

Специальность 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ

СПО – среднее профессиональное образование;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОУ – образовательное учреждение;

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа по профессии;

ОК – общая компетенция;

ПК – профессиональная компетенция;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины «Основы философии»

Цели освоения дисциплины	Формирование у студентов представлений о философии как специфической знания, о философских, научных и религиозных картинах мира, о смысле жизни человека, формах человеческого сознания и особенностях его проявления в современном обществе, о соотношении духовных и материальных ценностей, их роли в жизнедеятельности человека, общества, цивилизации.
Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина обязательная для изучения общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин, которая направлена на развитие у студентов мышления и навыков овладения культурным наследием человечества, на выработку у них собственной жизненной позиции и осмысленного, осознанного мировоззрения. Основной формой реализации программы по основам философии являются лекции.
Формируемые компетенции	ОК - 1 – 10
Содержание дисциплины	Структура курса состоит из двух частей: исторической и теоретической. Историко-философский раздел включает в себя характеристику основных этапов истории западноевропейской философии, включая характеристику наиболее крупных философов и философских школ. Теоретический раздел курса включает в себя основные проблемы бытия и познания, а также социальной философии.

Аннотация к рабочей программе дисциплины «История»

Цели освоения дисциплины	Овладение студентами знаниями в области истории предполагает: - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; -выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; - самообразование студентов, с дальнейшим использованием их знаний в практической работе, а также на семинарских занятиях, способствует формированию мировоззрения студентов, активной жизненной позиции
--------------------------	---

Место дисциплины в учебном плане	Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Общий гуманитарный и социально-экономический цикл. Основной формой реализации программы по истории являются лекции. При изучении курса истории используется зачетная система контроля знаний студентов, что стимулирует и активизирует их самостоятельную работу.
Формируемые компетенции	ОК -1, ОК-2, ОК-3, ОК- 4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ОК-10,11.
Содержание дисциплины	Мир во второй половине XX века в Западном полушарии. СССР в 1945-1991 годы. Россия и мир на рубеже XX–XXI веков.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины «Иностранный язык»

Цели освоения дисциплины	- развитие иноязычной коммуникативной компетенции; - совершенствование коммуникативных умений в четырех основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении и письме) - увеличение объема знаний о социо - культурной специфике страны изучаемого языка, совершенствование умений строить свое речевое и неречевое поведение
Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина относится к базовой (общеобразовательной) части. Иностранный язык является важнейшим элементом общей и профессиональной культуры специалиста, данная дисциплина направлена на формирования конкурентоспособной личности будущего специалиста.
Формируемые компетенции	Речевая, языковая, социо - культурная, компенсаторная, учебно-познавательная. ОК1, ПК1.4, ПК 2.2, ПК2.4 – 2.5, ПК3.1-3.3, ПК4.3.
Содержание дисциплины	В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать: лексико-грамматический материал по специальности, необходимый для профессионального общения; различные виды речевой деятельности и формы речи; источники профессиональной информации на иностранном языке; технику перевода профессионально ориентированных текстов;

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины «Физическая культура»

Цели освоения дисциплины	обучающийся должен знать: - значение физической культуры в общекультурной и профессиональной подготовке студента; - социально-биологические основы физической культуры и спорта
Место дисциплины в учебном плане	Учебная дисциплина «Физическая культура» является частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла дисциплин
Формируемые	ОК 2, 6, 8,10

компетенции	
Содержание дисциплины	-правила безопасности на занятиях по легкой атлетике, гимнастике, спортивным играм, лыжной подготовке и конькобежной подготовке - правила соревнований по изучаемым видам спорта и историю развития их развития -основные элементы техники изучаемых двигательных действий

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины «Русский язык и культура речи»

Цели освоения дисциплины	Закрепить и углубить знания, развить умения студентов по фонетике и графике, лексике и фразеологии, грамматике и правописанию; совершенствовать орфографическую и пунктуационную грамотность студентов; закрепить и расширить, знания студентов о тексте, одновременно совершенствуя их умения передавать содержание прочитанного и прослушанного текста в виде плана, тезисов, конспекта, реферата, доклада, а также самостоятельно строить текст; дать общие сведения о языке в соответствии с обязательным минимумом содержания среднего образования по русскому языку; обеспечить дальнейшее овладение функциональными стилями речи с одновременным расширением знаний студентов о стилях, их признаках, правилах их использования; обеспечить практическое использование лингвистических знаний и умений на уроках литературы, полноценное восприятие студентами содержания литературного произведения через его художественно-языковую форму; способствовать развитию речи и мышления студентов на межпредметной основе, с учетом принципа профессиональной направленности преподавания общеобразовательных дисциплин.
Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл вариативной части учебного плана.
Формируемые компетенции	Общая, коммуникативная, языковая, речевая, учебная, лингвистическая, ценностно-смысловая
Содержание дисциплины	Рабочая программа знакомит с определенными понятиями и основными терминами, а главное - объясняет специфику речи в межличностных и общественных отношениях; рассказывает о разновидностях речи: устной и письменной, диалоге и монологе, функционально-смысловых типах речи и ее функциональных стилях. особенностях ораторской речи, ее композиции и форме; логике, этике и эстетике речи, логическим и психологическим приемам полемики; профессиональном общении в деловой сфере (методика собеседования и проведения деловых встреч, совещаний, коммерческих переговоров, их этапах и т.д.); использование технических средств в социальных коммуникациях - телефаксов, электронной почты, компьютерных систем, переговорных устройств и особенностям выступления перед микрофоном и телевизионной камерой. Значительное место в программе занимают темы, связанные с культурой речевого общения и с оформлением служебной документации.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины «Математика»

Цели освоения дисциплины	формирование представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, об идеях и методах математики; развитие логического мышления, пространственного воображения, алгебраической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для обучения в высшей школе по соответствующей специальности, в будущей профессиональной деятельности; овладение математическими знаниями и умениями при решении задач профессиональной деятельности
Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина относится к математическому и общему естественнонаучному циклу (ЕН.00)
Формируемые компетенции	ОК-2
Содержание дисциплины	Векторные и скалярные величины, их характеристики. Векторы на плоскости. Операции над векторами. Декартова и полярная системы координат. Компланарные векторы. Дифференциальное исчисление функций одной независимой переменной. Интегралы. Ряды. Теория вероятности. Математическая статистика

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины
«Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда»**

Цели освоения дисциплины	Формирование знаний по эксплуатации технологического оборудования организаций общественного питания, с учетом установленных требований; соблюдения правил охраны труда, по основам нормативно - правового регулирования охраны труда в организациях общественного питания.
Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина относится к профессиональному циклу общепрофессиональных дисциплин
Формируемые компетенции	ОК 2, ОК 3, ОК 10, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.6
Содержание дисциплины	Раздел 1 Механическое оборудование. Раздел 2 Тепловое оборудование. Раздел 3 Холодильное оборудование. Раздел 4 Охрана труда

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины
«Безопасность жизнедеятельности»**

Цели освоения дисциплины	Научить студентов организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций, использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения, оказывать первую помощь пострадавшим.
Место дисциплины в	Данная дисциплина относится к профессиональному циклу общепрофессиональных дисциплин

учебном плане	
Формируемые компетенции	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ОК-10. ПК 1.1 - 1.6, ПК 2.1-2.4
Содержание дисциплины	Прогнозирование развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях в том числе в условиях противодействия терроризму, способы защиты населения от оружия массового поражения, меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах, порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины
«Основы учета и калькуляции в организациях общественного питания»**

Цели освоения дисциплины	Цель изучения дисциплины «Основы учета и калькуляции в организациях общественного питания» сформировать у студентов представление о том как производить калькуляцию свободных розничных цен на продукцию; участвовать в инвентаризации имущества и обязательств организации; заполнять документацию, необходимую в профессиональной деятельности; оформлять документы по товарным, денежным и расчётным операциям;
Место дисциплины в учебном плане	Общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла. Вариативная часть.
Формируемые компетенции	ОК -1, ОК-2, ОК-3, ОК- 4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ОК-10,11. ПК 1.1, ПК 1.4, ПК 3.1 – 3.3
Содержание дисциплины	Особенности учета в общественном питании. Учет сырья и готовой продукции на производстве. Расходы в общественном питании

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины
«Бизнес-планирование»**

Цели освоения дисциплины	Изучение студентами специальных вопросов связанных с планированием хозяйственной деятельности предприятий общественного питания, правилами разработки бизнес-планов, методики анализа и планирования основных экономических и финансовых показателей бизнес-плана.
Место дисциплины в учебном плане	Общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла. Вариативная часть.
Формируемые компетенции	ОК -1, ОК-2, ОК-3, ОК- 4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ОК-10,11. ПК 1.1, ПК 2.3, ПК 3.1 – 3.3
Содержание дисциплины	Бизнес-планирование в системе планов хозяйственной деятельности. Виды бизнес-планов. Содержание и порядок разработки основных разделов бизнес-плана. Особенности оформления бизнес-плана. Расчёт основных финансовых и экономических показателей бизне-

	плана.
--	--------

**Профессиональный цикл
Общепрофессиональные дисциплины**

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины
«Профессиональная эстетика»**

Цели освоения дисциплины	- формирование важнейших понятий: эстетика, категории эстетики, стиль, искусство, мода, фирменный стиль, цветоведение, композиция, дизайн, интерьер, реклама; основных законов: золотое сечение, композиции; законы восприятия цвета; виды контрастов; понятие и классификация цветовых гармоний; основных теорий; восприятия цвета; основные стили в искусстве, направления моды, создания орнаментов, принципы современного дизайна; важнейших материалов: цвета: светлота, цветовой тон и насыщенность, характер цвета (условность, локальность), формат, пространство, композиционный центр, равновесие, ритм, контраст, светотень, открытость и замкнутость, целостность.
Место дисциплины в учебном плане	Является вариативной общепрофессиональной дисциплиной профессионального цикла.
Формируемые компетенции	ОК 1-10; ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.4; ПК 3.1-3.4; ПК 4.1-4.3; ПК 5.1-5.5
Содержание дисциплины	Элементы композиции (движение, подчинение всех частей орнамента единому ритму, стилю, образу, выявление смыслового центра и соотношение всех элементов; основные направления дизайна, основные законы, основные стили в искусстве, направления моды, создания орнаментов, важнейшие материалы

Профессиональные модули

**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля
ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания
МДК. 01.01. Товароведение продовольственных товаров и
продукции общественного питания**

Цели освоения профессионального модуля	Целью изучения учебного модуля является: усвоение теоретических знаний по теоретическим основам товароведения продовольственных товаров, приобретение умений, их применять в условиях моделирующих профессиональную деятельность, а также формирование необходимых общих и профессиональных компетенций.
Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина в структуре образовательной программы среднего профессионального образования: цикл – профессиональные модули.
Формируемые компетенции	ОК 1- 4, ОК – 6, ОК -7, ОК – 10, ПК 1.1 -1.4,
Содержание профессионального модуля	основные понятия и нормативную базу товароведения; ассортимент продовольственных товаров, классификация и ассортимент товаров; идентификация фальсификация продовольственных товаров и продукции общественного питания;

	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;
--	--

МДК 01.02. Организация и технология производства продукции общественного питания

Цели освоения профессионального модуля	Научить студентов оперативно планировать работу производства, участвовать в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания, проводить приемку продукции по количеству и качеству.
Место профессионального модуля в учебном плане	Относится к циклу профессиональных модулей
Формируемые компетенции	ОК 1-4, 6, 7, 10 ПК 1.1-1.4
Содержание профессионального модуля	Общественное питание в современных условиях, классификация предприятий общественного питания, оперативное планирование производства и технологическая документация, организация производства, цеха, вспомогательные производственные помещения, качество продукции, основы организации труда.

МДК 01.03. Физиология питания, санитария и гигиена

Цели освоения профессионального модуля	Формировать умения по осуществлению контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудования, производственному персоналу, упаковке, хранению, реализации продукции общественного питания.
Место профессионального модуля в учебном плане	Относится к циклу профессиональных модулей
Формируемые компетенции	ОК 1-4, 6, 7, 10 ПК 1.1-1.4
Содержание профессионального модуля	Физиологические основы пищеварения, роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма, принципы рационального питания, физиологические основы организации питания различных групп населения, гигиена и санитария предприятий общественного питания.

Аннотация к рабочей программе учебной практики

УП 01.01. по организации и технологии производства продукции общественного питания

Цели освоения учебной практики	Формировать умения организовать и оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции, проводить расчеты по формулам
Место учебной практики в учебном плане	Относится к циклу профессиональных модулей

Формируемые компетенции	ОК 1-11, ПК 1.1-4.3
Содержание учебной практики	Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции, классификация сыров, овощей, грибов, требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов. Методы контроля безопасности продуктов питания.

**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля
ПМ 02. Организация обслуживания в организациях общественного питания**

МДК 02.01. Организация обслуживания в организациях общественного питания

Цели освоения профессионального модуля	Формировать умения организовывать и проверять подготовку зала обслуживания к приему гостей, управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.
Место профессионального модуля в учебном плане	Относится к циклу профессиональных модулей
Формируемые компетенции	ОК 1-3,6,7,10 ПК 2.1- 2.6
Содержание профессионального модуля	Общественное питание в современных условиях, классификация предприятий общественного питания, особенности деятельности; характеристика оснащения торговых помещений, предприятий общественного питания; составление меню и реализация продукции; подготовка к обслуживанию; навыки обслуживания; организация питания.

МДК 02.02. Психология и этика профессиональной деятельности

Цели освоения профессионального модуля	Формировать умения осуществлять расчет с посетителями, принимать рациональные управленческие решения, применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности, регулировать конфликтные ситуации в организации.
Место профессионального модуля в учебном плане	Относится к циклу профессиональных модулей
Формируемые компетенции	ОК 1-3,6,7,10 ПК 2.1- 2.6
Содержание профессионального модуля	Психологические свойства личности, психология труда в профессиональной деятельности, психология коллектива и руководства, этика профессиональной деятельности.

МДК 02.03. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания

Цели освоения профессионального модуля	Формировать умения определять и анализировать показатели эффективности обслуживания, выбирать и определять показатели качества обслуживания.
Место профессионального модуля в учебном плане	Относится к циклу профессиональных модулей
Формируемые компетенции	ОК 1-3,6,7,10 ПК 2.1- 2.6
Содержание профессионального модуля	Сущность и характерные черты современного менеджмента, цели и функции управления организацией, процесс принятия управленческих решений, управление персоналом

Аннотация к рабочей программе производственной практики

ПП 02.01 по организации обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов

Цели освоения производственной практики	Формирование умений организовать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию, подбирать виды оборудования, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов подачи блюд и напитков.
Место производственной практики в учебном плане	Относится к циклу профессиональных модулей
Формируемые компетенции	ОК 1-11, ПК 1.1-4.3
Содержание производственной практики	Организация подготовки к обслуживанию посетителей, совершенствование навыков и способов подачи блюд и закусок, знакомство с правилами этикета при обслуживании, совершенствование навыков обслуживания

Аннотация к рабочей программе профессионального модуля

ПМ.03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания

МДК.03.01 Маркетинг в организациях общественного питания

Цели освоения профессионального модуля	Научить выявлять и анализировать потребности в продукции и услугах общественного питания, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания
Место дисциплины в учебном плане	Относится к циклу профессиональных модулей
Формируемые компетенции	ОК 1-4; ОК-7; ПК 3.1-3.3
Содержание профессионального модуля	Цели, задачи, принципы, функции, объекты, средства, методы маркетинга, понятие и структура маркетинга, критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания.

**Аннотация к рабочей программе производственной практики
ПП 03.01 по изучению маркетинговой деятельности организаций общественно**

Цели освоения производственной практики	Формирование умений анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания, проводить сегментацию рынка, выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта.
Место производственной практики в учебном плане	Относится к циклу профессиональных модулей
Формируемые компетенции	ОК 1-11, ПК 1.1-4.3
Содержание производственной практики	Общее знакомство с предприятием, формирование спроса и стимулирование сбыта, конкурентоспособность организации.

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

МДК.04.01 Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия

Цели освоения профессионального модуля	Научить анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, работать с нормативно-правовой базой, пользоваться измерительными приборами и приспособлениями, проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия.
Место профессионального модуля в учебном плане	Относится к циклу профессиональных модулей
Формируемые компетенции	ОК 1-3; ОК 10; ПК 4.1-4.3
Содержание профессионального модуля	Основы стандартизации, сущность и содержание метрологии, оценка и подтверждение соответствия продукции и услуг, сертификация услуг общественного питания.

МДК.04.02 Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

Цели освоения профессионального модуля	Научить анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества, контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания
Место профессионального модуля в учебном плане	Относится к циклу профессиональных модулей
Формируемые компетенции	ОК 1-3; ОК 10; ПК 4.1-4.3

Содержание профессионального модуля	Критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы, и методы, оценка и подтверждение соответствия, способы обнаружения фальсификации, её последствия и меры предупреждения.
-------------------------------------	--

Аннотация к рабочей программе производственной практики

ПП 04.01. по проведению контроля качества продукции и услуг общественного питания

Цели освоения производственной практики	Формирование умений анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества; работать с нормативно-правовой базой, проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия продукции.
Место производственной практики в учебном плане	Относится к циклу профессиональных модулей
Формируемые компетенции	ОК 1-11, ПК 1.1-4.3
Содержание производственной практики	Отработка практических умений и навыков по контролю соблюдения требований нормативных документов, по изучению весо-измерительной техники