемная лекция.

Вид аттестации: экзамен

Основная литература:

Самыгин, Сергей Иванович. История [Текст]: учебник для всех специальностей и профессий среднего профессионального образования / С. И. Самыгин, П. С. Самыгин, В. Н. Шевелев. - 4-е изд., стер. - Москва: КНОРУС, 2018. - 306 с. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр.: с. 305-306. - ISBN 978-5-406-06405-4

Автор: Наймушин Сергей Иванович

Аннотация по дисциплине
БД.05 Физическая культура
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Курс 1 Семестр 1, 2
Количество часов:
всего: 175
лекционных занятий - 14час,
практических занятий - 102 час,
самостоятельной работы - 59 час.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:
Содержание программы БД.05 Физическая культура направлено на достижение следующих *целей:*

- формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда;
- 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.

Освоение содержание учебной дисциплины «Физическая культура» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:
личностных:

- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;
- сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и

обучению, к целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью; неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

- потребность к самостоятельному использованию физической культуры, как составляющей доминанты здоровья;
- приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;
- формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;
- готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;
- способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры.
- способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;
- формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной;
- готовность к служению Отечеству, его защите;

метапредметных:

- способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, в оздоровительной и социальной практике;
- готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;

- освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;
- формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;

предметных

- умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;
- владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;
- владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;
- владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;

владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно - спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО).

Место дисциплины в структуре ППССЗ: учебная дисциплина «Физическая культура» относится к циклу общеобразовательных дисциплин. Изучение дисциплины БД.05 Физическая культура обеспечивает сохранение и укрепление здоровья обучающихся для освоения дисциплин и модулей общеобразовательной и профессиональной подготовки по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Содержание и структура дисциплины

№ раз-дела	Наименование разделов	Количество часов					
		Всего	Аудиторная работа			Самостоя-тельная работа	Конс уль-таци и
			Л	ПЗ	ЛР		
1	2	3	4	5	6	7	
1.	**Раздел 1. Теоретическая часть**	**21**	**14**	**-**	-	**7**	-
2.	Введение. Физическая культура в обшекультурной и профессиональной подготовке студентов СПО.	3	2	-	-	1	-
3.	Тема 1. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья.	3	2	-	-	1	-
4.	Тема 2. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями.	6	4	-	-	2	-
5.	Тема 3. Самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки.	3	2	-	-	1	-
6.	Тема 4. Психофизиологические основы учебного и производственного труда. Средства физической культуры в регулировании работоспособности.	3	2	-	-	1	-
7.	Тема 5. Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста.	3	2	-	-	1	-
8.	**Раздел 2. Практическая часть**	**154**	**-**	**102**	-	**52**	-
9.	Тема 2. 1. Легкая атлетика. Кроссовая подготовка	40	-	26	-	14	-
10.	Тема 2.2. Гимнастика	18	-	12	-	6	-
11.	Тема 2.3. Плавание	**15**	**-**	**10**	-	**5**	-
12.	Тема 2.4. Виды спорта по выбору	**33**	-	**22**	-	**11**	-
13.	Дыхательная гимнастика	6	-	4	-	2	-
14.	Стретчинг	12	-	8	-	4	-
15.	Атлетическая гимнастика, работа на тренажерах	15	-	10	-	5	-

№ раз-дела	Наименование разделов	Количество часов					
		Всего	Аудиторная работа			Самостоя-тельная работа	Конс уль-таци и
			Л	ПЗ	ЛР		
16.	Тема 2.5. Спортивные игры по выбору	**48**	-	**32**	-	**16**	-
17.	Баскетбол	15	-	10	-	5	-
18.	Волейбол	15	-	10	-	5	-
19.	Футбол	18	-	12	-	6	-
	Всего по дисциплине	**175**	**14**	**102**	-	**59**	-

Курсовые проекты (работы): *не предусмотрены*

Интерактивные образовательные технологии, используемые в аудиторных занятиях: информационно-коммуникационная технология, технология уровневой дифференциации обучения, здоровье сберегающая технология, проектная деятельность.

Вид аттестации: зачёт (1, 2 семестр)

Основная литература

Бишаева, А. А. Физическая культура [Текст] : учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования / А. А. Бишаева. - 3-е изд., стер. - Москва : Академия, 2017. - 313 с. : ил. - (Профессиональное образование. Общеобразовательные дисциплины). - Библиогр.: с. 309-310. - ISBN 978-5-4468-5994-8

Авторы: Дерябин Вячеслав Юрьевич, Соловьева Светлана Анатольевна.

Аннотация по дисциплине

БД. 06 Основы безопасности жизнедеятельности
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Курс 1 Семестр 2
Количество часов:
всего: 105 ч.
лекционных занятий - 24 ч.
практических занятий - 46 ч.
самостоятельных занятий - 31 ч.
Консультации 4 ч.

Цель дисциплины: формирование у обучающихся системы взглядов в области основ безопасности жизнедеятельности при подготовке к профессиональной деятельности.

Задачи дисциплины:

• освоение обучающимися знаний о безопасности поведения человека в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера, здоровье и здоровом образе жизни, государственной системе защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций, об обязанностях граждан по защите государства;

• воспитание ответственности за личную безопасность, безопасность общества и государства, ценностного отношения к здоровью и человеческой жизни, чувства уважения к героическому наследию России, её государственной символике, патриотизма и стремления выполнить долг по защите Родины;

• развитие черт личности, необходимых для безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях и при прохождении военной службы, бдительности в отношении актов терроризма;

• формирование умений: оценки ситуаций, опасных для жизни и здоровья; безопасного поведения в опасных и чрезвычайных ситуациях; использования средств индивидуальной и коллективной защиты; оказания первой медицинской помощи при неотложных ситуациях

Освоение содержания учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» обеспечивает достижение следующих **результатов:**

• ***личностных*:**

– развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;

– готовность к служению Отечеству, его защите;

– формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;

– исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);

– воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;
– освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;

• ***метапредметных*:**

– овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;
– овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;
– формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;
– приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;
– развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;
– формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;
– формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;
– развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;
– формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;
– развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;
– освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;

приобретение опыта локализации возможных опасных — ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;
– формирование установки на здоровый образ жизни;
– развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;
• ***предметных*:**
–– сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;
– получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;
– сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;
– сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;
– освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;
– освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;
– развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;
– формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;
– развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;
– получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;
– освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;
– владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике;

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» является базовой дисциплиной обязательной предметной области «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности». Дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» изучается в цикле общеобразовательных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для специальностей социально-экономического профиля 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и является основой для изучения дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности.

Содержание и структура дисциплины

№ раз-дела	Наименование разделов	Количество часов					
		Всего	Аудиторная работа			Самостоя-тельная работа	Консуль-тации
			Л	ПЗ	ЛР		
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья.	27	6	10	-	10	1
2	Государственная система обеспечения безопасности населения.	23	6	10	-	6	1
3	Основы обороны государства и воинская обязанность.	22	6	10	-	5	1
4	Основы медицинских знаний.	33	6	16	-	10	1
	Всего	**105**	**24**	**46**	**-**	**31**	**4**

Курсовые проекты (работы): *не предусмотрены*

Интерактивные образовательные технологии, используемые в аудиторных занятиях: аудиовизуальная технология, проблемное изложение, лекция с элементами дискуссии и диспута, разбор решения задач, презентация.

Вид аттестации: дифференцированный зачет (2 семестр)

Основная литература

1. Косолапова, Нина Васильевна.Основы безопасности жизнедеятельности [Текст] : учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. - 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2017. - 367 с. : ил. - (Профессиональное образование. Общеобразовательные дисциплины). - Библиогр.: с. 360-363. - ISBN 978-5-4468-5993-1

2. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для СПО / С. В. Абрамова [и др.] ; под общ. ред. В. П. Соломина. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 399 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02041-0. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/2F40D2AA-52CE-458E-9A2C-42B3296275F1.

Дополнительная литература

1. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для СПО / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 313 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04629-8. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/F1F91CBF-FB4C-4883-87AA-40CC2D9663AF.

Автор: Кладова Виктория Владимировна

Аннотация по дисциплине

БД.07 Обществознание

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Курс 1 Семестр 2

Количество часов:

всего: 120 ч.

лекционных занятий: 36 ч.

практических занятий: 44 ч.

консультаций: 4 ч.

самостоятельной работы: 36 ч.

Цель дисциплины: Содействовать формированию у учащихся, детей старшего подросткового возраста, целостного представления о тенденциях и закономерностях развития человеческого общества, его социальной структуре, политических институтов, экономического базиса и духовной сферы, становлению правосознания и гражданской позиции.

Задачи дисциплины: Данная дисциплина призвана помочь воспитанию гражданственности, социальной ответственности, правового самосознания, патриотизма, приверженности конституционным принципам РФ, развитию личности на стадии начальной социализации, углублению интереса к изучению социально-экономических и политико-правовых дисциплин, умению получать информацию из различных источников, анализировать, систематизировать её, делать выводы и прогнозы.

Место дисциплины в структуре ППССЗ

Учебная дисциплина входит в цикл общеобразовательных дисциплин (БД) учебного плана на базе основного общего образования с получением среднего общего образования. Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной программы ФГАУ «ФИРО» по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (базовой подготовки) и является основой для изучения дисциплин ОГСЭ.01 Основы философии и ОГСЭ.02 История.

Результаты обучения:

В результате изучения дисциплины специалист должен:

Знать: биосоциальную сущность человека, основные этапы и факторы социализации личности, место и роль человека в системе общественных отношений; тенденции развития общества в целом как сложной динамической системы, а также важнейших социальных институтов; необходимость регулирования общественных отношений, сущность социальных норм, механизмы правового регулирования.

Уметь: - анализировать информацию о социальных объектах, выделяя их общие черты и различия, устанавливать соответствия между существенными чертами и признаками изученных социальных явлений и обществоведческими терминами и понятиями;

- объяснять причинно-следственные и функциональные связи изученных социальных объектов (включая взаимодействие человека и общества, важнейших социальных институтов общества и природной среды, общества и культуры, взаимосвязи подсистем и элементов общества);
- раскрывать на примерах изученные теоретические положения и понятия социально-экономических и гуманитарных наук;
- осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах;
- извлекать из неадаптированных оригинальных текстов знания по заданным темам; систематизировать, анализировать и обобщать неупорядоченную социальную информацию, различать в ней факты и мнения, аргументы и выводы;
- оценивать действия субъектов социальной жизни, включая личности, группы, организации, с точки зрения социальных норм, экономической рациональности;
- формулировать на основе приобретенных обществоведческих знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам;
- подготовить устное выступление, творческую работу по социальной проблематике;
- применять социально-экономические и гуманитарные знания в процессе решения познавательных задач по актуальным социальным проблемам.

Содержание и структура дисциплины:

№ раз-дела	Наименование разделов	Количество часов					
		Всего	Аудиторная работа			Самостоя-тельная работа	Консуль-тации
			Л	ПЗ	ЛР		
1	2	3	4	5	6	7	8
1	**Введение**	2	2	-	-		
2	**Человек и общество**	16	4	6	-	6	
3	**Духовная культура человека и общества**	20	6	8	-	6	

№ раз-дела	Наименование разделов	Количество часов					
		Всего	Аудиторная работа			Самостоя-тельная работа	Консуль-тации
			Л	ПЗ	ЛР		
4	**Экономика**	20	6	8	-	6	
5	**Социальные отношения**	20	6	8	-	6	
6	**Политика**	18	6	6	-	6	
7	**Право**	20	6	8	-	6	
	Всего	120	36	44		36	4

Курсовые проекты (работы): не предусмотрены

Интерактивные образовательные технологии, используемые в аудиторных занятиях: Лекция с элементами дискуссии, мультимедиа-лекция с элементами дискуссии, проблемная лекция.

Вид аттестации: дифференцированный зачет

Основная литература:

Важенин, Алексей Геннадьевич. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей [Текст]: учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования / А. Г. Важенин. - 6-е изд., стер. - Москва: Академия, 2017. - 524 с.: ил. - (Профессиональное образование. Общеобразовательные дисциплины). - Библиогр.: с. 520-522. - ISBN 978-5-4468-5992-4

Автор: Наймушин Сергей Иванович

Аннотация по дисциплине
БД.08 География
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Курс 1 семестр 1
Количество часов - 54 час.
лекционных - 12 час.
практических - 26 час.
самостоятельной работы - 10 час.
консультации - 6 час.

Цели дисциплины:

- освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях;
- 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 в целом, его отдельных регионов и ведущих стран;
- воспитание уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей природной среде;
- использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации;
- нахождение и применение географической информации, включая географические карты, статистические материалы, геоинформационные системы и интернет-ресурсы, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни;
- понимание географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций и простого общения.

Задачи дисциплины:

- формирование знаний в исследовании отношений между человеческими сообществами и окружающей природной средой;
- формирование знаний прямого и побочного влияние производственной деятельности на состав и свойства окружающей среды;
- формирование знаний эффективности международного сотрудничества в области охраны окружающей природной среды.

Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Учебная дисциплина География изучается в цикле общеобразовательных

дисциплин на базе основного общего образования с получением среднего общего образования. Дисциплина География является базовой и формируется из образовательных предметных областей ФГОС среднего общего образования для специальности социально-экономического профиля 43.02.01 Организация обслуживания по отраслям и является основой для изучения дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования.

Результаты обучения (компетенции, знания, умения, практический опыт):

- ***личностных:***

- сформированность ответственного отношения к обучению;
- готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
- сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географической науки и общественной практики;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества;
- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;
- сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности;
- умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы;
- критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации; креативность мышления, инициативность и находчивость;

- ***метапредметных:***

- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, а также навыками разрешения проблем;
- готовность и способность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- умение ориентироваться в различных источниках географической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
- осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев;
- умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы;
- представление о необходимости овладения географическими знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития современного мира;
- понимание места и роли географии в системе наук; представление об обширных междисциплинарных связях географии;

• ***предметных:***

- владение представлениями о современной географической науке, ее участии в решении важнейших проблем человечества;
- владение географическим мышлением для определения географических аспектов природных, социально-экономических и экологических процессов и проблем;
- сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства, динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в географическом пространстве;
- владение умениями проведения наблюдений за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий;
- владение умениями использовать карты разного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового географического знания о природных социально-экономических и экологических процессах и явлениях;
- владение умениями географического анализа и интерпретации разнообразной информации; владение умениями применять географические знания для объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов, самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий;
- сформированность представлений и знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, природных и социально-экономических аспектах экологических проблем.

Содержание и структура дисциплины

Наименование разделов и тем	Количество аудиторных часов			Самостоятельная работа студента (час)	Консультации
	Всего	Теоретическое обучение	Практические и лабораторные занятия		
Введение. Тема 1. Источники географической информации. Политическое устройство мира	4	2	2	2	
Тема 2. География мировых природных ресурсов	4	2	2		
Тема 3. География населения мира.	4	2	2	2	
Тема 4. Мировое хозяйство	**10**	**2**	**8**	**2**	2
Современные особенности развития хозяйства			2		
География отраслей первичной сферы мирового хозяйства			2		
География отраслей вторичной сферы мирового хозяйства			2		
География отраслей третичной сферы мирового хозяйства			2		
Тема 5. Регионы мира	**12**	**2**	**10**	**2**	2
География населения и хозяйства Зарубежной Европы			2		
География населения и хозяйства Зарубежной Азии			2		
География населения и хозяйства Африки			2		
География населения и хозяйства Латинской Америки			2		
География населения и хозяйства Австралии и Океании			2		
Тема 6. Россия в современном мире. Географические аспекты современных глобальных проблем человечества	**4**	**2**	**2**	**2**	2
Всего по дисциплине	**38**	**12**	**26**	**10**	**6**

Курсовые проекты (работы): *не предусмотрены*

Интерактивные образовательные технологии, используемые на занятиях: технология активного обучения, личностно-ориентированная технология обучения, технология проблемного обучения.

Вид аттестации: экзамен

Основная литература

1. Экономическая география: учебник и практикум для СПО / Я. Д. Вишняков [и др.]; под общ. ред. Я. Д. Вишнякова. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 594 с. — (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-6204-8. — Режим доступа: www.biblio-online.ru/book/F2A642DD-9C1B-4646-8C6A-0C4FF7933D5A.

Автор: Марина Юрьевна Петшаковская

Аннотация по дисциплине БД.09 Экология
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Курс 1 Семестр 2
Количество часов:
всего: 51
лекционных занятий - 22 час,
практических занятий - 12 час,
консультаций - 4 час,
самостоятельной работы - 13 час.

Цели дисциплины:

• получение фундаментальных знаний об экологических системах и особенностях их функционирования в условиях нарастающей антропогенной нагрузки; истории возникновения и развития экологии как естественнонаучной и социальной дисциплины, ее роли в формировании картины мира; о методах научного познания;

• овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль экологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять состояние экологических систем в природе и в условиях городских и сельских поселений; проводить наблюдения за природными и искусственными экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений;

• развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения экологии; путей развития природоохранной деятельности; в ходе работы с различными источниками информации;

• воспитание убежденности в необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении экологических проблем;

• использование приобретенных знаний и умений по экологии в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; соблюдению правил поведения в природе.

Задачи дисциплины:

- сформировать знания основ науки – важнейших факторов, понятий, законов и теорий;

- развить интерес к экологии как возможной области будущей практической деятельности; развить интеллектуальные способности и гуманистические качества личности;

- сформировать экологическое мышление, убежденность в необходимости охраны окружающей среды.

Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Учебная дисциплина «Экология» является базовой дисциплиной из обязательной предметной области «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности» ФГОС среднего общего образования.

Дисциплина «Экология» изучается в цикле общеобразовательных дисциплин для специальности социально-экономического профиля 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Результаты освоения учебной дисциплины

Освоение содержания учебной дисциплины «Экология» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных	• устойчивый интерес к истории и достижениям в области экологии; • готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности, используя полученные экологические знания; • объективное осознание значимости компетенций в области экологии для человека и общества; • умения проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека; • готовность самостоятельно добывать новые для себя сведения экологической направленности, используя для этого доступные источники информации; • умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития; • умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области экологии;
метапредметных	• овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающей среды; • применение основных методов познания (описания, наблюдения, эксперимента) для изучения различных проявлений антропогенного воздействия, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере; • умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства их достижения на практике; • умение использовать различные источники для получения сведений экологической направленности и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач;
предметных	• сформированность представлений об экологической культуре как условии достижения устойчивого (сбалансированного) развития общества и природы, экологических связях в системе «человек— общество — природа»; • сформированность экологического мышления и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности; • владение умениями применять экологические знания в жизненных ситуациях, связанных с выполнением типичных социальных ролей; • владение знаниями экологических императивов, гражданских прав и обязанностей в области энерго- и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни; • сформированность личностного отношения к экологическим ценностям, моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде; • сформированность способности к выполнению проектов экологически ориентированной социальной деятельности, связанных с экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры.

Содержание и структура дисциплины

Наименование разделов и тем	Количество аудиторных часов			Самостоятельная работа обучающегося (час) (в т. ч. консультации)
	Всего	Теоретическое обучение	Практические занятия	
Введение	2	2		
Экология как научная дисциплина	4	2	2	3
Среда обитания человека и экологическая безопасность	8	6	2	2
Концепция устойчивого развития	10	6	4	4
Охрана природы	10	6	4	4
Консультации				**4**
Всего по дисциплине	**34**	**22**	**12**	**17**

Курсовые проекты или работы: *не предусмотрены*
Интерактивные образовательные технологии, используемые в аудиторных занятиях: дискуссия, ситуационный анализ.
Вид аттестации: дифференцированный зачет.

Основная литература

Экология [Текст] : учебник для использования в учебном процессе образовательных организаций СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования / под ред. Е. В. Титова. - 5-е изд., стер. - Москва : Академия, 2017. - 203 с., [4] л. цв. ил. : ил. - (Профессиональное образование. Общеобразовательные дисциплины). - Библиогр.: с. 199-201. - ISBN 978-5-4468-5989-4

Автор: Семенова Ангелина Новиковна

Аннотация по дисциплине БД.10 Естествознание
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Курс 1 Семестр 1, 2
Количество часов:
всего: 136
лекционных занятий - 46 час,
практических занятий - 32 час,
консультаций – 8 час,
самостоятельной работы - 50 час.

Цели дисциплины:

- 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 профессионально значимого содержания; 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 законной 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.

Задачи дисциплины:

- сформировать представление о естественнонаучной картине мира у обучающихся, раскрывающей практическое значение естественнонаучных знаний во всех сферах жизни современного общества, в том числе в гуманитарной сфере;
- развить логическое мышление, пространственное воображение, критичность мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;
- овладеть некоторыми элементами исследовательского метода;
- уметь использовать естественнонаучные знания в повседневной жизни и ситуациях общественной дискуссии.

Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Учебная дисциплина «Естествознание» является базовой дисциплиной из обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования.

Интегрированная учебная дисциплина «Естествознание», включает три раздела, обладающие относительной самостоятельностью и целостностью — «Физика», «Химия», «Биология», что не нарушает привычную логику естественно-научного образования обучающихся.

Место учебной дисциплины «Естествознание» - в составе общеобразовательных учебных дисциплин для специальности социально-экономического профиля 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Результаты освоения учебной дисциплины

Освоение содержания учебной дисциплины «Естествознание», обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных	• устойчивый интерес к истории и достижениям в области естественных наук, чувство гордости за российские естественные науки; • готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности с использованием знаний в области естественных наук; • объективное осознание значимости компетенций в области естественных наук для человека и общества, умение использовать технологические достижения в области физики, химии, биологии для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности; • умение проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека; • готовность самостоятельно добывать новые для себя естественно-научные знания с использованием для этого доступных источников информации; • умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития; • умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области естествознания;
метапредметных	• овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающего естественного мира; • применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон естественно-научной картины мира, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере; • умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства для их достижения на практике; • умение использовать различные источники для получения естественнонаучной информации и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач;
предметных	• сформированность представлений о целостной современной естественнонаучной картине мира, природе как единой целостной системе, взаимосвязи человека, природы и общества, пространственно-временных масштабах Вселенной; • владение знаниями о наиболее важных открытиях и достижениях в области естествознания, повлиявших на эволюцию представлений о природе, на развитие техники и технологий; • сформированность умения применять естественно-научные знания для объяснения окружающих явлений, сохранения здоровья, обеспечения безопасности жизнедеятельности, бережного отношения к природе, рационального природопользования, а также выполнения роли грамотного потребителя; • сформированность представлений о научном методе познания природы и средствах изучения мегамира, макромира и микромира; владение приемами естественно-научных наблюдений, опытов,

	исследований и оценки достоверности полученных результатов; • владение понятийным аппаратом естественных наук, позволяющим познавать мир, участвовать в дискуссиях по естественно-научным вопросам, использовать различные источники информации для подготовки собственных работ, критически относиться к сообщениям СМИ, содержащим научную информацию; • сформированность умений понимать значимость естественно-научного знания для каждого человека независимо от его профессиональной деятельности, различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей.

Содержание и структура дисциплины

Наименование разделов и тем	Количество аудиторных часов			Самостоятельная работа обучающегося (час) (в т. ч. консультации)
	Всего	Теоретическое обучение	Практические занятия	
ФИЗИКА				
Введение	1	1		
Механика	7	5	2	2
Основы молекулярной физики и термодинамики	4	4		2
Основы электродинамики	6	4	2	2
Колебания и волны	4	2	2	1
Элементы квантовой физики	2	2		1
Вселенная и ее эволюция	2	2		1
ХИМИЯ				
Введение	1	1		
Общая и неорганическая химия	4	2	2	2
Основные понятия и законы химии	2	2		
Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д. И. Менделеева	3	1	2	1
Строение вещества	1	1		1
Вода. Растворы	3	1	2	1
Химические реакции	3	1	2	1
Классификация неорганических соединений и их свойства	3	1	2	2
Металлы и неметаллы	2	2		3
Консультации				**4**
Всего за I семестр	**48**	**32**	**16**	**24**
Органическая химия Основные понятия органической химии и	2	1	1	2

теория строения органических соединений				
Углеводороды и их природные источники	6	2	4	4
Кислородсодержащие органические соединения	4	1	3	4
Азотсодержащие органические соединения	2	1	1	4
Химия и жизнь	2	1	1	2
Химия и организм человека	2	1	1	2
Химия в быту	2	1	1	2
БИОЛОГИЯ				
Биология- совокупность наук о живой природе. Методы научного познания в биологии	2	2		2
Клетка	2	1	1	2
Организм	2	1	1	2
Вид	2	1	1	2
Экосистемы	2	1	1	2
Консультации				**4**
Всего за II семестр	**30**	**14**	**16**	**34**
Всего по дисциплине	**78**	**46**	**32**	**58**

Курсовые проекты или работы: *не предусмотрены*
Интерактивные образовательные технологии, используемые в аудиторных занятиях: дискуссия, ситуационный анализ.
Вид аттестации: дифференцированный зачет.

Основная литература

Саенко, О. Е. Естествознание [Текст] : учебное пособие для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы СПО / О. Е. Саенко, Т. П. Трушина, О. В. Арутюнян. - 6-е изд., стер. - Москва : КНОРУС, 2018. - 364 с. : ил. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр.: с. 363-364. - ISBN 978-5-406-06475-7

Автор: Базык Екатерина Васильевна

Аннотация по дисциплине БД.11 Астрономия
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Курс 1 Семестр 2
Количество часов:
всего: 38
лекционных занятий - 16 час,
практических занятий - 22 час.

Цель дисциплины:

формирование представлений о современной естественнонаучной картине мира, о единстве физических законов, действующих на Земле и в безграничной Вселенной, о непрерывно происходящей эволюции нашей планеты, всех космических тел и их систем, а также самой Вселенной.

Задачи дисциплины:

– сформировать понимание принципиальной роли астрономии в познании фундаментальных законов природы и современной естественно-научной картины мира;

– освоить знания о физической природе небесных тел и систем, строении и эволюции Вселенной, пространственных и временных масштабах Вселенной, наиболее важных астрономических открытиях, определивших развитие науки и техники;

– уметь объяснять видимое положение и движение небесных тел принципами определения местоположения и времени по астрономическим объектам, навыками практического использования компьютерных приложений для определения вида звездного неба в конкретном пункте для заданного времени;

– применять приобретенные знания для решения практических задач повседневной жизни;

– использовать естественно-научные, особенно физико-математические знания для объективного анализа устройства окружающего мира на примере достижений современной астрофизики, астрономии и космонавтики.

Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Учебная дисциплина «Астрономия» является базовой дисциплиной из обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования.

Дисциплина «Астрономия» изучается в цикле общеобразовательных дисциплин для специальности социально-экономического профиля 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Результаты освоения учебной дисциплины

Освоение содержания учебной дисциплины «Астрономия» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных	• сформированность научного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития астрономической науки; • устойчивый интерес к истории и достижениям в области астрономии; • умение анализировать последствия освоения космического пространства для жизни и деятельности человека;
метапредметных	• умение использовать при выполнении практических заданий по астрономии такие мыслительные операции, как постановка задачи, формулирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно-следственных связей, поиск аналогов, формулирование выводов для изучения

	различных сторон астрономических явлений, процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере; • владение навыками познавательной деятельности, навыками разрешения проблем, возникающих при выполнении практических заданий по астрономии; • умение использовать различные источники по астрономии для получения достоверной научной информации, умение оценить ее достоверность; • владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения по различным вопросам астрономии, использовать языковые средства, адекватные обсуждаемой проблеме астрономического характера, включая составление текста и презентации материалов с использованием информационных и коммуникационных технологий;
предметных	• сформированность представлений о строении Солнечной системы, эволюции звезд и Вселенной, пространственно-временных масштабах Вселенной; • понимание сущности наблюдаемых во Вселенной явлений; • владение основополагающими астрономическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической терминологией и символикой; • сформированность представлений о значении астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии; • осознание роли отечественной науки в освоении и использовании космического пространства и развитии международного сотрудничества в этой области.

Содержание и структура дисциплины

Наименование разделов и тем	Количество аудиторных часов			Самостоятельная работа обучающегося (час)
	Всего	Теоретическое обучение	Практические занятия	
Введение	2	2	-	
1. История развития астрономии	6	2	4	-
2. Устройство Солнечной системы	16	8	8	-
3. Строение и эволюция Вселенной	14	4	10	-
Всего по дисциплине	**38**	16	22	-

Курсовые проекты (работы): *не предусмотрены*
Интерактивные образовательные технологии, используемые в аудиторных занятиях: дискуссия, ситуационный анализ.
Вид аттестации: дифференцированный зачет.

Основная литература

Астрономия. (СПО). Учебник : учебник / О.В. Логвиненко. — Москва : КноРус,

2019. — 263 с. — ISBN 978-5-406-06716-1. https://www.book.ru/book/930679

Автор: Петренко Анна Витальевна

Аннотация по дисциплине
ПД.01 Математика
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Курс 1 Семестр 1,2
Количество часов:
всего: 360
лекционных занятий –118 час,
практических занятий – 124 час,
консультаций – 12 час,
самостоятельной работы – 106 час.

Цель дисциплины: формирование представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, об идеях и методах математики.

Задачи дисциплины:

– овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для изучения смежных естественнонаучных дисциплин на базовом уровне и дисциплин профессионального цикла; для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;

– развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности;

– воспитание средствами математики культуры личности, понимания значимости математики для научно-технического прогресса, отношения к математике, как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей математики;

– расширение и систематизация общих сведений о функциях, изучение новых классов элементарных функций;

– расширение и совершенствование математического аппарата, сформированного в основной школе;

– ознакомление с элементами дифференциального исчисления как аппаратом исследования функций, решения прикладных задач;

– изучение свойств пространственных тел, формирование умения применять эти свойства для решения практических задач;

– расширение и углубление представлений о математике как элементе человеческой культуры, о применении ее в практике;

– совершенствование интеллектуальных и речевых умений путем развития логического мышления, обогащение математического языка.

Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Учебная дисциплина «Математика» изучается в цикле общеобразовательных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Изучение дисциплины ПД.01 Математика необходимо для освоения последующей дисциплины ЕН.01 Математика.

Результаты обучения (компетенции, знания, умения, практический опыт):

Освоение содержания учебной дисциплины «Математика» обеспечивает достижение обучающимися следующих ***результатов***:

***личностных*:**

– сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;

– понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюции математических идеи;

– 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 освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;

– готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

– готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;

– готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

– отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

***метапредметных*:**

– умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

– умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

– владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

– готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

– владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

– владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и основании, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения;

– целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира;

***предметных*:**

– сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлении реального мира на математическом языке;

– сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теории;

– владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;

– владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем;

– использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;

– сформированность представлении об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;

– владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах;

– сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире;

– применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;

– сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятности;

– умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;

– владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

Содержание и структура дисциплины

№ раз-дела	Наименование разделов	Количество часов					
		Всего	Аудиторная работа			Самостоя-тельная работа	Консуль-тации
			Л	ПЗ	ЛР		
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Введение	2	2	-	-	-	-
2	Алгебра	56	14	22	-	20	2
3	Уравнения и неравенства	32	12	16	-	4	1
4	Основы тригонометрии	42	16	16	-	10	2
5	Функции, их свойства и графики	28	8	10	-	10	1
6	Начала математического анализа	48	22	16	-	10	2
7	Комбинаторика, статистика и теория вероятностей	44	12	12	-	20	2
8	Геометрия	96	32	32	-	32	2
Всего		360	118	124	-	106	12

Курсовые проекты (работы): не предусмотрены

Интерактивные образовательные технологии, используемые в аудиторных занятиях:

1) личностно-деятельная технология;
2) игровая технология;
3) развивающая технология;
4) здоровьесберегающая технология;

5) инфокоммуникационная технология.

Вид аттестации: дифференцированный зачет (1 семестр), экзамен (2 семестр)

Основная литература

1. Башмаков, Марк Иванович. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия [Текст] : учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования / М. И. Башмаков. - 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2017. - 253 с. : ил. - (Профессиональное образование. Общеобразовательные дисциплины). - ISBN 978-5-44

Автор: Мамий Виктория Владимировна

Аннотация по дисциплине
ПД.02 Информатика
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Курс 1 Семестр 1,2
Количество часов:
всего: 165
лекционных занятий – 54 час,
практических занятий – 56 час,
консультаций - 10 час,
самостоятельной работы – 45 час.

Цель дисциплины: формирование у обучающихся представлений о роли информатики и информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в современном обществе, понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете.

Задачи дисциплины:

- формирование у обучающихся умений осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- формирование у обучающихся умений применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов средствами информатики, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов;
- приобретение обучающимися знаний этических аспектов информационной деятельности и глобальных информационных коммуникаций в глобальных сетях; осознание ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информационных систем, распространение и использование информации;
- владение информационной культурой, способностью анализировать и оценивать информацию с использованием ИКТ, средств образовательных и социальных коммуникаций.

Место дисциплины в структуре ППССЗ:

В учебном плане программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) место профильной дисциплины «Информатика» — в составе дисциплин общеобразовательной подготовки специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Дисциплина базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных обучающимися при изучении дисциплины «Информатика» в курсе основного общего образования. Изучение дисциплины «Информатика» необходимо для освоения последующей дисциплины ОП.06 Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

Результаты обучения:

Освоение содержания учебной дисциплины «Информатика» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:
личностных:

- чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;
- осознание своего места в информационном обществе;
- готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
- умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной

деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;
- умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий, как в профессиональной деятельности, так и в быту;
- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций

метапредметных:
- умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;
- использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно- коммуникационных технологий;
- использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;
- использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;
- умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;
- умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий

предметных:
- сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;
- владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;
- использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;
- владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;
- владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;
- сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;

- сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);
- владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;
- сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;
- понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;
- применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, правил личной безопасности и этики работы с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

Содержание и структура дисциплины

№ раз-дела	Наименование разделов	Количество часов					
		Всего	Аудиторная работа			Самостоя-тельная работа	Консуль-тации
			Л	ПЗ	ЛР		
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Введение	2	2	-	-	-	-
2	Информационная деятельность человека	16	4	4	-	6	2
3	Информация и информационные процессы	48	12	22	-	12	2
4	Средства информационных и коммуникационных технологий (ИКТ)	30	14	6	-	8	2
5	Технология создания и преобразования информационных объектов	32	14	12	-	4	2
6	Телекоммуникационные технологии	37	8	12	-	15	2
Всего		165	54	56	-	45	10

Курсовые проекты (работы): *не предусмотрены*
Интерактивные образовательные технологии, используемые в аудиторных занятиях: лекции – дискуссия, лекции с проблемным изложением; практические занятия - анализ конкретных ситуаций (Case-study), метод проектов.

Вид аттестации: Дифференцированный зачет

Основная литература
1. Цветкова, Марина Серафимовна. Информатика [Текст]: учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования / М. С. Цветкова, И. Ю. Хлобыстова. - 4-е изд., испр. - Москва: Академия, 2018. - 350 с.: ил. - (Профессиональное образование. Общеобразовательные дисциплины). - Библиогр.: с. 346-347. - ISBN 978-5-4468-6498-0

Автор: Васкевич Татьяна Владимировна

Аннотация по дисциплине

ПД. 03 Экономика

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Курс 1 Семестр 2

Количество часов:

всего: 108 часов,

лекционных занятий - 36 час.,

практических занятий - 34 час,

консультаций - 6 час,

самостоятельной работы – 32 час.

Цель дисциплины: овладение системой понятий, закономерностей, взаимосвязей и показателей экономических явлений функционирования рыночной экономики.

Задачи дисциплины:

- освоение основных знаний об экономической жизни общества, в котором осуществляется экономическая деятельность индивидов, семей, отдельных предприятий и государства;
- развитие экономического мышления, умение принимать рациональные решения при ограниченности природных ресурсов, оценивать возможные последствия для себя, окружения и общества в целом;
- воспитание ответственности за экономические решения, уважение к труду и предпринимательской деятельности;
- овладение умением находить актуальную экономическую информацию в источниках, включая Интернет; анализ, преобразование и использование экономической информации, решение практических задач в учебной деятельности и реальной жизни, в том числе в семье;
- овладение умением разрабатывать и реализовывать проекты экономической и междисциплинарной направленности на основе базовых экономических знаний;
- формирование готовности использовать приобретенные знания о функционировании рынка труда, сферы малого предпринимательства и индивидуальной трудовой деятельности для ориентации в выборе профессии и дальнейшего образования;
- понимание особенностей современной мировой экономики, место и роли России, умение ориентироваться в текущих экономических событиях.

Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Учебная дисциплина «Экономика» относится к циклу общеобразовательной подготовки профильных дисциплин ПД 03.Учебная дисциплина «Экономика» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ). В учебных планах ППССЗ место учебной дисциплины «Экономика» — в составе общеобразовательной подготовки профильных дисциплин специальностей СПО соответствующего профиля

профессионального образования. Экономика базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных студентами при изучении дисциплины «Обществознание» в курсе основного общего образования. Знания и навыки, получаемые студентами в результате изучения дисциплины «Экономика», необходимы для освоения последующих дисциплин «Экономика организации».

Результаты обучения (компетенции, знания, умения, практический опыт):

Код компетенции	Формулировка компетенции
Личностные	- развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность обучаемого для определения жизненно важных интересов личности в условиях кризисного развития экономики, сокращения природных ресурсов; – формирование системы знаний об экономической жизни общества, определение своих места и роли в экономическом пространстве; – воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природнойсреды, личному здоровью как к индивидуальной и общественной ценности
Метапредметные	– овладение умениями формулировать представления об экономической науке как системе теоретических и прикладных наук, изучение особенности применения экономического анализа для других социальных наук, понимание сущности основных направлений современной экономической мысли; – овладение обучающимися навыками самостоятельно определять свою жизненную позицию по реализации поставленных целей, используя правовые знания, подбирать соответствующие правовые документы и на их основе проводить экономический анализ в конкретной жизненной ситуации с целью разрешения имеющихся проблем; – формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, полученную в процессе изучения общественных наук, вырабатывать в себе качества гражданина Российской Федерации, воспитанного на ценностях, закрепленных в Конституции Российской Федерации; – генерирование знаний о многообразии взглядов различных ученых по вопросам как экономического развития Российской Федерации, так и мирового сообщества; умение применять исторический, социологический, юридический подходы для всестороннего анализа общественных явлений;
Предметные	– сформированность системы знаний об экономической сфере в жизни общества как пространстве, в котором осуществляется экономическая деятельность индивидов, семей, отдельных предприятий и государства; – понимание сущности экономических институтов, их роли в социально-экономическом развитии общества; понимание значения этических норм и нравственных ценностей в экономической деятельности отдельных людей и общества, сформированность уважительного отношения к чужой собственности;

	– сформированность экономического мышления: умения принимать рациональные решения в условиях относительной ограниченности доступных ресурсов, оценивать и принимать ответственность за их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом; – владение навыками поиска актуальной экономической информации в различных источниках, включая Интернет; умение различать факты, аргументы и оценочные суждения; анализировать, преобразовывать и использовать экономическую информацию для решения практических задач в учебной деятельности и реальной жизни; – сформированность навыков проектной деятельности: умение разрабатывать и реализовывать проекты экономической и междисциплинарной направленности на основе базовых экономических знаний и ценностных ориентиров; – умение применять полученные знания и сформированные навыки для эффективного исполнения основных социально-экономических ролей (потребителя, производителя, покупателя, продавца, заемщика, акционера, наемного работника, работодателя, налогоплательщика); – способность к личностному самоопределению и самореализации в экономической деятельности, в том числе в области предпринимательства; знание особенностей современного рынка труда, владение этикой трудовых отношений; –понимание места и роли России в современной мировой экономике; умение ориентироваться в текущих экономических событиях в России и в мире

Содержание и структура дисциплины (модуля, практики)

Наименование разделов	Количество аудиторных часов			Самостоя-тельная работа обучающегося (час)	Консультации (час)
	Всего	Теоретическое обучение	Практические занятия		
Введение	2	2	-	-	-
Раздел 1. Экономика и экономическая наука	12	6	6	10	2
Раздел 2. Семейный бюджет	2	1	1	1	1
Раздел 3.Товар и его стоимость	4	2	2	1	-
Раздел 4. Рыночная экономика	12	6	6	6	2
Раздел 5. Труд и заработная плата	10	6	4	2	-
Раздел 6. Деньги и банки	10	6	4	3	1
Раздел 7.Государство и экономика	10	5	5	5	-

Раздел 8.Международная экономика	8	2	6	4	-
Всего по дисциплине	70	36	34	32	6

Курсовые проекты (работы): *не предусмотрены*

Интерактивные образовательные технологии, используемые в аудиторных занятиях: лекции – дискуссия, лекции с проблемным изложением; практические занятия - анализ конкретных ситуаций (Case-study), метод проектов.

Вид аттестации: экзамен

Основная литература

1 Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с поправками)// СЗ РФ. - 2013, - № 4. - с. 445

2. Гомола, Александр Иванович. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля [Текст] : учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования / А. И. Гомола, В. Е. Кириллов, П. А. Жанин. - Москва : Академия, 2017. - 352 с.: ил. - (Профессиональное образование.Общеобразовательные дисциплины). - Библиогр.: с.349-348. - ISBN 978-5-4468-2538-74

3. Борисов, Е. Ф. Основы экономики : учебник и практикум для СПО / Борисов Е. Ф. — 7-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 383 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02043-4. — Режим доступа :www.biblio-online.ru/book/7575AF45-DB09-41E9-8EA6-50B3E76BD8F5.

Автор: Васкевич Татьяна Владимировна

Аннотация дисциплины
ПД.04 Право
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Курс 1 Семестр 1 и 2
Количество часов:
всего: 119 часов,
лекционных занятий: 30 часов,
практических занятий: 50 часов
консультации: 8 часов
самостоятельные занятия: 31 час

Цели дисциплины:

– формирование системы знаний о праве как науке, о принципах, нормах и институтах права, необходимых для ориентации в российском и мировом нормативно-правовом материале;
– ознакомление с содержанием профессиональной юридической деятельности; формирование правосознания и правовой культуры, социально-правовой активности;
– воспитание гражданской ответственности и чувства собственного достоинства, дисциплинированности, уважения к правам и свободам другого человека, демократическим правовым ценностям и институтам, правопорядку;
– овладение умениями, необходимыми для применения приобретенных знаний для решения практических задач в социально-правовой сфере.

Задачи дисциплины:

– конкретизировать знания о системе общеправовых понятий и нормах действующего законодательства;
– формировать способности и готовность к сознательному и ответственному действию в сфере отношений, урегулированных правом, в том числе к оценке явлений и событий с точки зрения их соответствия закону, к самостоятельному принятию решений, правомерной реализации гражданской позиции и несению ответственности;
– развить умения грамотно анализировать правовые явления;
– формировать правовую культуру и правосознание студентов.

Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина ПД.04 Право является общеобразовательной и формирует знания для освоения последующей дисциплины «Правовое обеспечение профессиональной деятельности». Профильная дисциплина «Право» является основой для изучения правовых понятий в курсе профессиональных дисциплин специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Результаты обучения

Освоение содержания учебной дисциплины «Право» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:	– воспитание высокого уровня правовой культуры, правового сознания, уважение государственных символов (герба, флага, гимна); – формирование гражданской позиции активного и ответственного гражданина, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие, гуманистические и демократические ценности; – сформированность правового осмысления окружающей жизни, соответствующего современному уровню развития правовой науки и практики, а также правового сознания; – готовность и способность к самостоятельной ответственной деятельности в сфере права; – готовность и способность вести коммуникацию с другими людьми, сотрудничать для достижения поставленных целей; – нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей; – готовность и способность к самообразованию на протяжении всей жизни; –
метапредметных:	– выбор успешных стратегий поведения в различных правовых ситуациях; – умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, предотвращать и эффективно разрешать возможные правовые конфликты; – владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности в сфере права, способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; – готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности в сфере права, включая умение ориентироваться в различных источниках правовой информации; – умение самостоятельно оценивать и

	принимать решения, определяющие стратегию правового поведения с учетом гражданских и нравственных ценностей; – владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; – владение навыками познавательной рефлексии в сфере права как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения;
предметных:	– сформированность представлений о понятии государства, его функциях, механизме и формах; – владение знаниями о понятии права, источниках и нормах права, законности, правоотношениях; – владение знаниями о правонарушениях и юридической ответственности; – сформированность представлений о Конституции РФ как основном законе государства, владение знаниями об основах правового статуса личности в Российской Федерации; – сформированность общих представлений о разных видах судопроизводства, правилах применения права, разрешения конфликтов правовыми способами; – сформированность основ правового мышления; – сформированность знаний об основах административного, гражданского, трудового, уголовного права; – понимание юридической деятельности; ознакомление со спецификой основных юридических профессий; – сформированность умений применять правовые знания для оценивания конкретных правовых норм с точки зрения их соответствия законодательству Российской Федерации; – сформированность навыков самостоятельного поиска правовой информации, умений использовать результаты в конкретных жизненных ситуациях.

Содержание и структура дисциплины

Наименование разделов и тем	Максимальная нагрузка	Количество аудиторных часов		Самостоятельная работа студента (в т.ч. консультации)
		Теоретическое обучение	Практические и лабораторные занятия	
Раздел 1. ВВЕДЕНИЕ В ДИСЦИПЛИНУ.	**28**	**8**	**14**	**6**
Тема 1.1. Юриспруденция как важная общественная наука. Роль права в жизни человека и общества	8	2	4	2
Тема 1.2. Правовое регулирование общественных отношений. Теоретические основы права как системы	10	2	6	2
Тема 1.3.Правоотношения, правовая культура и правовое поведение личности	10	4	4	2
Раздел 2. ГОСУДАРСТВО И ПРАВО.	**16**	**4**	**8**	**4**
Тема 2.1.Государство и право. Основы конституционного права Российской Федерации	10	2	4	2
Тема 2.2.Правосудие и правоохранительные органы	8	2	4	2
Раздел 3. ГРАЖДАНСКОЕ ПРАВО РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ.	**28**	**8**	**12**	**8**
Тема 3.1.Гражданское право	10	4	4	2
Тема 3.2.Защита прав потребителей	6	2	4	2
Тема 3.3.Правовое регулирование образовательной деятельности	8	2	4	4

Раздел 4. СЕМЕЙНОЕ ПРАВО РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ.	**8**	**2**	**4**	**2**
Тема 4.1. Семейное право и наследственное право	8	2	4	2
Раздел 5. ТРУДОВОЕ ПРАВО РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ.	**8**	**2**	**4**	**2**
Тема 5.1.Трудовое право	8	2	4	2
Раздел 6. АДМИНИСТРАТИВНОЕ ПРАВО РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ.	**8**	**2**	**2**	**4**
Тема 6.1.Административное право и административный процесс	8	2	2	4
Раздел 7. УГОЛОВНОЕ ПРАВО РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ.	**8**	**2**	**4**	**2**
Тема 7.1.Уголовное право и уголовный процесс	8	2	4	2
РАЗДЕЛ 8. МЕЖДУНАРОДНОЕ ПРАВО	**7**	**2**	**2**	**3**
Тема 8.1.Международное право как основа взаимоотношений государств мира	7	2	2	3
консультации	8	-	-	8
итого	119	30	50	39

Курсовые проекты (работы): не предусмотрены

Интерактивные образовательные технологии, используемые в аудиторных занятиях: проблемное изложение, дискуссия, решение задач малыми группами.

Вид аттестации: дифференцированный зачет.

Основные источники:

1. Основы права : учебник и практикум для СПО / А. А. Вологдин [и др.] ; под общ. ред. А. А. Вологдина. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 409 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02765-5. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/DDD23CCE-4678-4D37-8603-4C217F8D2D3C.

Автор : Мосный Антон Андреевич

Аннотация по дисциплине

ОГСЭ.04 Физическая культура

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Курс 2,3,4 Семестр 3,4,5,6,7
Количество часов:
всего: 332
практических занятий - 166 час.,
самостоятельных занятий - 166 час.

Цели дисциплины:

- формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда;
- 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.

Задачи дисциплины:

- укрепление здоровья, развитие основных физических качеств и повышение функциональных возможностей организма;
- формирование культуры движений, обогащение двигательного опыта физическими упражнениями с общеразвивающей и оздоровительной направленностью, техническими действиями и приемами базовых видов спорта;
- освоение знаний о физической культуре и спорте, их истории и современном развитии, роли в формировании здорового образа жизни;
- обучение навыкам и умениям в физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельности, самостоятельной

организации занятий физическими упражнениями;

- воспитание положительных качеств личности, соблюдение норм коллективного взаимодействия и сотрудничества в учебной и соревновательной деятельности.

Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: учебная дисциплина ОГСЭ.04 Физическая культура входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл ОГСЭ.00. Изучение дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура обеспечивает сохранение и укрепление здоровья обучающихся для освоения дисциплин и модулей профессиональной подготовки по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Результаты обучения (компетенции, знания, умения, практический опыт):

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Знать	о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни;
Уметь	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность при укреплении здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;

Содержание и структура дисциплины

№ раз-дела	Наименование разделов	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Самостоя-тельная работа
			Л	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5	6	7
	3 семестр					
1.	**Раздел 1. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности.**	**332**	-	**166**	-	**166**
2.	Тема 1.1. Легкая атлетика	44	-	22	-	22
3.	Тема 1.2. Гимнастика	20	-	10	-	10

№ раз-дела	Наименование разделов	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Самостоя-тельная работа
			Л	ПЗ	ЛР	
	4 семестр					
4.	**Тема 1.3. Спортивные игры**	**84**	**-**	**42**	**-**	**42**
5.	Баскетбол	28	-	14	-	14
6.	Волейбол	28	-	14	-	14
7.	Футбол	28	-	14	-	14
	5 семестр					
8.	Бадминтон	16	-	8	-	8
9.	**Тема 1.4. Общая физическая подготовка**	**48**	-	**24**	-	**24**
	6 семестр					
10.	**Тема 1.5. Атлетическая гимнастика**	**28**	**-**	**14**	-	**14**
11.	**Тема 1.6. Плавание**	**28**		**14**		**14**
	7 семестр					
12.	**Тема 1.7. Профессионально-прикладная физическая подготовка**	**64**	-	**32**	-	**32**
	Всего	**332**	-	**166**	-	**166**

Курсовые проекты (работы): *не предусмотрены*

Интерактивные образовательные технологии, используемые на занятиях: технология уровневой дифференциации обучения, личностно-ориентированная технология, игровая технология, здоровьесберегающая технология.

Вид аттестации: зачёт (3, 4, 5, 6, 7 семестр)

Основная литература

Физическая культура : учебник и практикум для СПО / А. Б. Муллер [и др.]. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 424 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/8E44DF71-A267-4B09-B3D3-E43CFC0DC21D

Авторы: Дерябин Вячеслав Юрьевич, Соловьева Светлана Анатольевна.

Аннотация по дисциплине

ОГСЭ.01 Основы философии

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Курс 2 Семестр 3

Количество часов:

всего: 62 ч.

лекционных занятий: 32 ч.

практических занятий: 16 ч.

самостоятельной работы: 14 ч.

Цель дисциплины:

Формирование культуры мышления, понимание проблем существования человека в мире, развитие способности проблемного и критического мировосприятия и миропонимания.

Задачи дисциплины:

1. Формирование у студентов целостного представления о мире.
2. Обращение к проблемам смысла человеческого существования.
3. Овладение основными методами философского и научного познания.
4. Формирование гражданской позиции и ответственности.

Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: учебная дисциплина входит в цикл общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин (ОГСЭ) и является обязательной. Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Утвержден приказом №465 от 07.05.2014. Базовые дисциплины БД.04 История и БД.07 Обществознание являются обязательными для предварительного изучения дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии. Компетенции, сформированные при изучении дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии, будут закреплены в процессе освоения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей.

Требования к уровню освоения дисциплины:

Код	Формулировка компетенции

компетенции	
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 06	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 07	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 09	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК 10	Соблюдать действующие законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

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

№ раз-дела	Наименование разделов	Количество часов					
		Всего	Аудиторная работа			Самостоя-тельная работа	Консуль-тации
			Л	ПЗ	ЛР		
1	2	3	4	5	6	7	8
1	**Введение**	8	6	-	-	2	
2	**Этапы развития философии.**	18	18	-	-	-	
3	**Онтология**	10	2	6	-	2	
4	**Диалектика**	6	2	2	-	2	
5	**Гносеология**	8	2	2	-	4	
6	**Философская антропология**	10	2	4	-	4	
7	**Итоговое занятие - зачет**	2		2			
	Всего	62	32	16		14	

Курсовые проекты(работы): не предусмотрены

Интерактивные образовательные технологии, используемые в аудиторных занятиях: Лекция с элементами дискуссии, мультимедиа-лекция с элементами дискуссии, проблемная лекция.

Вид аттестации: зачет

Основная литература: Ивин, А. А. Основы философии: учебник для СПО / Ивин А. А., Никитина И. П. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 478 с. — (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02437-1. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/5A2A5111-086F-4B27-B5A9-C894E8CD9B43.

Автор: Наймушин Сергей Иванович

Аннотация по дисциплине
ОГСЭ.02 История
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Курс 2 Семестр 3

Количество часов:
всего: 62 ч.
лекционных занятий: 32 ч.
практических занятий: 16 ч.
самостоятельной работы: 14 ч.

Цель дисциплины:

Содействие становлению общекультурной компетентности обучающихся через 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.

Задачи дисциплины:

1. Стимулировать освоение систематизированных знаний об истории человечества, формирование целостного представления о месте и роли России во всемирно-историческом процессе.
2. Содействовать овладению умениями и навыками поиска, систематизации и комплексного анализа исторической информации.
3. Обеспечить 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.

Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: учебная дисциплина входит в цикл общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин (ОГСЭ) и является обязательной. Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (утвержден Приказом № 475 от 07.05.2014 года). Базовые дисциплины БД.04 История и БД.07 Обществознание являются основой для изучения дисциплины ОГСЭ.02 История. Компетенции, сформированные при изучении дисциплины ОГСЭ.02 История, будут закреплены в процессе освоения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей.

Требования к уровню освоения дисциплины:

Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)
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

Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)
	эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК-6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК-7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК-8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК-9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК-10	Соблюдать действующие законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

Уметь:	- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; - выявлять взаимосвязь российских, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.
Знать:	- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.); - сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.; - основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; - назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности; - о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

Содержание и структура дисциплины:

№ раз-дела	Наименование разделов	Количество часов					
		Всего	Аудиторная работа			Самостоя-тельная работа	Консуль-тации
			Л	ПЗ	ЛР		
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Россия в начале XX в.: противоречия и модернизация.	7	4	2	-	1	
2	Революции 1917 года: выбор альтернативы развития.	3	2	-	-	1	

№ раз-дела	Наименование разделов	Количество часов					
		Всего	Аудиторная работа			Самостоя-тельная работа	Консуль-тации
			Л	ПЗ	ЛР		
3	Установление Советской власти и Гражданская война.	5	2	2		1	
4	СССР в 1920-1930 - х гг. установление командно – административной системы.	5	4	-	-	1	
5	Накануне ВОВ. Международное положение СССР.	4	2	-	-	2	
6	СССР во Второй мировой войне. Великая Отечественная война.	14	6	6	-	2	
7	СССР в 1945-1964 гг.	5	2	2	-	1	
8	СССР В 1964 – 1991 гг.	5	2	2	-	1	
9	Россия на рубеже XX – XXI вв.	5	4	-	-	1	
10	Россия в мировых интеграционных процессах.	3	2	-	-	1	
11	РФ на современном этапе.	4	2	-	-	2	
12	Итоговое занятие - зачет	2		2	-	-	
	Всего	62	32	16		14	

Курсовые проекты (работы): не предусмотрены

Интерактивные образовательные технологии, используемые в аудиторных занятиях: Лекция с элементами дискуссии, мультимедиа-лекция с элементами дискуссии, проблемная лекция.

Вид аттестации: зачет

Основная литература:

Карпачев, С. П. История России: учебное пособие для СПО / С. П. Карпачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2016. — 273 с. — (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-8704-1. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/79F00B58-F2FC-4AD3-923B-BB35CFDCFB49.

Автор: Наймушин Сергей Иванович

Аннотация по дисциплине
ОГСЭ.03 Иностранный язык (английский)
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Курс 2, 3, 4 Семестр 3, 4, 5, 6, 7
Количество часов:
Всего: 186 часов
лекционных занятий – не предусмотрено,
практических занятий – 166 часов,
консультаций – не предусмотрено,
самостоятельной работы – 20 часов.

Цели дисциплины:
• формирование коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;
• овладение знаниями о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и страны/стран изучаемого языка;
• достижение порогового уровня владения иностранным языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями изучаемого иностранного языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;
• сформированность умения использовать иностранный язык как средство для получения информации из иноязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

Задачи дисциплины: формирование и дальнейшее развитие иноязычной коммуникативной компетенции (лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической, предметной):
• ***лингвистической*** — расширение знаний о системе русского и английского языков, совершенствование умения использовать грамматические структуры и языковые средства в соответствии с нормами данного языка, свободное использование приобретенного словарного запаса;
• ***социолингвистической*** — совершенствование умений в основных видах речевой деятельности (аудировании, говорении, чтении, письме), а также в выборе лингвистической формы и способа языкового выражения, адекватных ситуации общения, целям, намерениям и ролям партнеров по общению;
• ***дискурсивной*** — развитие способности использовать определенную стратегию и тактику общения для устного и письменного конструирования и интерпретации связных текстов на английском языке по изученной проблематике, в том числе демонстрирующие творческие способности обучающихся;

• ***социокультурной*** — овладение национально-культурной спецификой страны изучаемого языка и развитие умения строить речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;
• ***социальной*** — развитие умения вступать в коммуникацию и поддерживать ее;
• ***стратегической*** — совершенствование умения компенсировать недостаточность знания языка и опыта общения в иноязычной среде;
• ***предметной*** — развитие умения использовать знания и навыки, формируемые в рамках дисциплины «Иностранный язык (английский)», для решения различных проблем.

Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Учебная дисциплина ОГСЭ.03 Иностранный язык (английский) является дисциплиной общего гуманитарного и социально-экономического цикла программы подготовки специалистов среднего звена социально-экономического профиля специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Базовые дисциплины: «Русский язык», «Литература», «Иностранный язык (английский)», «История», «Обществознание», «География» являются обязательными для предварительного изучения дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык (английский), которая является основой для общепрофессиональных дисциплин, модулей.

Результаты обучения (компетенции, знания, умения, практический опыт):

Менеджер должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи, профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

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

Содержание и структура дисциплины:

№ раз-дела	Наименование разделов	Количество часов					
		Всего	Аудиторная работа			Самостоя-тельная работа	Консуль-тации
			Л	ПЗ	ЛР		
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Раздел 1.Вводно-коррекционный курс.	4		4			
2	Раздел 2. Основное содержание.	78		70		8	
3	Раздел 3. Развивающий курс.	68		60		8	
4	Раздел 4. Профессиональный курс.	36		32		4	
	Всего	**186**		**166**		**20**	

Курсовые проекты (работы): не предусмотрены

Интерактивные образовательные технологии, используемые в аудиторных занятиях:
В процессе обучения применяются образовательные технологии личностно-деятельностного, развивающего и проблемного обучения. В учебном процессе наряду с традиционными образовательными технологиями используются компьютерное тестирование, тематические презентации, интерактивные технологии, аудиовизуальная технология, решение задач малыми группами, разыгрывание ролей, дискуссия, решение задач индивидуально с групповым обсуждением.

Вид аттестации: зачет (7 семестр)

Основная литература:
Кузьменкова, Ю. Б. Английский язык + аудиозаписи в эбс: учебник и практикум для СПО / Кузьменкова Ю. Б. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 441 с. — (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00804-3. — Режим доступа: www.biblio-online.ru/book/494C25F9-747F-4017-AF10-6B9CF6E7D9AA.

Автор: Рекун Анна Сергеевна

Аннотация по дисциплине
ОГСЭ.03 Иностранный язык (немецкий)
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Курс 2, 3, 4 Семестр 3, 4, 5, 6, 7
Количество часов:
Всего: 186 часов
лекционных занятий – не предусмотрено,
практических занятий – 166 часов,
консультаций – не предусмотрено,
самостоятельной работы – 20 часов.

Цели дисциплины:
• формирование коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;
• овладение знаниями о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и страны/стран изучаемого языка;
• достижение порогового уровня владения иностранным языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями изучаемого иностранного языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;
• сформированность умения использовать иностранный язык как средство для получения информации из иноязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

Задачи дисциплины: формирование и дальнейшее развитие иноязычной коммуникативной компетенции (лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической, предметной):
• ***лингвистической*** — расширение знаний о системе русского и немецкого языков, совершенствование умения использовать грамматические структуры и языковые средства в соответствии с нормами данного языка, свободное использование приобретенного словарного запаса;
• ***социолингвистической*** — совершенствование умений в основных видах речевой деятельности (аудировании, говорении, чтении, письме), а также в выборе лингвистической формы и способа языкового выражения, адекватных ситуации общения, целям, намерениям и ролям партнеров по общению;
• ***дискурсивной*** — развитие способности использовать определенную стратегию и тактику общения для устного и письменного конструирования и интерпретации связных текстов на немецком языке по изученной проблематике, в том числе демонстрирующие творческие способности обучающихся;

• ***социокультурной*** — овладение национально-культурной спецификой страны изучаемого языка и развитие умения строить речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и немецкоговорящих стран;
• ***социальной*** — развитие умения вступать в коммуникацию и поддерживать ее;
• ***стратегической*** — совершенствование умения компенсировать недостаточность знания языка и опыта общения в иноязычной среде;
• ***предметной*** — развитие умения использовать знания и навыки, формируемые в рамках дисциплины «Иностранный язык (немецкий)», для решения различных проблем.

Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Учебная дисциплина ОГСЭ.03 Иностранный язык (немецкий) является дисциплиной общего гуманитарного и социально-экономического цикла программы подготовки специалистов среднего звена социально-экономического профиля специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Базовые дисциплины: «Русский язык», «Литература», «Иностранный язык (немецкий)», «История», «Обществознание», «География» являются обязательными для предварительного изучения дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык (немецкий), которая используется для последующего изучения общепрофессиональных дисциплин, модулей.

Результаты обучения (компетенции, знания, умения, практический опыт):

Менеджер должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи, профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

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

Содержание и структура дисциплины:

№ раз-дела	Наименование разделов	Количество часов					
		Всего	Аудиторная работа			Самостоя-тельная работа	Консуль-тации
			Л	ПЗ	ЛР		
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Раздел 1.Вводно-коррекционный курс.	2		2			
2	Раздел 2. Основное содержание.	80		72		8	
3	Раздел 3. Развивающий курс.	68		60		8	
4	Раздел 4. Профессиональный курс.	36		32		4	
	Всего	**186**		**166**		**20**	

Курсовые проекты (работы): *не предусмотрены*

Интерактивные образовательные технологии, используемые в аудиторных занятиях:
В процессе обучения применяются образовательные технологии личностно-деятельностного, развивающего и проблемного обучения. В учебном процессе наряду с традиционными образовательными технологиями используются компьютерное тестирование, тематические презентации, интерактивные технологии, аудиовизуальная технология, решение задач малыми группами, разыгрывание ролей, дискуссия, решение задач индивидуально с групповым обсуждением.

Вид аттестации: зачет (7 семестр)

Основная литература:
Винтайкина, Р.В. Немецкий язык (b1): учебник для СПО / Винтайкина Р.В., Новикова Н.Н., Саклакова Н.Н. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2016. — 446 с. — (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9410-0. — Режим доступа: www.biblio-online.ru/book/C591C763-4318-4E84-9492-FD5185230241.

Автор: Рекун Анна Сергеевна

Аннотация по дисциплине
ОГСЭ. 05 Русский язык и культура речи
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Курс 2 Семестр 3
Количество часов 94,
лекционных – 48 час.
практических – 16 час.
самостоятельной работы – 24 час.
консультации – 6 час.

Цель освоения дисциплины – формировать и развивать общекультурные компетенции в области русского языка и культуры речи через овладение нормами русского литературного языка, содействовать становлению мыслящего специалиста-практика.

Задачи дисциплины:

1. Формировать у студентов языковую и коммуникативную компетенции.
2. Воспитывать гражданина и патриота; формировать представления о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности народа; содействовать осознанию национального своеобразия русского языка; овладению культурой межнационального общения.
3. Закреплять и углублять знания по фонетике и графике, лексике и фразеологии, грамматике и правописанию, культуре речи.
4. Развивать и совершенствовать способность и готовность к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовность к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии, навыков самоорганизации и саморазвития, информационных умений и навыков.
5. Совершенствовать орфографическую и пунктуационную грамотность студентов, а также расширять знания по культуре речи.
6. Освоить знания о русском языке как многофункциональной знаковой системе и общественном явлении, языковой норме и ее разновидностях, нормах речевого поведения в различных сферах общения.
7. Содействовать овладению 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.
8. Закреплять и расширять знания студентов о тексте, функциональных стилях;
9. Примененять полученные знания и умения в собственной речевой практике; повышать уровень речевой культуры орфографической и пунктуационной грамотности.
10. Стимулировать развитие речи и культуры мышления студентов на межпредметной основе.

Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина «Русский язык и культура речи» является дисциплиной общего гуманитарного социально-экономического цикла вариативной части учебного плана. Изучается студентами 2 курса в 3 семестре. Преподавание дисциплины «Русский язык и культура речи» связано с дисциплинами «Русский язык», «Литература», «История», «Обществознание», «Основы философии», «Иностранный язык», «Социальная психология» и предшествует курсам «Документационное обеспечение управления», «Конфликтология».

Данный учебный курс имеет профессиональную направленность. Будущий менеджер должен знать базовые принципы построения устной и письменной форм речи, специфику функциональных стилей и особенности речевого оформления текстов различных жанров, деловой этикет и основы ораторского и полемического искусства; иметь представление о норме современного русского языка и основных типах словарей. Речевая культура рассматривается как обязательный компонент общей культуры человека и непременное условие его успешной профессиональной деятельности.

Результаты обучения (компетенции, знания, умения):

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК-4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК-6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Уметь	– получать информацию из различных источников, анализировать и обобщать ее; – выражать и аргументированно обосновывать собственную точку зрения;

	– формулировать и последовательно решать проблемы; – формировать индивидуальные алгоритмы деятельности в достижении поставленных целей; – взаимодействовать в коллективе с коллегами, смежными специалистами, заказчиками проектных работ.
Знать	– роль языка в решении мировоззренческих и методологических проблем; – основные достижения в различных областях культурной практики; – сущность нравственных обязанностей человека по отношению к другим и самому себе; – сущность духовных ценностей и их значения в творчестве и повседневной жизни.

Содержание и структура дисциплины (модуля, практики)

№ раз-дела	Наименование разделов	Количество часов					
		Всего	Аудиторная работа			Самостоя-тельная работа	Консуль-тации
			Л	ПЗ	ЛР		
1	2	3	4	5	6	7	
1	Структура национального языка	4	2			2	
2	Норма как важнейшая характеристика литературного языка	18	4	4		8	2
3	Коммуникативные качества речи	6	4			2	
4	Функциональная дифференциация русского литературного языка	12	4	4		4	
5	Деловое общение	12	8	2			2
6	Ораторская речь	14	8	2		4	
7	Логические и психологические основы полемики	8	4	2		2	
8	Совершенствование навыков устной и письменной речи	10	8	2			
9	Текст как последовательность знаков	6	4			2	
10	Речевое манипулирование как вид речевого воздействия: общая характеристика	4	2				2
	Всего	94	48	16		24	6

Курсовые проекты или работы: не предусмотрены

Интерактивные образовательные технологии, используемые в аудиторных занятиях: аудиовизуальная технология, проблемное изложение, лекция с элементами дискуссии и диспута, лекция-дискуссия, разбор решения задач, решение задач малыми группами, игровое задание на моделях, действия по инструкции (алгоритму), презентация реферата, презентация конспекта, презентация эссе, круглый стол, дискуссия.

Вид аттестации: экзамен

Основная литература

Голубева, А. В. Русский язык и культура речи : учебник и практикум для СПО / А. В. Голубева ; под ред. А. В. Голубевой. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 386 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03836-1. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/2707DD9E-A5D4-4047-A4B3-46DE1090B6D6.

Автор: Горбань Ирина Владимировна

Аннотация по дисциплине
ОГСЭ.06 Социальная психология
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Курс 2 семестр 4
Количество часов 68,
лекционных – 16 час.,
практических – 32 час.,
самостоятельная работа 20

Цель дисциплины

Цель - приобретение студентами теоретических знаний и практических умений в области социальной психологии.

Задачи дисциплины:

Основными задачами дисциплины являются формирование знаний о закономерностях функционирования человека в различных группах, о социально-психологических особенностях различных видов социальных групп; о поведении, необходимого для эффективной профессиональной деятельности.

Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина ОГСЭ.06 Социальная психология входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл, опирается на предшествующую дисциплину: «Основы социологии и политологии» и формирует компетенции для освоения последующих дисциплин: «Основы философии», «Конфликтология».

Результаты обучения (компетенции, знания, умения, практический опыт)

Код компетенции	Формулировка компетенции
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 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.
ПК 2.2	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей
ПК 3.1	Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания
ПК 3.2	Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.
ПК 4.3	Проводить контроль качества услуг общественного питания

Знать	- предмет, теоретические и прикладные задачи, основные проблемы и методы социальной психологии; - взаимосвязь общения и деятельности;

	- цели, функции, виды общения; - виды социальных взаимодействий; приемы и технику убеждающего воздействия на партнера в процессе общения; - психологические основы деловой беседы и деловых переговоров, технологию формирования имиджа делового человека; - психологические характеристики малой группы и положения индивида в группе; - внутригрупповые и межгрупповые отношения
Уметь	- владеть культурой профессионального общения; - выбирать оптимальный стиль общения взаимодействия в профессиональной деятельности; - анализировать профессиональные ситуации с позиций участвующих в нем индивидов; - применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; -использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.

Содержание и структура дисциплины

Наименование разделов и тем	Количество аудиторных часов			Самостоятельная работа обучающегося (час)
	Всего	Теоретическое обучение	Практические и лабораторные занятия	
Раздел 1. Теоретико-методологические основы социальной психологии	12	4	8	6
Раздел 2. Социальная психология общения и взаимодействия людей	18	6	12	8
Раздел 3 Психология групп и личности	18	6	12	6
Всего по дисциплине	**48**	**16**	**32**	**20**

Курсовые проекты (работы): не предусмотрены

Интерактивные образовательные технологии, используемые на занятиях: технология активного обучения, личностно-ориентированная технология обучения, технология проблемного обучения

Вид проведения аттестации по дисциплине: *дифф.зачет*

Основная литература

1. Свенцицкий, А. Л. Социальная психология : учебник и практикум для СПО / А. Л. Свенцицкий. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 408 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04438-6. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/FEAD902F-A35C-4977-980F-CED098AD8A0A.

2. Столяренко, Л. Д. Социальная психология : учебное пособие для СПО / Л. Д. Столяренко, В. Е. Столяренко. — 4-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2016. — 219 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5372-5. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/F29FE1AD-6B2F-4D1C-8958-19C0A10ABD50.Столяренко, Л. Д. Социальная психология : учебное пособие для СПО / Л. Д. Столяренко, В. Е. Столяренко. — 4-е изд., пер. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 219 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02433-3. https://biblio-online.ru/book/E35202EF-D66D-4C17-AB69-4C252830E15E/socialnaya-psihologiya

Автор: Гринева Марина Николаевна

Аннотация по дисциплине
ОГСЭ.06 Социальная психология
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Курс 2 семестр 4
Количество часов 68,
лекционных – 16 час.,
практических – 32 час.,
самостоятельная работа 20

Цель дисциплины

Цель - приобретение студентами теоретических знаний и практических умений в области социальной психологии.

Задачи дисциплины:

Основными задачами дисциплины являются формирование знаний о закономерностях функционирования человека в различных группах, о социально-психологических особенностях различных видов социальных групп; о поведении, необходимого для эффективной профессиональной деятельности.

Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина ОГСЭ.06 Социальная психология входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл, опирается на предшествующую дисциплину: «Основы социологии и политологии» и формирует компетенции для освоения последующих дисциплин: «Основы философии», «Конфликтология».

Результаты обучения (компетенции, знания, умения, практический опыт)

Код компетенции	Формулировка компетенции
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 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

Код компетенции	Формулировка компетенции
ПК 2.2	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей
ПК 3.1	Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания
ПК 3.2	Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.
ПК 4.3	Проводить контроль качества услуг общественного питания

Знать	- предмет, теоретические и прикладные задачи, основные проблемы и методы социальной психологии; - взаимосвязь общения и деятельности; - цели, функции, виды общения; - виды социальных взаимодействий; приемы и технику убеждающего воздействия на партнера в процессе общения; - психологические основы деловой беседы и деловых переговоров, технологию формирования имиджа делового человека; - психологические характеристики малой группы и положения индивида в группе; - внутригрупповые и межгрупповые отношения
Уметь	- владеть культурой профессионального общения; - выбирать оптимальный стиль общения взаимодействия в профессиональной деятельности; - анализировать профессиональные ситуации с позиций участвующих в нем индивидов; - применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; -использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.

Содержание и структура дисциплины

Наименование разделов и тем	**Количество аудиторных часов**			**Самостоятельная работа обучающегося (час)**
	Всего	**Теоретическое обучение**	**Практические и лабораторные занятия**	
Раздел 1. Теоретико-методологические основы социальной психологии	12	4	8	6
Раздел 2. Социальная психология общения и взаимодействия людей	18	6	12	8
Раздел 3 Психология групп и личности	18	6	12	6
Всего по дисциплине	**48**	**16**	**32**	**20**

Курсовые проекты (работы): не предусмотрены

Интерактивные образовательные технологии, используемые на занятиях: технология активного обучения, личностно-ориентированная технология обучения, технология проблемного обучения

Вид проведения аттестации по дисциплине: *дифф.зачет*

Основная литература

1. Свенцицкий, А. Л. Социальная психология: учебник и практикум для СПО / А. Л. Свенцицкий. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 408 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04438-6. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/FEAD902F-A35C-4977-980F-CED098AD8A0A.

2. Столяренко, Л. Д. Социальная психология : учебное пособие для СПО / Л. Д. Столяренко, В. Е. Столяренко. — 4-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2016. — 219 с. — (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5372-5. — Режим доступа: www.biblio-online.ru/book/F29FE1AD-6B2F-4D1C-8958-19C0A10ABD50.Столяренко, Л. Д. Социальная психология: учебное пособие для СПО / Л. Д. Столяренко, В. Е. Столяренко. — 4-е изд., пер. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 219 с. — (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02433-3. https://biblio-online.ru/book/E35202EF-D66D-4C17-AB69-4C252830E15E/socialnaya-psihologiya

Автор: Гринева Марина Николаевна

Аннотация по дисциплине
ОГСЭ.07 Формирование индивидуального стиля внешнего вида
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Курс 2 Семестр 3
Количество часов:
всего 70
лекционных занятий - 32 час,
практических занятий - 16 час,
самостоятельной работы - 22 час.

Цель дисциплины:

Целью изучения учебной дисциплины «Формирование индивидуального стиля внешнего вида» является приобретение обучающимися теоретических знаний и практических навыков в овладении функциональными элементами индивидуального фирменного стиля внешнего вида предприятия общественного питания, принципами его разработки, использования в конкретных условиях.

Задачи дисциплины:

– изучить концепцию и принципы разработки индивидуального фирменного стиля, его элементы, теорию и практику использования;

– обосновать факторы конкурентоспособности на основе специфики предприятия и его ответственности за качество продукции и обслуживания.

Место дисциплины в структуре ППССЗ

Дисциплина «Формирование индивидуального стиля внешнего вида» относится к дисциплинам по выбору профессионального учебного цикла и имеет индекс ОГСЭ.07.

В процессе освоения учебной дисциплины обучающиеся должны овладеть общими компетенциями (ОК) и профессиональными компетенциями (ПК):

Результаты обучения:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК-1	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-4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК-10	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов
ПК-1.4	Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания
ПК-2.2	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей

Знать	– деловой стиль работы предприятий общественного питания; – элементы индивидуального фирменного стиля и стилеобразующие факторы.
Уметь	– использовать профессиональные знания, умения и навыки при управлении коллективом; – формировать конкурентоспособный стиль предприятия;

	– умело использовать элементы индивидуального фирменного стиля в конкретных условиях, отражать внутреннюю структуру предприятия, его специфику.

Содержание и структура дисциплины
ОГСЭ.07 Формирование индивидуального стиля внешнего вида

Код компет.	Наименование тем учебной дисциплины	Всего часов (макс. учебн. нагру-зка	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			СРС	Консульт.
			лекц.	практ. занят.	лаб. раб.		
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*
	ИТОГО	**70**	**32**	**16**	–	**22**	-
ОК 1, 2, 4, 10 ПК 1.4, 2.2	1. Основы формирования индивидуального фирменного стиля	**10**	**6**	**2**	–	**2**	–
	2. Константы индивидуального фирменного стиля	**12**	**6**	**2**	–	**4**	-
	3. Дизайн интерьера предприятий общественного питания	**14**	**6**	**4**	–	**4**	-
	4. Фирменный стиль и конкурентоспособность предприятий общественного питания	**16**	**6**	**4**	–	**6**	-
	5. Формирование индивидуального фирменного стиля	**18**	**8**	**4**	–	**6**	-

Курсовые работы: *не предусмотрены*

Вид аттестации: зачет.

Основная литература:

Алексина, Т.А. Деловая этика: учебник для СПО / Т. А. Алексина. – М.: Издательство Юрайт, 2017. - 384 с. – (Серия: Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-05585-6.- Режим доступа: www.biblio-online.ru/book/42B03FBD-5553-40F9-9BFA-5C32418056C8.

Автор: Потапенко Оксана Викторовна

Аннотация по дисциплине
ЕН.01 Математика
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Курс 2 Семестр 3
Количество часов:
всего: 72 часа
лекционных занятий – 16 часов
практических занятий –32 часа
консультаций – 4 часа
самостоятельной работы – 20 часов.

Цель дисциплины:

– формирование знаний, умений, навыков и компетенций у студентов с местом и ролью математики в современном мире;

– развитие их интеллекта и способностей к логическому и алгоритмическому мышлению;

– обучение основным математическим методам, необходимым для анализа и моделирования процессов и явлений при поиске оптимальных решений для осуществления профессиональной деятельности и выбора наилучших способов реализации этих решений, методам обработки и анализа результатов численных и натурных экспериментов и использование их в профессиональной деятельности.

Задачи дисциплины :

– изучить на примерах математических понятий и методов действие законов материалистической диалектики, сущность научного подхода, специфику математики и ее роль в осуществлении процессов становления современной экономики;

– изучить роль математического знания в деятельности специалистов, решающих прикладные задачи в предметной области.

Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный учебный цикл учебного плана.

Для ее изучения необходимо усвоение материала дисциплины «Математика» общеобразовательного цикла. Дисциплина обеспечивает выработку у обучающихся общекультурных компетенций ОК 2. Изучение дисциплины «Математика» является базой для последующего изучения дисциплины «Бухгалтерский учет», «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности».

Результаты обучения (компетенции, знания, умения, практический опыт):

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

Иметь практический опыт	Применять знания на практике для решения решении профессиональных задач
Знать	– значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ; – основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности; – основы теории вероятностей и математической статистики.
Уметь	– применять математические знания и умения при решении задач профессиональной деятельности;

Примечание:
в базовых дисциплинах общие и профессиональные компетенции не указываются.

Содержание и структура дисциплины

№ раз-дела	Наименование разделов	Количество часов					
		Всего	Аудиторная работа			Самостоя-тельная работа	Консуль-тации
			Л	ПЗ	ЛР		
1	2	3	4	5	6	7	
1	Раздел 1. Предел функции. Непрерывность функции	8	4	2		2	
2	Раздел 2. Дифференциальное исчисление	12	2	6		4	
3	Раздел 3. Интегральное исчисление	16	4	8		4	
4	Раздел 4. Элементы линейной алгебры	12	2	8		2	
5	Раздел 5. Элементы дискретной математики	10	2	4		4	

№ раз-дела	Наименование разделов	Количество часов					
		Всего	Аудиторная работа			Самостоя-тельная работа	Консуль-тации
			Л	ПЗ	ЛР		
6	Раздел 6. Элементы теории вероятностей и математической статистики	10	2	4		4	
	Всего по дисциплине	68	16	32		20	4

Курсовые проекты (работы): не предусмотрены

Интерактивные образовательные технологии, используемые в аудиторных занятиях: презентации, проблемное изложение.

Вид аттестации: экзамен

Основная литература
Автор: Седых, И. Ю.
Название : «Математика : учебник и практикум для СПО», Издательство Юрайт, 2017. — 443 с.

Автор: Дунаев В.И.

Аннотация по дисциплине
ЕН.02 Экологические основы природопользования
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Курс 2 семестр 4
Количество часов - 64 час.
лекционных - 20 час.
практических - 22 час.
самостоятельной работы - 18 час.
консультации – 4 час.

Цель дисциплины: формирование представлений о современном состоянии природопользования в мире, о месте России в этом процессе, а также развитие познавательного интереса к экологическим проблемам, правовым вопросам экологической безопасности.

Задачи дисциплины:

- ознакомить обучающихся с основами экологии, экологическими факторами, средами жизни, популяциями, биоценозами и экосистемами;
- дать знания о природных ресурсах, их классификации и рациональном природопользовании, об основных загрязнителях природных ресурсов в России и мире и их классификации;
- ознакомить с правовыми, организационными и экономическими вопросами экологической безопасности, экологическим мониторингом;
- показать учащимся взаимосвязь природы и общества.

Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Естественно–научная дисциплина ЕН.02 Экологические основы природопользования входит в математический и общий естественнонаучный учебный цикл. Изучение этой дисциплины связано с изучением дисциплин «Экология», «Профессиональная эстетика и дизайн».

Компетенции, сформированные в процессе освоения дисциплины (ОК 1, ОК 3, ОК 5, ОК 9, ОК 10) будут закреплены при освоении дисциплины «Профессиональная эстетика и дизайн» специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Результаты обучения (компетенции, знания, умения, практический опыт):

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

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.
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;

Содержание и структура дисциплины

Наименование разделов и тем	Количество аудиторных часов			Самостоятельная работа обучающегося (час)	Консультации
	Всего	Теоретическое обучение	Практические и лабораторные занятия		
Общая экология, экологические основы природопользования	14	6	8	8	1
Проблемы рационального природопользования, Современное состояние окружающей среды России	14	6	8	8	1
Глобальные проблемы экологии	10	4	6	2	1
Международные, государственные, правовые и социальные аспекты охраны окружающей среды	4	4			1
Всего по дисциплине	**42**	**20**	**22**	**18**	**4**

Курсовые проекты (работы): *не предусмотрены*

Интерактивные образовательные технологии, используемые в аудиторных занятиях: технология активного обучения, технология проблемного обучения, аудиовизуальная технология, лекция-дискуссия

Вид промежуточной аттестации: *зачет*

Основная литература

1. Хван, Т. А. Экологические основы природопользования : учебник для СПО / Хван Т. А., Шинкина М. В. — 5-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 319 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00210-2. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/E72B4D30-375C-4761-91DA-E455E546EDC8.

Автор: Егорин Александр Сергеевич

Аннотация по дисциплине
ОП.09 Безопасность жизнедеятельности
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Курс 2 Семестр 4
Количество часов:
всего: 88
лекционных занятий - 20 час.,
практических занятий - 48 час.,
самостоятельной работы - 20 час.,

Цели дисциплины:

- освоение основ военной службы и обороны государства, способов защиты населения от оружия массового поражения; мер пожарной безопасности и правил безопасного поведения при пожарах; организации и порядка призыва граждан на военную службу.

- умение проектировать и решать профессиональные задачи, принимать и реализовывать эффективные решения в соответствии с научными закономерностями.

- формирование понимания полученной гражданской специальности «Организация обслуживания в общественном питании» как военно-учетной.

Задачи дисциплины:

- стимулировать развитие у будущих специалистов в области организации обслуживания в общественном питании культуры мышления, умения анализировать проблемы разного уровня (мировоззренческие, социальные, личностные); овладение способами и технологиями взаимодействия; работой с информацией;

- содействовать овладению будущих специалистов системой теоретических и практических знаний, способствующими выживанию в экстремальной ситуации и обеспечению устойчивости объектов экономики в чрезвычайной ситуации;

- обеспечить формирование профессиональных компетенций через содействие в овладении умениями предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и овладении способами бесконфликтного общения;

- научиться оказывать первую медицинскую помощь и соблюдать правила санитарно-гигиенического режима, охраны труда, техники безопасности и противопожарной безопасности.

Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплине ОП.09 Безопасность жизнедеятельности предшествует изучение дисциплины БД.06 Основы безопасности жизнедеятельности. Дисциплина ОП.09 Безопасность жизнедеятельности относится к общепрофессиональным дисциплинам и является основой для изучения дисциплин (модулей) профессионального цикла по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Результаты обучения (компетенции, знания, умения, практический опыт):

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК-1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии. проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК-2	Организовать собственную деятельность, определять 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 п профессиональной деятельности
ОК-6	Работать в коллективе, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК - 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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
ПК – 1.1	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей
ПК – 1.4	Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания
ПК – 2.1	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей
ПК – 2. 2	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей

ПК – 4.1	Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказание услуг
ПК – 4.2	Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания
ПК – 4.3	Проводить контроль качества услуг общественного питания
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 (доврачебной) медицинской помощи
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 медицинскую помощь.

Структура дисциплины:

БЖД (военная подготовка)

№ раз-дела	Наименование разделов	Количество часов					
		Всего	Аудиторная работа			Самостоя-тельная работа	Консуль-тации
			Л	ПЗ	ЛР		
1	2	3	4	5	6	7	
1	**Раздел 1. Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени, организация защиты населения**	**30**	20	-	-	10	-
2	**Раздел 2. Основы военной службы**	**12**	-	10	-	2	-
3	**Раздел 3. Уставы Вооруженных сил России**	**8**	-	6	-	2	-
4	**Раздел 4. Строевая подготовка**	**5**	-	4	-	1	-
5	**Раздел 5. Огневая подготовка**	**11**	-	10	-	1	-
6	**Раздел 6. Тактическая подготовка.**	**16**	-	14	-	2	-
7	**Раздел 7. Военно-патриотическое воспитание**	**6**	-	4	-	2	-
	Всего	**88**	**20**	**48**	-	**20**	**-**

БЖД (медицинская подготовка)

№ раз-дела	Наименование разделов	Количество часов					
		Всего	Аудиторная работа			Самостоя-тельная работа	Консуль-тации
			Л	ПЗ	ЛР		
1	2	3	4	5	6	7	
1	**Раздел 1. Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени, организация защиты населения**	**32**	20	-	-	12	-

№ раз-дела	Наименование разделов	Количество часов					
		Всего	Аудиторная работа			Самостоя-тельная работа	Консуль-тации
			Л	ПЗ	ЛР		
2	**Раздел 2. Алгоритм действия спасателей при обнаружении пострадавших**	**6**	-	4	-	2	-
3	**Раздел 3. Отравления**	**12**	-	10	-	2	-
4	**Раздел 4. Травма**	**26**	-	24	-	2	-
5	**Раздел 5. Медицина катастроф**	**12**	-	10	-	2	-
	Всего	**88**	**20**	**48**	-	**20**	-

Курсовые проекты (работы): *не предусмотрены*

Интерактивные образовательные технологии, используемые в аудиторных занятиях: аудиовизуальная технология, проблемное изложение, лекция с элементами дискуссии и диспута, разбор решения задач, презентация реферата, конспекта, эссе.

Вид аттестации: зачёт (4 семестр)

Основная литература:

Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для СПО / С. В. Абрамова [и др.] ; под общ. ред. В. П. Соломина. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 399 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02041-0. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/2F40D2AA-52CE-458E-9A2C-42B3296275F1.

Авторы: Барановский Анатолий Иванович, Фалеева Ирина Анатольевна.

Аннотация по
дисциплине
ОП.01 Экономика организации
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Курс 3 Семестр 3
Количество часов:
всего: 96 час.,
лекционных занятий - 40 час.,
практических занятий – 24 час,
консультаций - 6 час,
самостоятельной работы - 26 час.

Цель дисциплины: формирование у студентов базовых знаний теоретических основ и практических навыков в области экономики предприятий.

Задачи дисциплины: изучение
- функций и целей предприятия как первичного звена национальной экономики;
- современных методов хозяйствования предприятий;
- процессов функционирования предприятий;
- ресурсов и факторов производства, методов оценки эффективности их использования;
- формирования и оценки результатов деятельности предприятий;
- факторов развития предприятия.

Место дисциплины в структуре ППССЗ: Учебная дисциплина «Экономика организации» является частью общепрофессионального цикла как общепрофессиональная дисциплина.

Результаты обучения (компетенции, знания, умения, практический опыт):

Индекс компетенции	Содержание компетенции (или еѐ части)
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ПК 1.4	Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания

Иметь практический опыт	расчѐта экономической эффективности хозяйственной деятельности организации; определения эффективности использования имущества фирмы; определения издержек производства и возможные направления их снижения.

Знать	– современное состояние и перспективы развития общественного питания; – организационно-правовые формы организаций; – перечень и характеристику материально-технических, сырьевых, финансовых ресурсов, показатели их эффективного использования, производственную, организационную структуру и инфраструктуру организаций; – перечень основных и оборотных средств, нормы и правила оплаты труда, производственные программу и мощность, ценообразование, экономические показатели хозяйственной деятельности, оценку ее эффективности; – механизмы ценообразования на продукцию (услуги); – формы оплаты труда;
Уметь:	– рассчитывать основные экономические показатели деятельности организации; – оценивать эффективность деятельности организации; – определять материально-технические, сырьевые, трудовые и финансовые ресурсы организации, показатели их эффективного использования.

Содержание и структура дисциплины (модуля, практики)

Наименование разделов и тем	Количество аудиторных часов			Самостоятельная работа обучающегося (час)
	Всего	Теоретическое обучение	Практические и лабораторные занятия	
Раздел I. Организация в условиях рынка	14	8	6	8
Раздел II. Материально-техническая база организации	22	16	6	8
Раздел III. Кадры предприятия и оплата труда	8	4	4	6
Раздел IV. Основные технико-экономические показатели деятельности организации	12	8	4	4
Раздел V. Оценка эффективности хозяйственной деятельности предприятия	8	4	4	-
Всего по дисциплине	**64**	**40**	**24**	**26**

Курсовые проекты (работы): *не предусмотрены*

Интерактивные образовательные технологии, используемые в аудиторных занятиях: традиционные технологии, развивающее обучение, проблемное обучение, разбор решения задач, действия по алгоритму, решение ситуативных и производственных задач.

Вид аттестации: зачет

Основная литература

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и

практикум для СПО / Батраева Э. А. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 390 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534- 04578-9. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/82637666-A787-416C-BE8B- 3E7811265F6A.

2. Коршунов, В. В. Экономика организации : учебник и практикум для СПО / Коршунов В. В. — 4-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 313 с. — (Серия : Профессионалное образование). — ISBN 978-5-534-04630-4. — Режим доступа : www.biblio- online.ru/book/95695521-D6D6-4D10-BE2F-EF29CE1CC72A

Автор: Барышникова Вера Ильинична

Аннотация дисциплины
ОП.02 Правовое обеспечение профессиональной деятельности
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Курс 4 семестр 7
Количество часов:
всего: 96 часов
лекционные занятия: 40 часов,
практические занятия: 24 часа,
консультации: 8 часов,
самостоятельная работа: 24 часа

Цели дисциплины:

Формирование представления об основных требованиях действующего законодательства, о защите своих прав в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством, ознакомление с положениями Конституции РФ, ознакомление с основными законодательными актами и нормативными документами, регулирующими договорные отношения и профессиональную деятельность; определение понятия организационно-правовых форм юридических лиц, правовое положение субъектов предпринимательской деятельности, порядка заключения трудового договора и основания его прекращения; правил оплаты труда; роли государственного регулирования в обеспечении занятости населения; основ права социальной защиты граждан; понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; видов административных правонарушений и административной ответственности; норм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

Задачи дисциплины:

Ознакомить с Трудовым кодексом РФ, ГК РФ, ГПК РФ и Конституцией РФ и реализацией данных законов; правами и обязанностями работников в сфере трудоустройства; с основным содержанием документов российского законодательства о правах гражданина и работника; сформировать основные аспекты регулирования трудовых отношений в области предпринимательского права; коллективный договор, трудовой договор; ознакомить с механизмом реализации правил оплаты труда; ролью государственного регулирования в обеспечении занятости населения; основами права социальной защиты граждан; дать понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; видов административных правонарушений и административной ответственности; норм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина «Правовое обеспечение профессиональной деятельности» относится к общепрофессиональным дисциплинам программы подготовки специалистов среднего звена и является основой для изучения дисциплин и модулей профессионального цикла специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Результаты обучения (компетенции, знания, умения, практический опыт)

Результатом освоения программы профессионального цикла является

овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Правовое обеспечение профессиональной деятельности», в том числе профессиональными компетенциями (ПК), указанными ФГОС по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»:

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

В процессе освоения ПД студенты должны овладеть общими компетенциями (ОК):

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов

Иметь практический опыт	
Знать	понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; основные положения законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих правоотношения в области профессиональной деятельности; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; организационно-правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; правила оплаты труда; роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; основы права социальной защиты граждан;

	понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; виды административных правонарушений и административной ответственности; нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.
Уметь	работать с нормативными правовыми документами, использовать их в профессиональной деятельности; защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством, соблюдать требования действующего законодательства;

Содержание и структура дисциплины:

Наименование разделов и тем	**Максимальная нагрузка**	**Количество аудиторных часов**		**Самостоятельная работа студента (в т.ч. консультации)**
		Теоретическое обучение	**Практические и лабораторные занятия**	
Раздел 1. Гражданское право РФ	**20**	**10**	**6**	**4**
Тема 1.1. Правовое регулирование договорных отношений	6	2	2	2
Тема 1.2. Права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности	6	4	2	-
Тема 1.3. Защита прав в соответствии с гражданским и гражданско-процессуальным законодательством и судебный порядок разрешения споров	6	4	2	2
Раздел 2. Основы правовой защиты	**16**	**8**	**4**	**4**
Тема 2.1. Основы права социальной защиты граждан	8	4	2	2

Тема 2.2. Виды административных правонарушений и административной ответственности	8	4	2	2
Раздел 3. Трудовое право Российской Федерации	**30**	**14**	**6**	**10**
Тема 3.1. Трудовой договор: порядок и условия его заключения и прекращения	6	4	2	-
Тема 3.2. Защита прав в соответствии с трудовым законодательством	6	2	2	2
Тема 3.3. Правовое регулирование занятости и трудоустройства	4	2	-	2
Тема 3.4. Рабочее время и время отдыха, правила оплаты труда	6	2	2	2
Тема 3.5. Трудовой распорядок и дисциплины труда	4	2	-	2
Тема 3.6. Дисциплинарная и материальная ответственность сторон трудового договора	4	2	-	2
Раздел 4. Нормативно-правовые акты регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности	**12**	**4**	**4**	**4**
Тема 4.1. Федеральные законы, регулирующие деятельность сотрудников общественного питания	6	2	2	2

Тема 4.2. Нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность сотрудников общественного питания	6	2	2	2
Раздел 5. Предпринимательское право и предпринимательская деятельность	**10**	**4**	**4**	**2**
Тема 5.1. Законодательство о предпринимательской деятельности	10	4	4	2
Консультации	**8**	-	-	**8**
Итого	**96**	**40**	**24**	**32**

Курсовые проекты (работы): не предусмотрены.

Интерактивные образовательные технологии, используемые в аудиторных занятиях: проблемное изложение, дискуссия, решение задач малыми группами.

Вид аттестации: зачет.

Основная литература:

1. Бошно, С. В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник для СПО / С. В. Бошно. — М. : Издательство Юрайт, 2015. — 533 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5354-1. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/038DC06E-D590-4F7C-99FA-B0D4F86224C9.

Автор: Натхо Адам Юрьевич

Аннотация по дисциплине

ОП.03 Бухгалтерский учет

43.02.01 Организация и обслуживание в общественном питании

Курс 3 Семестр 5, 6

Количество часов:

всего: 182 часа,

лекционных занятий - 60 час.

практических занятий - 60 час,

консультаций - 10 час,

самостоятельной работы - 52 час.

Цель дисциплины: формирование у студентов целостной системы знаний, необходимых для анализа современных проблем теории и практики бухгалтерского учета; разработки учетной политики организации; составления бухгалтерской (финансовой) отчетности для заинтересованных пользователей; анализа влияния изменений внешних и внутренних условий функционирования организации на финансовые показатели.

Задачи дисциплины:

1. Содействовать овладению системой теоретических и практических знаний в области бухгалтерского учета, умению работать с информацией.
2. Способствовать изучению нормативного регулирования бухгалтерского учета в РФ.
3. Обеспечить формирование профессиональных компетенций менеджера через содействие в овладении основными методами и формами бухгалтерского учета, порядком ведения бухгалтерского учета, тем самым способствовать формированию мыслящего специалиста – практика.

Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина «Бухгалтерский учет» входит в профессиональный цикл программы подготовки специалистов среднего звена.

Дисциплина «Бухгалтерский учет» основана на оптимизации междисциплинарных и внутренних связей с другими учебными курсами. Изучению дисциплины «Бухгалтерский учет» предшествуют такие дисциплины, как «Экономика организации», «Финансы и валютно-финансовые операции организации».

Результаты обучения (компетенции, знания, умения, практический опыт

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК. 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК. 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК. 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения задания
ОК. 10	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

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

Иметь практический опыт	
Знать	- основы бухгалтерского учета, - особенности ценообразования в общественном питании; - нормативно-правовую базу бухгалтерского учета; - структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций, бухгалтерскую отчетность;
Уметь	- использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности;

Содержание и структура дисциплины (модуля, практики)

Наименование разделов и тем	Количество аудиторных часов			Самост. работа в т.ч. консультации
	всего	теория	практика	
1	2	3	4	5
Раздел 1. Основы теории бухгалтерского учета				
Тема 1.1. Хозяйственный учет, его сущность и значение.	4	2	2	2
Тема 1.2. План счетов бухгалтерского учета. Бухгалтерские документы	6	2	4	2
Тема 1.3. Основы организации бухгалтерского учета на предприятиях торговли.	4	2	2	2
Тема 1.4. Правовая основа бухгалтерского учета	2	2		2
Раздел 2. Учет денежных средств, расчетных и кредитных отношений.				
Тема 2.1. Цели, задачи и принципы учета денежных средств и расчетных операций. Правила ведения кассовых операций и их учет.	4	2	2	2
Тема 2.2. Учет операций по расчетному счету. Безналичные формы расчетов	4	2	2	2
Тема 2.3. Учет кредитов банка. Учет финансовых вложений	4	2	2	2
Раздел 3. Учет труда и заработной платы.				
Тема 3.1. Общие положения по учету труда	4	2	2	2
Тема 3.2. Порядок начисления и учет заработной платы.	8	4	4	4
Раздел 4. Учет основных средств и нематериальных активов.				
Тема 4.1. Учет движения основных средств	6	2	4	4
Тема 4.2. Учет нематериальных активов	4	4		2
Раздел 5. Учет товарных операций в торговле				
Тема 5.1. Учет товарных операций в оптовой торговле.	8	4	4	4

Тема 5.2. Учет товарных операций в розничной торговле.	6	2	4	4
Раздел 6. Учет капитала и обязательств				
Тема 6.1 Учет капитала	4	2	2	
Тема 6.2 Учет обязательств	4	2	2	2
Раздел 7. Учет затрат на производство работ, оказание услуг в отрасли и калькулирование их себестоимости				
Тема 7.1. Учет затрат на производство работ, оказание услуг в отрасли и калькулирование их себестоимости	4	2	2	2
Тема 7.2. Учет операций с тарой	4	2	2	2
Раздел 8. Учет финансовых результатов от реализации выполненных работ и оказанных услуг в отрасли. Налогообложение.				
Тема 8.1. Понятие реализованной продукции. Учет реализованной продукции и коммерческих расходов	4	2	2	4
Тема 8.2. Понятие финансовых результатов. Учет прибылей и убытков	4	2	2	2
Тема 8.3. Учет товарных потерь. Учет финансовых результатов	4	2	2	2
Тема 8.4. Понятие и учет налогооблагаемой прибыли	4	2	2	2
Тема 8.5. Состояние, развитие, учет и налогообложение в ресторанном бизнесе	4	2	2	2
Раздел 9. Бухгалтерская отчетность				
Тема 9.1. Виды и назначение отчетности	4	2	2	2
Тема 9.2. Состав и содержание отчетности	10	4	6	4
Раздел 10. Налоги и налоговая система в условиях рыночной экономики				
Тема 10.1. Налоги, их сущность, функции и классификация	4	2	2	2
Тема 10.2. Налоговая система, ее элементы и принципы построения	2	2		2
Всего:	120	60	60	62

Курсовые проекты (работы): *не предусмотрены*

Интерактивные образовательные технологии, используемые в аудиторных занятиях: применяются образовательные технологии личностно-деятельностного, развивающего и проблемного обучения.

Вид аттестации: дифференцированный зачет, зачёт

Основная литература

1. Алисенов, А. С. Бухгалтерский финансовый учет : учебник и практикум для СПО / А. С. Алисенов. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 457 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01321-4. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/101D3166-BD90-4A24-8288-8569C416DC3D

Автор: Черникова Наталья Александровна

Аннотация по дисциплине
ОП.04 Документационное обеспечение управления
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Курс 3 семестр 6
Количество часов - 86,
лекции – 28 час.,
практич. занятия – 28 час;
самостоятельная работа - 26 час.;
консультации - 4 час.

Цель дисциплины:

Цель - изучение видов официальных документов и требований к их составлению и оформлению.

Задачи дисциплины:

Основными *задачами* дисциплины являются освоение правил организации работы с документами; порядка организации работ по делопроизводственному обслуживанию; приемов современного делопроизводства.

Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина «Документационное обеспечение управления» относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального учебного цикла.

Дисциплина ОП.04 Документационное обеспечение управления опирается на предшествующие дисциплины: «Экономика организации», «Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания» и формирует компетенции для освоения последующих дисциплин: «Финансы и валютно-финансовые операции организации».

Результаты обучения (компетенции, знания, умения, практический опыт)

Результатом освоения программы профессионального цикла является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Документационное обеспечение управления», в том числе общими компетенциями (ОК) и профессиональными компетенциями (ПК), указанными ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК-1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК-10	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов
ПК-2.4	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания

знать	- об основных положениях по документированию управленческой деятельности; - терминологию в области документационного обеспечения управления - о правилах оформления документов; - нормативные документы, регламентирующие составление и оформление организационно-распорядительных документов - об унификации и стандартизации управленческих документов - формы, методы и системы документирования; - порядок организации документов в комплексы; - законодательные акты и нормативные документы по организации работы с документацией;

	- правила составления и оформлению различных видов документов; - требования к тексту служебных документов; - общие правила организации работы с документами
уметь	- пользоваться изученными стандартизированными терминами; - применять на практике государственные стандарты, другие нормативные и методические документы, регламентирующие организацию документационного обеспечения управления; -составлять и правильно (в соответствии с действующими нормативными документами) оформлять основные виды организационно-распорядительных документов; -выполнять определенные виды работ по организации работ с документами в учреждениях; -оформлять номенклатуру дел и формировать дела в соответствии с номенклатурой дел; -осуществлять документирование и организацию работы с документами; -пользоваться основными нормативно-правовыми документами в области документирования -составлять и оформлять различные виды документов.

Содержание и структура дисциплины

Наименование разделов и тем	**Количество аудиторных часов**			**Самостоятельная работа обучающегося (в т.ч. консультации)**
	Всего	**Теоретическое обучение**	**Практические и лабораторные занятия**	
Раздел 1. Введение в документирование управленческой деятельности	28	14	14	12
Раздел 2. Организация работы с документами	28	14	14	14
Консультации	-	-	-	4
Всего по дисциплине	**56**	**28**	**28**	**30**

Курсовые проекты (работы): *не предусмотрены*

Интерактивные образовательные технологии, используемые на занятиях: технология активного обучения, личностно-ориентированная технология обучения, технология проблемного обучения

Вид аттестации по дисциплине: *зачет*

Основная литература

1. Корнеев, И. К. Документационное обеспечение управления + тесты в ЭБС : учебник и практикум для СПО / И. К. Корнеев, А. В. Пшенко, В. А. Машурцев. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 384 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05022-6. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/3D5B4B81-2DF6-41AD-A2B6-0BDAF211CEC4.

Автор: Гринева Марина Николаевна

Аннотация по дисциплине

ОП.05 Финансы и валютно-финансовые операции организации

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Курс 3 Семестр 5, 6

Количество часов:

всего: 208 часов,

лекционных занятий - 48 час.

практических занятий - 86 час,

консультаций - 10 час,

самостоятельной работы - 64 час.

Цель дисциплины: создание условий способствующих приобретению знаний и умений в области денежного обращения, финансов, валютно-финансовых операций и их оформлении.

Задачи дисциплины:

1. Содействовать овладению системой теоретических и практических знаний в области финансов и валютных операций, умению работать с информацией.
2. Способствовать изучению нормативного регулирования финансовой деятельности в РФ.
3. Обеспечить формирование профессиональных компетенций менеджера через содействие в овладении знаниями, тем самым способствовать формированию мыслящего специалиста – практика.

Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина «Финансы и валютно-финансовые операции организации» входит в профессиональный цикл программы подготовки специалистов среднего звена.

Дисциплина основана на оптимизации междисциплинарных и внутренних связей с другими учебными курсами. Изучению дисциплины предшествуют такие дисциплины как «Экономика организации», «Бухгалтерский учет».

Результаты обучения (компетенции, знания, умения, практический опыт):

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК. 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК. 2	Организовывать собственную деятельность, определять методы решения 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, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК. 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения задания
ОК. 10	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования

	нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.
ПК.1.4	Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания
ПК.2.5	Анализировать эффективность обслуживания потребителей

Иметь практический опыт	
Знать	- сущность, функции, управление финансами, финансы государства и организаций, их использование; - банковскую систему; - финансовое планирование и контроль; - валютно-финансовые операции: виды валют, валютный курс и рынок; - валютные операции, их регулирование
Уметь	- оформлять и использовать платежные документы при расчетах с потребителем; - составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям; - распознавать виды валют

Содержание и структура дисциплины (модуля, практики)

Наименование разделов и тем	Количество аудиторных часов			Самост. работа в т.ч. консультации
	всего	теория	практика	
1	*2*	*3*	*4*	*5*
Раздел 1. Деньги и денежное обращение				
Введение	2	2		4
Тема 1.1 Сущность, функции и виды денег	8	2	6	4
Тема 1.2. Денежное обращение и денежная система	10	4	6	4
Раздел 2. Финансы и финансовая система				
Тема 2.1. Сущность финансов, их роль в экономике. Финансовая политика	8	2	6	5
Тема 2.2. Управление финансами	10	4	6	5
Тема 2.3. Финансовая система	8	2	6	5
Тема 2.4. Бюджет и бюджетная система.	10	4	6	5
Тема 2.5. Внебюджетные фонды.	10	4	6	5
Тема 2.6. Страхование.	8	2	6	5
Тема 2.7.Финансы хозяйствующих субъектов.	10	4	6	5
Раздел 3. Кредит и кредитная система РФ				
Тема 3.1. Ссудный капитал и кредит.	8	4	4	5
Тема 3.2. Банковская система.	8	2	6	5
Тема 3.3. Организация безналичных расчетов.	8	2	6	4

Тема 3.4. Рынок ценных бумаг в РФ.	10	4	6	5
Валютная система РФ				
Тема 4.1. Валютная система РФ.	10	4	6	4
Тема 4.2 Система Валютного регулирования и контроля в РФ	6	2	4	4
Всего	134	48	86	74

Курсовые проекты (работы): *не предусмотрены*

Интерактивные образовательные технологии, используемые в аудиторных занятиях: применяются образовательные технологии личностно-деятельностного, развивающего и проблемного обучения.

Вид аттестации: дифференцированный зачет

Основная литература

1. Чалдаева, Л. А. Финансы, денежное обращение и кредит : учебник для СПО / А. В. Дыдыкин ; под ред. Л. А. Чалдаевой. — 3-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 381 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02963-5. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/2FEA8C22-D798-438C-B999-F363E0E784B6.

Автор: Черникова Наталья Александровна

Аннотация по дисциплине
ОП.06 Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Курс 4 Семестр 7
Количество часов:
всего: 96
лекционных занятий - 32 час,
практических занятий – 32 час,
консультаций – 8 час,
самостоятельной работы – 24 час.

Цель дисциплины (модуля, практики): Формирование и развитие у обучающихся умений и знаний для использования информации и информационно-коммуникационных технологий, необходимых для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития в профессиональной деятельности.

Задачи дисциплины (модуля, практики): обобщить и систематизировать знания по информационным и телекоммуникационным технологиям; научить применять мультимедийные технологии обработки и представления информации; сформировать базовые навыки использования инструментальных средств информационных технологий в профессиональной деятельности.

Место дисциплины (модуля, практики) в структуре ППССЗ:
Дисциплина ОП.06 Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности входит в блок профессионального учебного цикла. Изучение дисциплины «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности» базируется на знаниях, полученных обучающимися ранее при изучении общеобразовательной дисциплины «Информатика». Знания и умения, полученные при изучении дисциплины «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности», необходимы для успешного прохождения производственной практики (по профилю специальности).

Результаты обучения (компетенции, знания, умения, практический опыт):

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ПК 2.4	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания

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

Содержание и структура дисциплины (модуля, практики)

(перечень основных разделов с указанием количества часов по каждому разделу)

№ раз-дела	Наименование разделов	Количество часов					
		Всего	Аудиторная работа			Самостоя-тельная работа	Консуль-тации
			Л	ПЗ	ЛР		
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Использование средств ИКТ в профессиональной деятельности	30	14	4	-	12	
2	Прикладные программные средства	66	18	28	-	12	8
	Всего	96	32	32	-	24	8

Курсовые проекты (работы): *не предусмотрены*

Интерактивные образовательные технологии, используемые в аудиторных занятиях: проблемные лекции с применением личностно-ориентированной технологии, дифференцированное обучение на объяснительно-иллюстративной основе.

Вид аттестации: зачёт

Основная литература

Советов Б. Я., Цехановский В. В. Информационные технологии: учебник для СПО. — 6-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 261 с. — (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03015-0. — Режим доступа: www.biblio-online.ru/book/BBC6F436-97B4-4DCB-829E-1DF182A8B1A4

Автор: Грищенко Виктория Игоревна

Аннотация по дисциплине
ОП.07 Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Курс 2 семестр 3,4
Количество часов - 180 час.
лекционных - 56 час.
практических – 60 час.
самостоятельной работы - 46 час.
консультации - 18 час.

Цель дисциплины:

-подготовка обучающихся производственно-технологической деятельности и решению конкретных задач, направленных на освоение новых видов технологического оборудования, снижение трудоемкости, энергоемкости и повышению производительности труда для предприятий общественного питания.

Задачи дисциплины:

- определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания;
- эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований;
- соблюдать правила охраны труда;
- предупреждать производственный травматизм и профзаболевания;
- использовать противопожарную технику.

знать:

- классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации;
- основы нормативно-правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания;
- принципы возникновения и профилактику производственного травматизма и профзаболеваний.

Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда» входит в Профессиональный учебный цикл общепрофессиональных дисциплин.

Профессиональный цикл ОП опирается на предшествующие дисциплины и формирует компетенции для освоения последующих дисциплин. Такие предшествующие дисциплины как ОП.01 Экономика организации, ОП.02 Правовое обеспечение профессиональной деятельности, ОП. 03 Бухгалтерский учёт необходимы для освоения дисциплины «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда». Последующими дисциплинами по отношению к дисциплине «Техническое оснащение

организаций общественного питания и охрана труда» являются следующие дисциплины: ОП. 08 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации, ОП. 10 Формирование индивидуального стиля внешнего вида, ОП. 11 Профессиональная эстетика и дизайн, ОП.12 Барное дело.

Результаты обучения (компетенции, знания, умения, практический опыт):

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными компетенциями (ПК) и общими компетенциями (ОК), указанными ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Код компетенции	Формулировка компетенций
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов
ПК 1.1.	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей
ПК 1.2.	Организовывать выполнение заказов потребителей
ПК 2.1.	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей
ПК 2.6.	Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания

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 профилактику производственного травматизма и профзаболеваний;
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;

Содержание и структура дисциплины

Наименование разделов и тем	**Количество аудиторных часов**			**Самостоятельная работа обучающегося (в т.ч. консультации)**
	Всего	**Теоретическое**	**Практические и**	

		обучение	лабораторные занятия	
Раздел 1 Назначение и применение технологического оборудования на предприятиях общественного питания				
Тема 1.1 Знакомство с устройством и приемами работы на оборудовании для подготовки сырья к производству	12	6	6	4
Тема 1.2 Оборудование для получения готовой продукции на предприятиях общественного питания	14	6	8	6
Тема 1.3 Оборудование для сервисной реализации продуктов питания	12	6	6	6
Тема 1.4 Хранение сырья, полуфабрикатов и готовых блюд	14	6	8	4
Тема 1.5 Оборудование для вспомогательных операций	12	6	6	6
Раздел 2 Обеспечение условий охраны труда на производстве				
Тема 2.1 Нормативно-правовая база охраны труда	16	8	8	6
Тема 2.2 Защита человека от вредных и опасных производственных факторов	12	6	6	4
Тема 2.3 Психофизиологические и эргономические основы безопасности труда	12	6	6	6
Тема 2.4 Управление безопасностью труда и оказание первой помощи	12	6	6	4
Консультации	-	-	-	**18**
Всего по дисциплине	**116**	**56**	**60**	**64**

Курсовые проекты (работы): не предусмотрены

Интерактивные образовательные технологии, используемые в аудиторных занятиях: дифференцированное обучение, проблемно-модульное обучение, игровое обучение, проблемно-модульное обучение, презентация, дискуссия, проблемное изложение.

Вид аттестации: экзамен

Основная литература

1. Пасько, О.В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения: учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 201 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02479-1. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/1E27449A-DA2E-4D50-8E0A-AE4E13001B25.

Автор: Калинина Римма Фоминична.

Аннотация по дисциплине
ОП.08 Иностранный (английский) язык в сфере профессиональной коммуникации
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Курс 4 Семестр 7
Количество часов:
всего: 92 часа
лекционных занятий – не предусмотрено,
практических занятий – 64 часа,
консультаций – 6 часов,
самостоятельной работы – 22 часа.

Цель дисциплины: воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне.

Задачи дисциплины:

1. Формирование представлений об английском языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;
2. Формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на английском языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения;
3. Формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической и предметной;
4. Воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Учебная дисциплина ОП.08 Иностранный (английский) язык в сфере профессиональной коммуникации является общепрофессиональной дисциплиной профессионального учебного цикла социально-экономического профиля. Базовые дисциплины: «Русский язык», «Литература», «Иностранный язык (английский)», «История», «Обществознание», «География», дисциплины общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла: «Основы философии», «История», «Иностранный язык (английский)», «Русский язык и культура речи» являются обязательными для предварительного изучения дисциплины ОП.08 Иностранный (английский) язык в сфере профессиональной коммуникации. Общие и профессиональные компетенции, сформированные в процессе изучения дисциплины «Иностранный (английский) язык в сфере

профессиональной коммуникации», будут закреплены при изучении общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей: ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания, ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания, ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания, ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

Результаты обучения (знания, умения, опыт, компетенции):
Менеджер должен обладать общей компетенцией, включающей в себя способность:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
Менеджер должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:	
ПК 1.4.	Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.
ПК 2.2.	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.
ПК 2.4.	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.
ПК 2.5.	Анализировать эффективность обслуживания потребителей.
ПК 3.1.	Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.
ПК 3.2.	Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.
ПК 3.3.	Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.
ПК 4.3.	Проводить контроль качества услуг общественного питания.

Знать	лексическо-грамматический материал по специальности, необходимый для профессионального общения;

	различные виды речевой деятельности и формы речи; источники профессиональной информации на иностранном языке; технику перевода профессионально ориентированных текстов;
Уметь	вести беседу, (диалог, переговоры) профессиональной направленности на иностранном языке; работать с источниками профессиональной информации на иностранном языке.

Содержание и структура дисциплины:

№ раз-дела	Наименование разделов	Количество часов					
		Всего	Аудиторная работа			Самостоя-тельная работа	Консуль-тации
			Л	ПЗ	ЛР		
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Моя будущая специальность.	8		6		2	
2	Режим работы ресторана, кафе.	8		6		2	
3	Кухня ресторана, кафе.	8		6		2	
4	Персонал ресторана.	8		6		2	
5	Здоровая пища.	10		8		2	
6	Речевой этикет: формы обращения, формы приветствия, слова при прощании, встрече.	8		6		2	
7	Обязанности метрдотеля.	10		8		2	
8	Общение. Личные контакты.	8		6		2	
9	Приглашения, выражения благодарности, извинения.	10		6		4	

№ раз-дела	Наименование разделов	Количество часов					
		Всего	Аудиторная работа			Самостоя-тельная работа	Консуль-тации
			Л	ПЗ	ЛР		
10	Встреча гостей. Меню.	14		6		2	6
	Всего	**92**		**64**		**22**	**6**

Курсовые работы: *не предусмотрены.*

Интерактивные образовательные технологии, используемые в аудиторных занятиях: презентация, аудиовизуальная технология, решение задач малыми группами, разыгрывание ролей, дискуссия, решение задач индивидуально с групповым обсуждением.

Вид аттестации: дифференцированный зачет (7 семестр)

Основная литература:

Кузьменкова, Ю. Б. Английский язык + аудиозаписи в эбс: учебник и практикум для СПО / Кузьменкова Ю. Б. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 441 с. — (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00804-3. — Режим доступа: www.biblio-online.ru/book/494C25F9-747F-4017-AF10-6B9CF6E7D9AA.

Автор: Рекун Анна Сергеевна

Аннотация по дисциплине
ОП.08 Иностранный (немецкий) язык в сфере профессиональной коммуникации
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Курс 4 Семестр 7
Количество часов:
всего: 92 часа
лекционных занятий – не предусмотрено,
практических занятий – 64 часа,
консультаций – 6 часов,
самостоятельной работы – 22 часа.

Цель дисциплины: воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне.

Задачи дисциплины:

1. Формирование представлений о немецком языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;
2. Формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на немецком языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения;
3. Формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической и предметной;
4. Воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Учебная дисциплина ОП.08 Иностранный (немецкий) язык в сфере профессиональной коммуникации является общепрофессиональной дисциплиной профессионального учебного цикла социально-экономического профиля. Базовые дисциплины: «Русский язык», «Литература», «Иностранный язык (немецкий)», «История», «Обществознание», «География», дисциплины общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла: «Основы философии», «История», «Иностранный язык (немецкий)», «Русский язык и культура речи» являются обязательными для предварительного изучения дисциплины ОП.08 Иностранный (немецкий) язык в сфере профессиональной коммуникации. Общие и профессиональные компетенции, сформированные в процессе изучения дисциплины «Иностранный (немецкий) язык в сфере

профессиональной коммуникации», будут закреплены при изучении общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей: ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания, ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания, ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания, ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

Результаты обучения (знания, умения, опыт, компетенции):
Менеджер должен обладать общей компетенцией, включающей в себя способность:

Код компетенции	**Формулировка компетенции**
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
Менеджер должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:	
ПК 1.4.	Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.
ПК 2.2.	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.
ПК 2.4.	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.
ПК 2.5.	Анализировать эффективность обслуживания потребителей.
ПК 3.1.	Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.
ПК 3.2.	Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.
ПК 3.3.	Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.
ПК 4.3.	Проводить контроль качества услуг общественного питания.

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

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

Содержание и структура дисциплины:

№ раз-дела	Наименование разделов	Количество часов					
		Всего	Аудиторная работа			Самостоя-тельная работа	Консуль-тации
			Л	ПЗ	ЛР		
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Моя будущая специальность.	8		6		2	
2	Режим работы ресторана, кафе.	8		6		2	
3	Кухня ресторана, кафе.	8		6		2	
4	Персонал ресторана.	8		6		2	
5	Здоровая пища.	10		8		2	
6	Речевой этикет: формы обращения, формы приветствия, слова при прощании, встрече.	8		6		2	
7	Обязанности метрдотеля.	10		8		2	
8	Общение. Личные контакты.	8		6		2	
9	Приглашения, выражения благодарности, извинения.	10		6		4	

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов					
		Всего	Аудиторная работа			Самостоятельная работа	Консультации
			Л	ПЗ	ЛР		
10	Встреча гостей. Меню.	14		6		2	6
	Всего	**92**		**64**		**22**	**6**

Курсовые работы: *не предусмотрены*

Интерактивные образовательные технологии, используемые в аудиторных занятиях:

В процессе обучения применяются образовательные технологии личностно-деятельностного, развивающего и проблемного обучения. В учебном процессе наряду с традиционными образовательными технологиями используются компьютерное тестирование, тематические презентации, интерактивные технологии, аудиовизуальная технология, решение задач малыми группами, разыгрывание ролей, дискуссия, решение задач индивидуально с групповым обсуждением.

Вид аттестации: дифференцированный зачет (7 семестр)

Основная литература:

Винтайкина, Р.В. Немецкий язык (b1): учебник для СПО / Винтайкина Р.В., Новикова Н.Н., Саклакова Н.Н. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2016. — 446 с. — (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9410-0. — Режим доступа: www.biblio-online.ru/book/C591C763-4318-4E84-9492-FD5185230241.

Автор: Рекун Анна Сергеевна

Аннотация по дисциплине
ОП.10 Конфликтология
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Курс 2 семестр 4
Количество часов:
всего: 64 часа
лекционных - 20 час.
практических – 22 час.
консультации - 4 час.
самостоятельной работы - 18 час.

Цель дисциплины:

Цель курса – обеспечить студента комплексом теоретических знаний и практических технологий и методов по анализу и управлению конфликтом. В процессе обучения студенты 2 познакомятся с основными понятиями конфликтологии, различными видами конфликтов в зависимости от включенных субъектов и сфер возникновения, структурой и динамикой конфликта. Учебный курс предусматривает обучение методам диагностики, анализа и управления конфликтными ситуациями.

Задачи дисциплины:

- организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания;
- принимать рациональные управленческие решения;
- применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;
- регулировать конфликтные ситуации в организации;
- управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;

Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Учебная дисциплина «Конфликтология» к общепрофессиональным дисциплинам программы подготовки специалистов среднего звена и является основой для изучения дисциплин и модулей профессионального цикла специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Дисциплина изучается на 2 курсе в 4 семестре.

Результаты обучения (компетенции, знания, умения, практический опыт):

ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к нейустойчивый 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 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
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.
ПК 1.2	Организовывать выполнение заказов потребителей
ПК 1.4	Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.
ПК 2.2	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.
ПК 3.1	Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.
ПК 4.1	Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.
ПК 4.3	Проводить контроль качества услуг общественного питания.

Знать	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.
Уметь	организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания; принимать рациональные управленческие решения; применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности; регулировать конфликтные ситуации в организации; управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;

Содержание и структура дисциплины

Наименование разделов и тем	Количество аудиторных часов			Самостоятельная работа обучающегося (в т.ч. консультации)
	Всего	Теоретическое обучение	Практические и лабораторные занятия	
Раздел 1. Становление конфликтологии	**8**	**4**	**4**	**4**
Тема 1.1. Формирование конфликтологических идей	**4**	**2**	**2**	**2**
Тема 1.2. Развитие отечественной конфликтологии	**4**	**2**	**2**	**2**
Раздел 2. Предмет конфликтологии и методы исследования	**20**	**8**	**12**	**8**
Тема 2.1. Понятийный аппарат конфликтологии. Его предмет и объект	**4**	**2**	**2**	**2**
Тема 2.2. Типология и функции конфликтов	**4**	**2**	**2**	**2**
Тема 2.3. Причинная обусловленность конфликтов между работниками предприятий общественного питания и потребителями	**6**	**2**	**4**	**2**
Тема 2.4.Причинная обусловленность конфликтов в коллективе	**6**	**2**	**4**	**2**
Раздел 3. Теории управления конфликтами	**14**	**8**	**6**	**6**
Тема 3.1. Особенности управления конфликтами на предприятиях общественного питания	**4**	**2**	**2**	**2**
Тема 3.2. Преодоление конфликтов.	**4**	**2**	**2**	**2**
Тема 3.3. Классификация методов профилактики и предупреждения конфликтов	**6**	**4**	**2**	**2**
консультации	**-**	**-**	**-**	**4**
всего	**42**	**20**	**22**	**22**

Курсовые проекты (работы): не предусмотрены

Интерактивные образовательные технологии, используемые в аудиторных занятиях: дифференцированное обучение, проблемно-модульное обучение, дискуссия, проблемное изложение.

Вид аттестации: зачет.

Основная литература:

1. Бунтовская, Л. Л. Конфликтология : учебное пособие для СПО / Л. Л. Бунтовская, С. Ю. Бунтовский, Т. В. Петренко. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 144 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05015-8. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/52D9DB2D-3FD1-444A-81A2-D4F1EB25E116.

Автор: Гаспарян Норета Овсеповна

Аннотация по дисциплине
ОП.11 Профессиональная эстетика и дизайн
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Курс 4 семестр 7
Количество часов - 76 час.
лекционных - 20 час.
практических – 32 час.
консультации - 4 час.
самостоятельной работы - 20 час.

Цель дисциплины:

Целью освоения дисциплины является формирование представления о развитии эстетических взглядов; ознакомление с основными положениями современных отечественных и зарубежных эстетических дизайн-концепций; выработка навыков практического использования эстетических знаний в дизайнерском проектировании.

Задачи дисциплины:

Пользоваться нормативной и специальной литературой;

Органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений;

Пользоваться инструментами для карвинга;

Создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд;

Разрабатывать новые виды оформления;

Применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;

Проявлять свою творческую индивидуальность;.

Место профессионального модуля в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина «Профессиональная эстетика и дизайн» к общепрофессиональным дисциплинам программы подготовки специалистов среднего звена и является основой для изучения дисциплин и модулей профессионального цикла специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Результаты обучения (компетенции, знания, умения, практический опыт):

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 решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК 1.2	Организовывать выполнение заказов потребителей
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

Знать	основные понятия и направления в области эстетики; категории эстетики, их взаимосвязь, применение при оформлении кулинарной и кондитерской продукции; элементы, формирующие эстетические свойства кулинарной и кондитерской продукции; композицию, элементы и приёмы построению композиции, композиционное единство; основы рисования и лепки; дизайн: основные понятия, виды; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий; основные приемы изготовления украшений; основы карвинга; правила подбора профессионального инструмента для карвинга; технику и варианты оформления блюд и кондитерских изделий; требования к безопасности хранения блюд и кондитерских изделий; актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий.
Уметь	пользоваться нормативной и специальной литературой; органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений; пользоваться инструментами для карвинга; создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд; разрабатывать новые виды оформления; применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус; проявлять свою творческую индивидуальность

Содержание и структура дисциплины

Наименование разделов	Количество аудиторных часов			Самостоятельная работа обучающегося (в т.ч.
	Всего	Теоретическое обучение	Практические и лабораторные занятия	

				консультации)
Тема 1 Введение. Основы эстетики и дизайна	4	4	-	6
Тема 2 Основы рисования и лепки	18	4	14	8
Тема 3 Искусство украшения кулинарных и кондитерских изделий	30	12	18	6
Консультации	-	-	-	4
Всего по дисциплине	***52***	***20***	***32***	***24***

Курсовые проекты (работы): не предусмотрены

Интерактивные образовательные технологии, используемые в аудиторных занятиях: выполнение заданий индивидуально с групповым обсуждением итогов, диспут по теоретическим вопросам, лекция-дискуссия.

Вид аттестации: зачет.

Основная литература:

1. Одегов, Ю. Г. Эргономика : учебник и практикум для СПО / Ю. Г. Одегов, М. Н. Кулапов, В. Н. Сидорова. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 157 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02611-5. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/55F3A509-CDEA-41C7-9C29-429B62EF7376.

Автор: Верещагина Анастасия Игоревна

Аннотация по дисциплине
ОП.12 Барное дело
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Курс 2 семестр 4
Количество часов
всего - 128 час.
лекционных - 40 час.
практических – 44 час.
консультации - 4 час.
самостоятельной работы - 40 час.

Цель дисциплины:

Целью дисциплины является освоение студентами основных положений организации барного деле, а также умение студентов использовать на практике полученные знания при совершенствовании организационной структуры бара.

Задачи дисциплины:

- обеспечение студентов знаниями по характеристикам, технологии приготовления и способам подачи алкогольных, безалкогольных, смешанных напитков;
- изучение основных требований предъявляемых к обслуживающему персоналу, к рабочему месту бармена, к общей организации работы баров;
- ознакомление с техникой подачи напитков, барменским флейрингом.

Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина входит в профессиональный цикл общепрофессиональных дисциплин для специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Курс тесно связан с другими дисциплинами, изучаемыми по времени параллельно, до и после данного предмета. К числу таких дисциплин относятся: «Организация и технология производства продукции общественного питания», «Организация обслуживания организаций общественного питания».

Результаты обучения (компетенции, знания, умения, практический опыт):

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными компетенциями (ПК) и общими компетенциями (ОК), указанными ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и

	личностного развития
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ПК 1.2.	Организовывать выполнение заказов потребителей
ПК 1.3.	Контролировать качество выполнения заказа.
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 2.5.	Анализировать эффективность обслуживания потребителей

Знать	сущность и социальную значимость профессии бармена структуру производства бара, его оперативное планирование и организацию; особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей; возможные нестандартные ситуации, возникающие в процессе осуществления деятельности бармена; необходимую информацию для эффективного выполнения профессиональных задач бармена; культуру потребления и дегустацию вин, напитков; требования к качеству и безопасности безалкогольных и алкогольных напитков; правила работы официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.
Уметь	определять сущность и социальную значимость профессии бармена, проявлять к ней устойчивый интерес; организовывать собственную деятельность, выбирать структуру производства бара, типовые методы и способы выполнения профессиональных задач при осуществлении барного дела, оценивать их эффективность и качество; действовать в нестандартных ситуациях, возникающих в процессе осуществления деятельности бармена; работать в коллективе и в команде, пользоваться навыками общения с коллегами, руководством, потребителями; ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности бармена; рассчитывать потребности предприятия питания в сырье в зависимости его сезонности; формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу бара; организовывать работу бара и осуществлять контроль за технологическим процессом; внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции. рассчитывать потребности предприятия питания в сырье в зависимости его сезонности; проводить стандартные испытания по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; рациональными методами эксплуатации технологического оборудования; управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.

Содержание и структура дисциплины

Наименование разделов и тем	Количество аудиторных часов			Самостоятельная работа обучающегося (в т.ч. консультации)
	Всего	Теоретическое обучение	Практические и лабораторные занятия	
Тема 1. Введение. Цели и задачи дисциплины	8	4	4	4
Тема 2. Торговые помещения, оборудование, инвентарь баров и их характеристика	8	4	4	4
Тема 3. Обслуживание приемов и банкетов	10	4	6	4
Тема 4. Карты коктейлей, вин, требования к составлению	10	4	6	4
Тема 5. Организация работы бара	12	6	6	6
Тема 6. Ассортимент и характеристика алкогольных и безалкогольных напитков	12	6	6	6
Тема 7. Общие сведения о предоставлении и подаче напитков	12	6	6	6
Тема 8. Классификация и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей	12	6	6	6
Консультации	-	-	-	**4**
Всего по дисциплине	**84**	**40**	**44**	**44**

Курсовые проекты (работы): не предусмотрены

Интерактивные образовательные технологии, используемые в аудиторных занятиях: активное обучение, проблемное обучение, развивающее обучение, личностно-деятельностное обучение, дискуссия, деловая игра, решение задач малыми группами, проблемное изложение, интерактивное обучение, решение задач.

Вид аттестации: зачет.

Основная литература:

Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для СПО / Г. С. Сологубова. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 379 с. — (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01301-6. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/B4DB8291-1EC1-47CC-9BDD-EEA9FBF0C417.

Автор: Шулякова Марина Светославовна

Аннотация по профессиональному модулю
ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Курс 2,3 семестр 3, 4, 5 ,6
Количество часов:
всего: 1003 час.
лекционных - 268 час.
практических – 204 час.
консультации - 73 час.
практики производственной (по профилю специальности) – 252 час.
самостоятельной работы - 206 час.

Цель модуля:

Цель профессионального модуля - усвоение теоретических знаний в области организации питания в организациях общественного питания, идентификации и оценки качества продовольственных товаров, сырья, продукции общественного питания, их подготовки в процессе обслуживания, приобретение умений использовать эти знания и формирования необходимых компетенций.

Задачи модуля:

- усвоение основных понятий в области товароведения, технологии продукции общественного питания, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- изучение товароведных характеристик продовольственных товаров и сырья;
- рассмотрение условий и сроков хранения продовольственных товаров, сырья и продукции общественного питания;
- приобретение умений и навыков приготовления и оформления ограниченного ассортимента общественного питания;
- приобретение умений проведения приемки продукции, оформления документации;
- изучение контроля осуществления технологического процесса производства и соблюдения санитарно-эпидемиологических требований.

Место модуля в структуре ППССЗ:

Профессиональный модуль ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания входит в профессиональный цикл программы подготовки специалистов среднего звена в части освоения основного вида профессиональной деятельности.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания является базовой частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Результаты обучения (компетенции, знания, умения, практический опыт):

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

ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов
ПК 1.1.	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей
ПК 1.2.	Организовывать выполнение заказов потребителей
ПК 1.3.	Контролировать качество выполнения заказа
ПК 1.4.	Участвовать в оценивании эффективности деятельности организации общественного питания

Иметь практический опят	распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохраняемости; оперативного планирования работы производства; получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования; участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания; проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов; участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров; проведения приемки продукции по количеству и качеству; контроля осуществления технологического процесса производства; контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания;
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.
Уметь	идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества; контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохраняемости продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери; использовать нормативные и технологические документы; готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания; производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа; составлять и заключать договора на поставку товаров; проводить приемку продукции; контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства; определять вид, тип и класс организации общественного питания;

Содержание и структура модуля

Код проф. компет.	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебн. нагрузка	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса					Учебная практ-ка, часов	Производственная практика (по профилю специальности), часов	Консультация
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося				
			лекции часов	в т.ч. практ. занят.	вт.ч. курсовая раб.	Всего, часов	в т.ч. курсовая раб.			
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*	*11*
ОК 1-3, 6, 7, 10, ПК 2.1-2.6	**ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания**									
ОК 1 - 4, 6, 7, 10, ПК 1.1-1.4	МДК.01.01 Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	**452**	**160**	**134**	-	**132**	-	-	-	**26**
ОК 1 -	МДК 01.02.	**178**	**76**	**38**	-	**48**	-	-	-	**16**

4, 6, 7, 10, ПК 1.1-1.4	Организация и технология производства общественного питания									
ОК 1 - 4, 6, 7, 10, ПК 1.1-1.4	МДК 01.03 Физиология питания, санитария и гигиена.	**100**	**32**	**32**	-	**26**	-	-	-	**10**
ОК 1 - 4, 6, 7, 10, ПК 1.1-1.4	**Практика по профилю специальности**	**273**	-	-	-	-	-	-	**252**	**21**
	Всего	**1003**	**268**	**204**	-	**206**			**252**	**73**

Курсовые проекты (работы): не предусмотрены

Интерактивные образовательные технологии, используемые в аудиторных занятиях: дифференцированное обучение, проблемно-модульное обучение, дискуссия, проблемное изложение.

Вид аттестации: квалификационный экзамен.

Основная литература:

1. Елисеева, Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: Учебник для бакалавров [Электронный ресурс] : учеб. / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова. — Электрон. дан. — Москва : Дашков и К, 2017. — 930 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/93520.

2. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 414 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04897-1. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/D9596DE6-A766-4C49-9918-C8C9DEE3996F.

3. Васильева, И. В. Физиология питания : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — М. : Издательство Юрайт, 2016. — 212 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9803-0. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/FD6C60FD-699A-4A98-B27F-93DC6A720D5D.

Автор: Шулякова Марина Светославовна

Аннотация по профессиональному модулю
ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Курс 2,3 семестр 4, 5 ,6,7
Количество часов - 1049 час.
лекционных - 272 час.
практических – 228 час.
курсовое проектирование – 28 час.
практики производственной (по профилю специальности) – 252 час.
консультации - 65 час.
самостоятельной работы - 204 час.

Цель модуля:

Цель профессионального модуля - усвоение теоретических знаний в области организации питания в организациях общественного питания, идентификации и оценки качества продовольственных товаров, сырья, продукции общественного питания, их подготовки в процессе обслуживания, приобретение умений использовать эти знания и формирования необходимых компетенций.

Задачи модуля:

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;

Место модуля в структуре ППССЗ:

Профессиональный модуль ПМ.02 Организация питания в организациях общественного питании входит в профессиональный цикл программы подготовки специалистов среднего звена в части освоения основного вида профессиональной деятельности.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Организация питания в организациях общественного питании является базовой частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Результаты обучения (компетенции, знания, умения, практический опыт):

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 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов
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

Иметь практический опят	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;
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.
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;

Содержание и структура модуля

Код проф. комп ет.	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебн. нагрузка	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса					Учебная практ и-ка, часов	Производственная практика (по профилю специальности), часов	Консультация
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося				
			лекции часов	в т.ч. практ. занят.	вт.ч. курсовая раб.	Всего, часов	в т.ч. курсовая раб.			
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*	*11*
ОК 1 - 3, 6, 7, 10 ПК 2.1 - 2.6	**ПМ.02 Организация питания в организациях общественного питании**									
ОК 1 - 3, 6, 7, 10 ПК 2.1 - 2.6	МДК 02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания	**426**	**136**	**126**	-	**142**	**28**	-	-	**22**
ОК 1 - 3, 6, 7, 10 ПК 2.1 - 2.6	МДК 02.02 Психология и этика профессиональной деятельности	**116**	**40**	**36**	-	**32**	-	-	-	**8**
ОК 1 - 3, 6, 7, 10 ПК 2.1 - 2.6	МДК 02.03 Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	**234**	**96**	**66**	-	**58**	-	-	-	**14**
ОК 1 - 3, 6, 7, 10 ПК 2.1 - 2.6	Практика по профилю специальности	**273**	-	-	-	-	-	-	**252**	**21**
	Всего	**1049**	**272**	**228**	-	**232**	**28**	-	**252**	**65**

Курсовые проекты (работы): не предусмотрены

Интерактивные образовательные технологии, используемые в аудиторных занятиях: дифференцированное обучение, проблемно-модульное обучение, дискуссия, проблемное изложение.

Вид аттестации: квалификационный экзамен.

Основная литература

1. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для СПО / Г. С. Сологубова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 379 с. — (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01301-6. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/B4DB8291-1EC1-47CC-9BDD-EEA9FBF0C417.

2. Жабина, С. Б. Маркетинг в организациях общественного питания : учебное пособие для СПО / С. Б. Жабина. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 264 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05791-1. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/1EEBFFB6-7F7C-4C06-849F-9A06B13B47B1.

3. Рамендик, Д. М. Психология делового общения: учебник и практикум для СПО / Д. М. Рамендик. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 258 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01119-7. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/CD7B82DC-01C3-4470-A822-B058377C763F.

Автор: Гаспарян Норета Овсеповна

Аннотация по профессиональному модулю
ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Курс 4 семестр 7
Количество часов - 338 час.
лекционных занятий - 32 час.
практических занятий – 64 час.
практики производственной (по профилю специальности) – 180 час.
консультации - 22 час.
самостоятельной работы - 40 час.

Цель модуля:

Целью профессионального модуля «Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания» является формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся, характеризующих этапы освоения образовательной программы формирование у студентов базовой системы знаний и практических навыков в области маркетинговой деятельности организации общественного питания.

Задачи модуля:

- 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;

Место модуля в структуре ППССЗ:

Профессиональный модуль «Маркетинговая деятельность в организациях

общественного питания» входит в профессиональный цикл программы подготовки специалистов среднего звена в части освоения основного вида профессиональной деятельности.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания является базовой частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Результаты обучения (компетенции, знания, умения, практический опыт):

ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
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

Иметь практический опят	выявления и анализа потребностей в продукции и услугах общественного питания; участия в разработке комплекса маркетинга; определения подкрепления продукции и услуг; анализа сбытовой и ценовой политики; консультирования потребителей; разработки предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности; выявления конкурентов организации общественного питания и определения конкурентоспособности ее продукции и услуг; участия в маркетинговых исследованиях;
Знать	цели, задачи, принципы, функции, концепции, объекты, средства, методы маркетинга, понятие и структуру маркетинговой среды организации; особенности жизненного цикла продукции и услуг общественного питания: этапы, маркетинговые мероприятия; особенности маркетинга услуг общественного питания; средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания; комплекс маркетинга, средства и методы маркетинговой деятельности, стратегии маркетинга;

	маркетинговые исследования: понятие, значение, виды, объекты, методы, этапы и правила проведения; источники и критерии отбора маркетинговой информации; критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, методики оценки
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

Содержание и структура модуля

Код проф. компет.	**Наименование разделов профессионального модуля**	**Всего часов (макс. учебн. нагрузка**	**Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса**					**Производственная практика** часов	**Консультация**
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			**Самостоятельная работа обучающегося**			
			лекции часов	**в т.ч. практ. занят.**	**вт.ч. курсовая раб.**	**Всего,** часов	**в т.ч. курсовая раб.**		
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*10*	*11*
ОК1-4, ОК-7, ПК-3.1-3.3	**ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания**								
ОК1-4, ОК-7, ПК-3.1-3.3	МДК 03.01. Маркетинг в организациях общественного	**144**	**32**	**64**	-	**40**	-	-	**8**

	питания								
ОК1-4, ОК-7, ПК-3.1-3.3	**Практика по профилю специальности**	**194**	-	-	-	-	-	**180**	**14**
	Всего:	**338**	**32**	**64**	**-**	**40**	**-**	**180**	**22**

Курсовые проекты (работы): не предусмотрены

Интерактивные образовательные технологии, используемые в аудиторных занятиях: дифференцированное обучение, проблемно-модульное обучение, дискуссия, проблемное изложение.

Вид аттестации: квалификационный экзамен.

Основная литература:

1. Жабина, С. Б. Маркетинг в организациях общественного питания: учебное пособие для СПО / С. Б. Жабина. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 264 с. — (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05791-1. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/1EEBFFB6-7F7C-4C06-849F-9A06B13B47B1.

Автор: Верещагина Анастасия Игоревна

Аннотация по профессиональному модулю
ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Курс 3,4 семестр 5,7
Количество часов:
всего: 434 час.
лекционных занятий - 84 час,
практических занятий– 76 час,
практики производственной (по профилю специальности) – 180 час,
консультации - 30 час,
самостоятельной работы - 64 час.

Цель модуля:

Целью изучения дисциплины «Контроль качества продукции общественного питания» является приобретение теоретических знаний и практических навыков в области контроля качества продукции общественного питания.

Задачи модуля:

- анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества;
- 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.

Место модуля в структуре ППССЗ:

Профессиональный модуль ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания входит в профессиональный цикл программы подготовки специалистов среднего звена в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Контроль качества продукции и услуг общественного питания. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания является базовой частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Результаты обучения (компетенции, знания, умения, практический опыт):

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 10	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.
ПК 4.1	Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.
ПК 4.2	Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.
ПК 4.3	Проводить контроль качества услуг общественного питания.

Иметь практический опят	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;
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;
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;

Содержание и структура модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная практика, часов	Производственная (по профилю специальности) (часов)
			лекции часов	в т.ч. практ. занят.	В т.ч. курсовая раб.	Всего, часов	консультация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 10 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3	**ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания**								
ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 10 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3	МДК 04. 01 Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	96	32	32	-	32	*8*	-	-
	МДК 04.02 Контроль качества продукции и услуг общественного питания.	144	52	44	-	48	*8*	-	-
	Практика по профилю специальности	194	-	-	-	14	14	-	180
	Всего:	**434**	**84**	**76**		**64**	**30**	**-**	**180**

Курсовые проекты (работы): не предусмотрены

Интерактивные образовательные технологии, используемые в аудиторных занятиях: дифференцированное обучение, проблемно-модульное обучение, дискуссия, проблемное изложение.

Вид аттестации: квалификационный экзамен.

Основная литература:

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 414 с. — (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04897-1. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/D9596DE6-A766-4C49-9918-C8C9DEE3996F.

2. Смирнова, И.Р. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания: учебное пособие / И.Р. Смирнова, Т.Л. Дудник, С.В. Сивченко. - Москва: Логос, 2014. - 152 с.: табл., схем., ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-98704-779-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438480

Автор: Калинина Римма Фоминична

Аннотация по профессиональному модулю
ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Курс 2 семестр 4
Количество часов:
всего: 270 час.
лекционных занятий - 60 час,
практических занятий - 66 час,
практики учебной - 72 час,
консультации - 14 час,
самостоятельной работы - 58 час.

Цель модуля:

Цель профессионального модуля - усвоение теоретических знаний в области организации питания в организациях общественного питания, идентификации и оценки качества продовольственных товаров, сырья, продукции общественного питания, их подготовки в процессе обслуживания, приобретение умений использовать эти знания в профессиональной деятельности официанта.

Задачи модуля:

– организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;

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

– осуществлять расчет с посетителями;

– применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности и принимать рациональные управленческие решения;

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

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

Место модуля в структуре ППССЗ:

Дисциплина входит в профессиональный цикл обще профессиональных дисциплин для специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Курс тесно связан с другими дисциплинами, изучаемыми по времени параллельно, до и после данного предмета. К числу таких дисциплин относятся: «Организация и технология производства продукции общественного питания», «Организация обслуживания организаций общественного питания».

Результаты обучения (компетенции, знания, умения, практический опыт):

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 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов
ПК 5.1	Обслуживание потребителей организаций общественного питания

Иметь практический опят	обслуживания посетителей в организациях питания с простой и средней сложности сервировкой столов и несложным ассортиментом блюд; принятия предварительных заказов на горячие блюда и обслуживание пассажиров непосредственно в вагонах; разносной торговли в залах; накрытия и выполнения предварительной сервировки столов; замены скатерти и салфеток по мере их загрязнения; уборки столов; сдачи использованной посуды, приборов, столового белья, наличные денег, чеков, талонов, нереализованной продукции и товаров;
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
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;

Содержание и структура дисциплины

Код проф. компет.	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебн. нагрузка	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса					Учебная практ и-ка, часов	Производ-ственная практика (по профилю специ-альности), часов
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося			
			лекции часов	в т.ч. практ. занят.	вт.ч. курсовая раб.	Всего, часов	в т.ч. консультации		
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*
ОК 1-3, 6, 9, 10, ПК 5.1	**ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**								-
ОК 1-3, 6, 9, 10, ПК 5.1	МДК.05.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания	190	60	66	-	64	6	-	-
ОК 1-3, 6, 9, 10, ПК 5.1	Учебная практика	80	-	-	-	8	8	72	-
	Всего	**270**	**60**	**66**	**-**	**72**	**14**	**72**	

Курсовые проекты (работы): не предусмотрены

Интерактивные образовательные технологии, используемые в

аудиторных занятиях: дифференцированное обучение, проблемно-модульное обучение, дискуссия, проблемное изложение.

Вид аттестации: квалификационный экзамен.

Основная литература:

1. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для СПО / Г. С. Сологубова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 379 с. — (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01301-6. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/B4DB8291-1EC1-47CC-9BDD-EEA9FBF0C417.

Автор: Шулякова Марина Светославовна

Приложение 4

Аннотация по учебной практике
43.02.01 Оргнизация обслуживания в общественном питании

Курс 2 Семестр 4
Количество часов:
всего: 80 час,
практики учебной – 72 час,
консультаций – 8 час,
самостоятельная работа – 0.

Цель практики:

Цель учебной практики является формирование у обучающихся профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности: Выполнение работ по должности служащего официант.

Задачи практики:

– обслуживать посетителей в организациях питания с простой и средней сложности сервировкой столов и несложным ассортиментом блюд;

– принять предварительные заказы на горячие блюда и обслуживание пассажиров непосредственно в вагонах;

– накрывать и выполнять предварительную сервировку столов;

– заменять скатерти и салфетки по мере их загрязнения;

– убирать столы;

– сдавать использованную посуду, приборы, столовое белье, наличные деньги, чеки, талоны, нереализованную продукцию и товары;

Место практики в структуре ППССЗ:

Рабочая программа является обязательным разделом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. Учебная практика реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями для практической отработки полученных знаний в рамках профессиональных модулей:

Результаты прохождения практики (компетенции, знания, умения, практический опыт)

Практика завершается оценкой студентом освоенных общих и профессиональных компетенций:

В ходе учебной практики студенты овладевают общими компетенциями.

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

профессиональных компетенций:

ПК 5.1	Обслуживание потребителей организаций общественного питания

Иметь практический опыт	– обслуживания посетителей в организациях питания с простой и средней сложности сервировкой столов и несложным ассортиментом блюд; – принятия предварительных заказов на горячие блюда и обслуживание пассажиров непосредственно в вагонах; – разносной торговли в залах; – накрытия и выполнения предварительной сервировки столов; – замены скатерти и салфеток по мере их загрязнения; – уборки столов; – сдачи использованной посуды, приборов, столового белья, наличные денег, чеков, талонов, нереализованной продукции и товаров;
Знать	– правила сервировки столов и обслуживания посетителей при реализации по предварительно оплаченным путевкам, чекам, талонам; – краткую кулинарную характеристику, очередность и температуру подачи блюд; – цены на реализуемую кулинарную продукцию, кондитерские изделия и продаваемые товары; – виды, назначение и требования, предъявляемые к используемой столовой посуде, приборам, белью, порядок их получения и сдачи; – правила эксплуатации применяемого оборудования и инвентаря; – порядок расчета с посетителями, сдачи наличных денег, чеков, талонов; – 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.
Уметь	–обслуживать посетителей в организациях питания с простой и средней сложности сервировкой столов и несложным ассортиментом блюд по предварительно оплаченным путевкам, чекам, талонам и за наличные деньги без оформления и предъявления посетителям счетов или без оформления оплаты на контрольно-кассовом аппарате; – принимать предварительные заказы на горячие блюда и

	обслуживание пассажиров непосредственно в вагонах; – осуществлять разносную торговлю в залах ресторанов, кафе, баров кондитерскими изделиями, сувенирами, цветами и другими товарами; в пассажирских вагонах - горячими первыми и вторыми блюдами, молочнокислой продукцией, кулинарными и кондитерскими изделиями, сувенирами, дорожными наборами, безалкогольными напитками, хлебобулочными изделиями; – накрывать и выполнять предварительную сервировку столов; –заменять скатерти и салфетки по мере их загрязнения; – убирать столы; – сдавать использованную посуду, приборы, столовое белье, наличные деньги, чеки, талоны, нереализованную продукцию и товары; – 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;

Структура и содержание программы практики

Вид практики		Количество часов	Форма проведения
Учебная		**72**	
Модуль ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	официант	72	Концентрированная

Вид аттестации: дифференцированный зачет		
Консультации	8	
Итого:	80	

Форма проведения аттестации: дифференцированный зачет.

Основная литература

1. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для СПО / Г. С. Сологубова. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 379 с. — (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01301-6. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/B4DB8291-1EC1-47CC-9BDD-EEA9FBF0C417.

Автор: Шулякова Марина Светославовна.

Аннотация по производственной практике (по профилю специальности) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Курс 3,4 Семестр 5,6,7,8
Количество часов:
всего: 934 час.
практики производственной (по профилю специальности) – 864 час,
консультаций – 70 час,
самостоятельная работа – 0.

Цель практики:

Цели производственной практики (по профилю специальности):

- Закрепление теоретических знаний и развитие профессиональных умений и навыков через организацию обслуживания потребителей в различных организациях питания.

- Формирование общих и профессиональных компетенций.

Задачи практики:

Задачи производственной практики (по профилю специальности):

- Формирование у обучающихся профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии.

- Развитие профессиональных компетенций по выполнению трудовых процессов и операций, связанных с организацией питания и организацией обслуживания, а также проведения контроля в обслуживании посетителей.

- Формирование поведения на основе делового этикета и делового общения.

- Получение опыта работы в предприятиях питания.

Место практики в структуре ППССЗ:

Рабочая программа практики является обязательным разделом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. Производственная практика (по профилю специальности) реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями для практической отработки полученных знаний в рамках профессиональных модулей:

ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания

ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания.

ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания

ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

Результаты прохождения практики (компетенции, знания, умения, практический опыт)

Практика завершается оценкой студентом освоенных общих и профессиональных компетенций:

В ходе производственной практики (по профилю специальности) студенты овладевают общими компетенциями.

ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 10	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

Результатом производственной практики (по профилю специальности) является освоение профессиональных компетенций:

ПК 1.1	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.
ПК 1.2	Организовывать выполнение заказов потребителей.
ПК 1.3	Контролировать качество выполнения заказа.
ПК 1.4	Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания
ПК 2.1	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.
ПК 2.2	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей
ПК 2.3	Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.
ПК 2.4	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.
ПК 2.5	Анализировать эффективность обслуживания потребителей.
ПК 2.6	Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.
ПК 3.1	Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.
ПК 3.2	Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.
ПК 3.3	Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.

ПК 4.1	Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг
ПК 4.2	Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.
ПК 4.3	Проводить контроль качества услуг общественного питания.

Модуль ПМ.01. Организация питания в организациях общественного питания

Иметь практический опыт	распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохраняемости оперативного планирования работы производства; получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования; участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания; проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов; участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров; проведения приемки продукции по количеству и качеству; контроля осуществления технологического процесса производства; контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания;
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.
Уметь	идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества; контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохраняемости продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери; использовать нормативные и технологические документы; готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания; производить технологические расчеты, необходимые для

	выполнения заказа; составлять и заключать договора на поставку товаров; проводить приемку продукции; контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства; определять вид, тип и класс организации общественного питания;

Модуль ПМ.02. Организация обслуживания в организациях общественного питания

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;
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.
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;

Модуль ПМ.03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания

Иметь практический опыт	выявления и анализа потребностей в продукции и услугах общественного питания; участия в разработке комплекса маркетинга; определения подкрепления продукции и услуг; анализа сбытовой и ценовой политики; консультирования потребителей; разработки предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности; выявления конкурентов организации общественного питания и определения конкурентоспособности ее продукции и услуг; участия в маркетинговых исследованиях;
Знать	цели, задачи, принципы, функции, концепции, объекты, средства, методы маркетинга, понятие и структуру маркетинговой среды организации; особенности жизненного цикла продукции и услуг общественного питания: этапы, маркетинговые мероприятия; особенности маркетинга услуг общественного питания; средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания; комплекс маркетинга, средства и методы маркетинговой деятельности, стратегии маркетинга; маркетинговые исследования: понятие, значение, виды, объекты, методы, этапы и правила проведения; источники и критерии отбора маркетинговой информации; критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, методики оценки;

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;

Модуль ПМ.04. Контроль качества продукции и услуг общественного питания

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;
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;
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;

Структура и содержание программы практики

Вид практики	Количество часов	Форма проведения
Производственная практика (по профилю специальности)		
Модуль ПМ 01. Организация питания в организациях общественного питания	252	Концентрированная
Модуль ПМ. 02. Организация обслуживания в организациях общественного питания	252	Концентрированная
Модуль ПМ.03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	180	Концентрированная
Модуль ПМ .04. Контроль качества продукции и услуг общественного питания	180	Концентрированная
Вид аттестации: дифференцированный зачет		
Всего	864	
Консультации	70	
Итого:	934	

Вид аттестации: дифференцированный зачет.

Основная литература

1. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для СПО / Г. С. Сологубова. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 379 с. — (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01301-6. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/B4DB8291-1EC1-47CC-9BDD-EEA9FBF0C417.

Автор: Гаспарян Норета Овсеповна

Аннотация по производственной практике (преддипломной)
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Курс 4 Семестр 8
Количество часов:
всего: 144 час.
консультаций – 0,
самостоятельная работа – 0.

Цель практики:

Преддипломная практика направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

Задачи практики:

Задачами производственной практики (преддипломной) являются:

– развитие и совершенствование профессиональных и общих компетенций, полученных в ходе прохождения всех видов производственной практики;

– формирование индивидуального стиля профессиональной деятельности;

– определение направления дальнейшего становления;

– выполнение экспериментальной части выпускной квалификационной работы.

Место практики в структуре ППССЗ:

Рабочая программа практики является обязательным разделом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. Производственная (преддипломная) практика реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями для практической отработки полученных знаний в рамках профессиональных модулей:

ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания

ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания.

ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания

ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

Результаты прохождения практики (компетенции, знания, умения, практический опыт)

Практика завершается оценкой студентом освоенных общих и профессиональных компетенций:

В ходе производственной практики (преддипломной) студенты овладевают общими компетенциями.

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.

Результатом производственной практики (преддипломной) является освоение профессиональных компетенций:

ПК 1.1	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.
ПК 1.2	Организовывать выполнение заказов потребителей.
ПК 1.3	Контролировать качество выполнения заказа.
ПК 1.4	Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания
ПК 2.1	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.
ПК 2.2	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей
ПК 2.3	Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.
ПК 2.4	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.
ПК 2.5	Анализировать эффективность обслуживания потребителей.
ПК 2.6	Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.
ПК 3.1	Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации

	общественного питания.
ПК 3.2	Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.
ПК 3.3	Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.
ПК 4.1	Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг
ПК 4.2	Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.
ПК 4.3	Проводить контроль качества услуг общественного питания.

Модуль ПМ.01. Организация питания в организациях общественного питания

Иметь практический опыт	распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохраняемости оперативного планирования работы производства; получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования; участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания; проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов; участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров; проведения приемки продукции по количеству и качеству; контроля осуществления технологического процесса производства; контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания;
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.
Уметь	идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества; контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохраняемости продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери; использовать нормативные и

	технологические документы; готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания; производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа; составлять и заключать договора на поставку товаров; проводить приемку продукции; контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства; определять вид, тип и класс организации общественного питания;

Модуль ПМ.02. Организация обслуживания в организациях общественного питания

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;
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.
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;

Модуль ПМ.03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания

Иметь практический опыт	выявления и анализа потребностей в продукции и услугах общественного питания; участия в разработке комплекса маркетинга; определения подкрепления продукции и услуг; анализа сбытовой и ценовой политики; консультирования потребителей; разработки предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности; выявления конкурентов организации общественного питания и определения конкурентоспособности ее продукции и услуг; участия в маркетинговых исследованиях;
Знать	цели, задачи, принципы, функции, концепции, объекты, средства, методы маркетинга, понятие и структуру маркетинговой среды организации; особенности жизненного цикла продукции и услуг общественного питания: этапы, маркетинговые мероприятия; особенности маркетинга услуг общественного питания; средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания; комплекс маркетинга, средства и методы маркетинговой деятельности, стратегии маркетинга; маркетинговые исследования: понятие, значение, виды, объекты,

	методы, этапы и правила проведения; источники и критерии отбора маркетинговой информации; критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, методики оценки;
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;

Модуль ПМ.04. Контроль качества продукции и услуг общественного питания

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;
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;
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;

Структура и содержание программы практики

Вид практики	Количество часов	Форма проведения
Производственная практика (преддипломная)	**144**	
Модуль ПМ.01. Организация питания в организациях общественного питания		Концентрированная
Модуль ПМ.02. Организация обслуживания в организациях общественного питания		Концентрированная
Модуль ПМ.03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания		Концентрированная
Модуль ПМ.04. Контроль качества продукции и услуг общественного питания		Концентрированная
Вид аттестации: дифференцированный зачет		
Итого:	144	

Вид аттестации: дифференцированный зачет.

Основная литература

1. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для СПО / Г. С. Сологубова. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 379 с. — (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01301-6. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/B4DB8291-1EC1-47CC-9BDD-EEA9FBF0C417.

Автор: Норета Овсеповна Гаспарян

Приложение 5

Аннотация программы государственной итоговой аттестации 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Настоящая программа разработана в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ, приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями), приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 января 2014 г. № 74), Федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО), письмом Минобрнауки России от 20 июля 2015 г. № 06-846 «Методические рекомендации по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена», Уставом федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Кубанский государственный университет» (далее - Университет), Положением об организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы по образовательным программам среднего профессионального образования в федеральном государственном образовательном учреждении высшего образования «Кубанский государственный университет» и в его филиалах, утвержденном приказом от 31.05.2016 г. № 878, и другими локальными актами, регламентирующими учебный процесс в высшем учебном заведении, реализующем образовательные программы среднего профессионального образования.

Государственная итоговая аттестация выпускника образовательного учреждения среднего профессионального образования является обязательной и осуществляется после освоения ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в полном объеме.

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества подготовки выпускника требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Основными задачами государственной итоговой аттестации являются: решение вопроса о присвоении квалификации по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче выпускнику соответствующего диплома о среднем профессиональном образовании;

разработка рекомендаций по совершенствованию подготовки выпускников по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения производственной (преддипломной) практики.

Освоение программы по специальности среднего профессионального образования 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании завершается государственной итоговой аттестацией, по результатам которой выпускнику, успешно прошедшему итоговую государственную аттестацию, присваивается квалификация «Менеджер».

Государственная итоговая аттестация проводится с целью выявления соответствия уровня компетенций при изучении теоретического материала и прохождения практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Виды государственной итоговой аттестации в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании:

- защита выпускной квалификационной работы.

Объем времени на проведение итоговой государственной аттестации – 6 недель, в том числе:

4 недели на подготовку к итоговой государственной аттестации;

2 недели на защиту выпускной квалификационной работы.

Сроки проведения итоговой государственной аттестации с 15.06.2022 г. по 28.06.2022 г.

2. Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена

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.

Менеджер должен обладать следующими профессиональными компетенциями:

ПК 1.1	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.
ПК 1.2	Организовывать выполнение заказов потребителей.
ПК 1.3	Контролировать качество выполнения заказа.
ПК 1.4	Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания
ПК 2.1	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.
ПК 2.2	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей
ПК 2.3	Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.
ПК 2.4	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.
ПК 2.5	Анализировать эффективность обслуживания потребителей.
ПК 2.6	Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.
ПК 3.1	Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.
ПК 3.2	Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.
ПК 3.3	Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.
ПК 4.1	Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг
ПК 4.2	Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.
ПК 4.3	Проводить контроль качества услуг общественного питания.

3. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации:

Объем времени на проведение итоговой государственной аттестации – 6 недель, в том числе:

4 недели на подготовку к итоговой государственной аттестации;

2 недели на защиту выпускной квалификационной работы.

Сроки проведения итоговой государственной аттестации с 15.06.2022 г. по 28.06.2022 г.

4.Условия допуска к государственной итоговой аттестации

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие все требования основной профессиональной образовательной программы и успешно прошедшие промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

Автор: Норета Овсеповна Гаспарян

РЕЦЕНЗИЯ

на программу подготовки специалистов среднего звена
среднее профессиональное образование
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
(для студентов очной формы обучения)

Программа подготовки специалистов среднего звена среднее профессиональное образование (ППССЗ) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании реализуется ИНСПО «Кубанский государственный университет», и представляет собой систему документов, выполненных в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности среднего профессионального образования (СПО) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 07.05.2014 № 465.

Рецензируемая программа подготовки специалистов среднего звена среднее профессиональное образование регламентирует цели ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, состоящие из формирования общекультурных и профессиональных компетенций, а также обеспечение высокого уровня подготовки конкурентоспособных и компетентных специалистов, в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

В ППССЗ определены ожидаемые результаты, содержание, условия реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускников и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы (аннотации) учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), программы практик (аннотации программ практик), матрицу соответствия компетенций.

Общая характеристика ППССЗ содержит сведения о нормативных документах, используемых при разработке программы, концепции ППССЗ, сроки освоения, общую трудоемкость и требования к поступающим, полный перечень общекультурных и профессиональных компетенций, определяемых ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Характеристика профессиональной деятельности выпускника включает область и объекты профессиональной деятельности, виды и задачи профессиональной деятельности выпускника.

Структура ППССЗ специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании отражена в учебном плане и включает в себя на базе основного общего образования, предполагает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательный, включающий общеобразовательные базовые дисциплины(БД) и общеобразовательные профильные дисциплины (ПД);
- общий гуманитарный и социально-экономический (ОГСЭ);
- математический и общий естественнонаучный (ЕН);

- профессиональный (П), включающий общепрофессиональные дисциплины (ОП), профессиональные модули (ПМ).

  В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов (МДК) и разделов:
- учебная практика (УП);
- производственная практика (по профилю специальности) (ПП);
- производственная практика (преддипломная) (ПДП);
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация (ГИА).

Дисциплины учебного плана формируют весь необходимый перечень общекультурных и профессиональных компетенций в полном соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Структура учебного плана является логичной и последовательной и нацелена на подготовку специалистов современного уровня.

Оценка содержащихся в ППССЗ рабочих программ (аннотаций) учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) позволяет констатировать, что содержание дисциплин соответствует компетентностной модели в образовании выпускника. Содержание рабочих программ всех дисциплин полностью соответствует требованиям, указанным в ФГОС СПО. Распределение учебных часов соответствует учебному плану.

Профессионально-практическое ориентирование подготовки специалистов обеспечивается наличием практик. Учебным планом предусмотрены прохождение учебной, производственной (по профилю специальности, преддипломной) практик, направленных на обеспечение последовательного овладения обучающимися знаниями и умениями профессиональной деятельности в соответствии с ФГОС СПО к уровню подготовки специалистов среднего звена.

Практики специалистов среднего звена направлены на формирование у них общих и профессиональных компетенций, обеспечивающих готовность к эффективному осуществлению своей деятельности в сфере реализации общественного питания.

Для подготовки специалистов рецензируемой ППССЗ привлекаются квалифицированные специалисты. Реализация ППССЗ обеспечена педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля) и систематически занимающимися научной и научно-методической деятельностью.

Реализация ППССЗ обеспечивается учебно-методической литературой: печатными и электронными ресурсами, необходимой для успешного освоения ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Для обеспечения учебного процесса и самостоятельной работы обучающихся используются современные технологии, персональные компьютеры.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (ВКР). ВКР представляет собой теоретическое и

практическое исследование одной из актуальных тем или проблем, в которой выпускник демонстрирует уровень овладения необходимыми знаниями, умениями и навыками.

Заключение:

Отмеченные обстоятельства позволяют констатировать, что рецензируемая программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (для специалистов очной формы обучения), реализуемая ИНСПО ФГБОУ ВО «Кубанский государственный университет» соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и способна обеспечить высокий уровень подготовки компетентных специалистов.

РЕЦЕНЗЕНТ:

ООО «Весна» *Директор ресторана* *ЧО-ЧО*		*Мусаев* *Константин Валерьевич*

РЕЦЕНЗИЯ

на программу подготовки специалистов среднего звена

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Программа подготовки специалистов среднего звена, реализуемая ИНСПО КубГУ, представляет собой систему документов, разработанную в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 7 мая 2014 г. № 465, зарегистрирован в Министерстве юстиции 11.06.2014 (рег. № 32672).

Представленная программа подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) содержит следующие положения:

- общие положения;

- характеристика профессиональной деятельности выпускника ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании;

- компетенции выпускника ППССЗ специальности, формируемые в результате освоения ППССЗ;

- документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании;

- характеристики среды института, обеспечивающие развитие общих компетенций выпускников;

- нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения студентами ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании;

- нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки студентов.

В составе ППССЗ имеются Приложения:

- календарный учебный график;

- учебный план;

- аннотации программ учебных дисциплин, профессиональных модулей.

Программа подготовки специалистов среднего звена соответствует современным требованиям, предъявляемым к специалистам среднего звена в области профессиональной деятельности.

Представленная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании соответствует требованиям. Программа подготовки специалистов среднего звена одобрена и может использоваться для подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Рецензент:

ИП Аветисян С.С. Ресторанно-гостиничный комплекс «Sweet Hall»	Российская Федерация Краснодарский край * Индивидуальный предприниматель * Аветисян Сусанна Суриковна * ОГРНИП 315231200008181 * ИНН 010518977112 *	*С.С. Аветисян*

РЕЦЕНЗИЯ

НА ПРОГРАММУ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

43.02.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 43.02.10 Туризм разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (СПО) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 07 мая 2014 г. № 465 (зарегистрирован в Минюсте России 11.06.2014 № 32672)

Содержание образовательной программы определяется конкретными видами деятельности, соответствующими присваиваемой квалификации, к которым готовятся обучающиеся.

ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологию реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя учебный план, календарный учебный график, рабочие учебные программы дисциплин, профессиональных модулей, практик, оценочные и методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся, программу государственной итоговой аттестации.

В рабочих учебных программах всех дисциплин и профессиональных модулей четко сформулированы требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям. Специфика и направленность программы соответствует требованиям, целям и задачам. Содержание образовательной программы в полной мере соответствует видам деятельности, к которым готовится обучающийся и присваиваемой квалификации. Программа состоит из обязательной и вариативной части. Обязательная часть составляет около 70% от общего объема времени, отведенного на освоение учебных циклов, а вариативная часть – около 30%. Вариативная часть использована на расширение и углубление Федерального компонента и введение новых дисциплин.

Реализация ППССЗ осуществляется с применением активных и интерактивных методов обучения. Программа подготовки специалистов среднего звена соответствует федеральным государственным требованиям среднего профессионального образования базовой подготовки по

специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и может быть использована в учебном процессе ИНСПО КубГУ.

Рецензент:

Руководитель КСП КУБГУ		*Марина Анзауровна Шудренко*