

АННОТАЦИЯ К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН

43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ

Рабочие программы учебных дисциплин общеобразовательного цикла разработаны в соответствии с требованиями:

Федеральный компонент государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 5 марта 2004 г. № 1089 Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования (список изменяющих документов (в ред. приказов Минобрнауки России от 03.06.2008 № 164, от 31.08.2009 № 320, от 19.10.2009 № 427, от 10.11.2011 № 2643, от 24.01.2012 № 39, от 31.01.2012 № 69, от 23.06.2015 № 609).

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании», утвержденного приказом Минобрнауки России от 5 мая 2014 года № 465;
- Основной профессиональной образовательной программы по специальности 38.02.05. «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»

Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности: 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»,

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПД. 01 «ЭКОНОМИКА ОРГАНИЗАЦИИ»

Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

Рабочая программа предназначена для использования в учебном процессе очной/заочной формам обучения.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общепрофессиональные дисциплины

Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

Дисциплина «Экономика организации» направлена на формирование экономических знаний и умений по вопросам ведения хозяйственной деятельности организаций общественного питания в условиях рыночной экономики.

Код и формулировка компетенции	Умения	Знания
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Определение социальной значимости профессиональной деятельности. - определение	роли экономических категорий в деятельности организаций общественного питания

	<p>положительных и отрицательных сторон профессии.</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрация интереса к будущей профессии. - участие в мероприятиях, способствующих профессиональному развитию. - определение перспектив трудоустройства. 	
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>определение социальной значимости профессиональной деятельности</p> <ul style="list-style-type: none"> - определение основных видов деятельности на рабочем месте и необходимые орудия труда - организация рабочего места 	<p>знание основ законодательной базы в целях организации и ведения предпринимательской деятельности в сфере общественного питания</p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>прогнозирование результатов выполнения деятельности в соответствии с задачей.</p> <ul style="list-style-type: none"> - нахождение способов и методов выполнения задачи. - выстраивание плана (программы) деятельности - подбор ресурсов (инструмента, информации и т.п.) необходимых для решения задачи. - анализ действия на соответствие эталону (нормам) оценки результатов деятельности. - анализ результата выполняемых действий и выявление причины отклонений от норм (эталона). - определение пути устранения выявленных отклонений. - оценивание результатов своей деятельности, их эффективность и качество 	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования.</p>

<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>выделение профессионально-значимой информации (в рамках своей профессии) - умение пользоваться разнообразной справочной литературой, электронными ресурсами - умение находить в тексте запрашиваемую информацию (определение, данные и т.п.) - сопоставление информации из различных источников. - классификация и обобщение информации - оценивание полноты и достоверности информации</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации.</p>
<p>ПК 1.4 Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания</p>	<p>рассчитывать основные экономические показатели деятельности организации; оценивать эффективность деятельности организации; определять материально-технические, сырьевые, трудовые и финансовые ресурсы организации, показатели их эффективного использования;</p>	<p>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 программы и мощность, ценообразование, экономические показатели хозяйственной деятельности, оценку ее эффективности; механизмы ценообразования на продукцию (услуги); формы оплаты труда;</p>

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПД.02. Правовое обеспечение профессиональной деятельности

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»**.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: ОПД.00
Общепрофессиональные дисциплины.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Содержание программы ОП.02. Правовое обеспечение профессиональной деятельности направлено на достижение следующих целей:

Цели, планируемые результаты освоения дисциплины

Код и формулировка компетенции	Умения	Знания
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none">•работать с нормативно-правовыми документами, использовать их в профессиональной деятельности;•защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством, соблюдать требования действующего законодательства;	<ul style="list-style-type: none">•понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;•права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;•организационно-правовые формы юридических лиц;•правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;•основы права социальной защиты граждан; понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и	<ul style="list-style-type: none">•работать с нормативно-правовыми документами, использовать их в профессиональной деятельности;•защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством, соблюдать требования действующего законодательства;	<ul style="list-style-type: none">•основные положения законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих правоотношения в области профессиональной деятельности;•права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;

качество.		<ul style="list-style-type: none"> •организационно-правовые формы юридических лиц; •правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> •работать с нормативно-правовыми документами, использовать их в профессиональной деятельности; •защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством, соблюдать требования действующего законодательства; 	<ul style="list-style-type: none"> •основные положения законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих правоотношения в области профессиональной деятельности; •права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; •виды административных правонарушений и административной ответственности; •нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> •работать с нормативно-правовыми документами, использовать их в профессиональной деятельности; •защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством, соблюдать требования действующего законодательства; 	<ul style="list-style-type: none"> •основные положения законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих правоотношения в области профессиональной деятельности; •права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных	<ul style="list-style-type: none"> •работать с нормативно-правовыми документами, использовать их в профессиональной деятельности; •защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством, соблюдать требования действующего законодательства; 	<ul style="list-style-type: none"> •основные положения законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих правоотношения в области профессиональной деятельности; •права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; •порядок заключения трудового

документов.		<p>договора и основания его прекращения; правила оплаты труда; роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;</p> <ul style="list-style-type: none"> •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.
<p>ПК Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.</p>	<p>4.1.</p> <ul style="list-style-type: none"> •работать с нормативно-правовыми документами, использовать их в профессиональной деятельности; •защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством, соблюдать требования действующего законодательства; 	<ul style="list-style-type: none"> •основные положения законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих правоотношения в области профессиональной деятельности; •права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; •виды административных правонарушений и административной ответственности; •нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПД.03 «БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ»

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»**

Рабочая программа предназначена для использования в учебном процессе по очной и заочной формам обучения.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована для получения рабочей специальности «Официант», «Бармен», «Буфетчик»; профессиональной подготовке или переподготовке работников в области общественного питания при наличии среднего или высшего профессионального образования.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:
Общепрофессиональные дисциплины

Цели планируемые результаты освоения дисциплины общих компетенций

Код и формулировка компетенций	Умения	Знания	Методы оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Проявлять понимание сущности и социальной значимости будущей профессии при изучении предмета бухгалтерский учет.	Демонстрация интереса к будущей профессии	Оценка результатов выполнения практической работы; Оценка результатов устного и письменного опроса; Оценка результатов тестирования; Оценка результатов решения ситуационных задач.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Приминает решения в стандартных и нестандартных ситуациях и несет за них ответственность	Демонстрация способности применения решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за	Оценка выполнения практических работ, решение ситуационных задач

		них ответственность	
ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Берет на себя ответственность за общекомандный результат; Осознанно ставит цели для овладения различными видами работ: Анализирует и корректирует результаты работы.	Демонстрация готовности работать в команде	Оценка выполнения практических работ, решение ситуационных задач
ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	Соблюдает действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	Уметь применять действующее законодательство и нормативные документы при изучении бухгалтерского учета	Оценка выполнения практических работ, решение ситуационных задач

Профессиональные компетенции

Код и формулировка компетенций	Умения	Знания	Методы оценки
ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организаций общественного питания	Показать эффективность деятельности организаций общественного питания	Понимать в оценке эффективности Деятельности организаций общественного питания	Оценка результатов устного и письменного опроса, тестирования, ситуационных задач

Паспорт рабочей программы учебной дисциплины
ОПД. 04. Документационное обеспечение управления

Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»**

Рабочая программа предназначена для использования в учебном процессе очной, заочной форме (ам) обучения.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:
 общепрофессионального цикла

Цели планируемые результаты освоения дисциплины

Код и формулировка компетенции	Умения	Знания	Иметь практический опыт (при необходимости)
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Уметь оценивать значимость своей специальности, проявлять к ней интерес.	Знать систему и типовую технологию ДОУ, и ее социальную значимость в выбранной профессии.	Оформления организационно-распорядительных, информационных документов;
ОК 9 Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	Уметь работать с нормативно-правовыми документами, использовать их профессиональной деятельности	Знать основные положения законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих правоотношения в области профессиональной деятельности	Использовать практический опыт по оформлению документов при решении профессиональных задач;
ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.	Уметь оформлять документы и/или проверять правильность оформления, хранения и учета их в соответствии с требованиями в организациях обслуживания	Находить пути решения стандартных и нестандартных ситуаций с применением новых компьютерных технологий	Способы создания, функции и классификацию документов; унифицированные системы документов, правила их составления с использованием ИКТ

Паспорт рабочей программы учебной дисциплины

ОПД. 05. Финансы и валютно-финансовые операции организаций

Область применения рабочей программы учебной дисциплины

- Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01. «**Организация обслуживания в общественном питании**»

Рабочая программа предназначена для использования в учебном процессе очной, заочной формам обучения.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

*- учебная дисциплина общепрофессионального цикла;
обязательной образовательной программы;*

Цели планируемые результаты освоения дисциплины

Код и формулировка компетенции	Умения	Знания
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- ориентироваться в наиболее общих финансовых вопросах на основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста;	- об условиях формирования личности, значимости финансовой грамотности будущего специалиста;
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	выстраивать траекторию собственной деятельности, организовывать ее, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, анализировать их эффективность и качество.	значимость самоорганизации, умения выбирать приемы и способы своей профессиональной деятельности, самоанализа и самооценки
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	распознавать задачу и/или проблему; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия и реализовывать его; определить необходимые ресурсы	актуальный профессиональный и социальный контекст, основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и социальном контексте; особенности денежного обращения (формы расчетов), понятие и сущность финансов, особенности взаимодействия и функционирования хозяйствующих субъектов, финансовые ресурсы хозяйствующих субъектов – структура и состав

<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p>	<p>номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение.</p>	<p>современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>значимость коллективных решений, работать в группе для решения ситуационных заданий</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p>организовывать работу коллектива, распределять зоны ответственности членов команды и брать на себя ответственность за работу подчиненных</p>	<p>значимость самостоятельной работы и ответственности за результаты деятельности коллектива</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, повышения квалификации.</p>	<p>определение актуальности нормативно-правовой документации; современной научной и профессиональной терминологии; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности, использовать современное программное обеспечение.</p>	<p>современные технологии и новые технические средства, оборудование их применение в профессиональной деятельности.</p>

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. нормативно-правовые акты международных и РФ в области пользоваться профессиональной документацией.	нормативно-правовые акты международных и РФ в области финансов и валютно-финансовых отношений.
---	--	--

Процесс изучения дисциплины направлен на:

- формирование профессиональных компетенций, соответствующих основным видам профессиональной деятельности (по базовой подготовке):

Код и формулировка компетенции	Умения	Знания
ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.	-составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям; - оценивать эффективность деятельности организации общественного питания.	-сущность и функции денег, денежное обращение; финансы: сущность, функции, управление финансами, финансы государства и организаций, их использование, банковскую систему, финансовое планирование и контроль;
ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей	использовать методы, приемы и способы финансового анализа на предприятии, рассчитывать показатели деловой активности и финансовой устойчивости;	основные методы и способы финансового анализа; показатели финансовой устойчивости, ликвидности и деловой активности;
ПК 2.6. Производить расчет с потребителями, используя различные формы расчета.	-оформлять и использовать платежные документы при расчетах с потребителем. -распознавать виды валют;	-валютно-финансовые операции: виды валют, валютный курс и рынок; валютные операции, их регулирование.

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПД.06 «ИНФОРМАЦИОННО-КОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

Рабочая программа предназначена для использования в учебном процессе по очной и заочной формам обучения.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при подготовке программ для получения дополнительного профессионального образования и переподготовки кадров в сфере общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общепрофессиональные дисциплины

Цели планируемые результаты освоения дисциплины

Код и формулировка компетенции	Умения	Знания
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;	-состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; -базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-осуществлять поиск необходимой информации; -использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального; -применять компьютерные и телекоммуникационные	-состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; -базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности

Код и формулировка компетенции	Умения	Знания	Иметь практический опыт
--------------------------------	--------	--------	-------------------------

	средства;	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального; -применять компьютерные и телекоммуникационные средства;	-состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; -методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации
ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.	-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	-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

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПД.07 «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, И ОХРАНА ТРУДА»

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании»**.

Рабочая программа предназначена для использования в учебном процессе очно-заочной формам обучения.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

общепрофессиональные дисциплины

Цели планируемые результаты освоения дисциплины:

Дисциплина «Техническое оснащение организаций общественного питания, и охрана труда» является дисциплиной, формирующей у обучающихся готовность к теоретическим и практическим знаниям в сфере технического оснащения и охраны труда персонала, принципам и методам обеспечения безопасности труда на технологическом оборудовании, а также основам разработки и реализации мероприятий по улучшению условий труда персонала.

<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания;</p>	<p>классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации;</p>	<p>Трудовая деятельность человека.</p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>Формулировать цели, анализировать и обобщать информацию</p>	<p>методы оценки ситуации на ее стандартность/нестандартность, последствия совершения того или иного действия, цели и пути их достижения</p>	<p>Культурой мышления, систематизация и обобщение данных, навыками поиска путей их достижения.</p>
<p>ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.</p>	<p>соблюдать правила охраны труда; предупреждать производственный травматизм и профзаболевания; использовать противопожарную технику.</p>	<p>основы нормативно-правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания; принципы возникновения и профилактики производственного травматизма и профзаболеваний.</p>	<p>Рабочее время и время отдыха.</p>

Код и формулировка компетенции	Умения	Знания	Иметь практический опыт
ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.	<ul style="list-style-type: none"> • идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества; 	<p>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;</p>	<p>получение и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;</p>
ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.	<ul style="list-style-type: none"> • контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери; 	<p>организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу; правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.</p>	<p>участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания; проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов;</p>
ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.	<ul style="list-style-type: none"> • использовать нормативные и технологические документы; • готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания; 	<p>правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.</p>	<p>проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов; участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров;</p>
ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.	<ul style="list-style-type: none"> • производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа; • составлять и заключать договора на поставку товаров; • проводить 	<p>правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.</p>	<p>проведения приемки продукции по количеству и качеству; контроля осуществления технологического процесса производства; контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства,</p>

	<p>приемку продукции;</p> <ul style="list-style-type: none">• контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;• определять вид, тип и класс организации общественного питания.		<p>оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания;</p>
--	---	--	--

**Паспорт рабочей программы учебной дисциплины
ОПД.08 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации**

Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.01.02 «Организация обслуживания в общественном питании»

Рабочая программа предназначена для использования в учебном процессе очной и заочной формы обучения.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

- учебная дисциплина общего гуманитарного и социально-экономического цикла ;
- обязательной образовательной программы;

Цели, планируемые результаты освоения дисциплины

Код и формулировка компетенции	Умения	Знания
ОК01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи.	-знать профессиональную и социальную сферу, в которой придется работать и жить, основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем данной сферы, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач.
ОК02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию	- определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать	- знать номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы

информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;	процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое; оценивать практическую значимость результатов поиска;	структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации.
ОК03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;	- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития.	- Знать содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;	- Уметь организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	-Знать психологию коллектива; психологию личности; основы проектной деятельности.
ОК05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	-Уметь излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы.	-Знать особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.
ОК06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	-Уметь описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	-Знать сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческие ценности, правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.
ОК07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- Соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).	- Знать правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.

<p>ОК08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>- Уметь использовать физкультурно оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности).</p>	<p>- Знать роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); средства профилактики перенапряжения.</p>
<p>ОК9. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>- Уметь применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p>	<p>- Знать современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
<p>ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;</p>	<p>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p>	<p>- Знать правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности.</p>
<p>ОК11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>- Уметь выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования.</p>	<p>- Знать основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты.</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся развитие профессиональных компетенций.

Код и формулировка компетенции	Умения	Знания
<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>- Уметь обеспечивать наличие и хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья; соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.</p>	<p>- Знать требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p>
<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<p>- Уметь контролировать и осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; уметь владеть техникой и контролировать работы с ножом при нарезке, измельчении ручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе</p>	<p>- Знать ассортимент, рецептуру, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из</p>

	птицы, пернатой дичи; контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов.	различных видов сырья в соответствии с заказом; правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды.
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- Уметь сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых супов;	- Знать ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода супов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для супов, готовых супов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления супов сложного ассортимента.
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного	- Уметь сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых,	- Знать ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы,

<p>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностью заказа и сезонностью.</p>	<p>правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевую, энергетическую ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий.</p>
<p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>- Уметь подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>	<p>- Знать современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептов; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p>

<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>- Уметь осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p>	<p>- Знать ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевую, энергетическую ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>
---	---	--

<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>- Уметь сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса</p>	<p>- Знать ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента.</p>
---	---	---

	холодные десерты;	
<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента.</p>	<p>-Уметь сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты.</p>	<p>-Знать ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевую, энергетическую ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов.</p>

**Паспорт рабочей программы учебной дисциплины
ОПД «Безопасность жизнедеятельности»**

Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании»**,

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:
Общепрофессиональный цикл.

Цели планируемые результаты освоения дисциплин

Код и формулировка компетенции	Умения	Знания
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы в соответствии с полученной специальностью.	Основные виды опасностей и их последствий профессиональной деятельности и быту.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности.	Предпринимать профилактические меры для снижения уровней опасностей.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных	Организовать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий	Основные виды опасностей и их последствий в профессиональной деятельности и быту.

ситуациях и нести за них ответственность.	чрезвычайных ситуаций.	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы в соответствии с полученной специальностью.	Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Ориентироваться в перечне военно –учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальностью.	организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью.	Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных ЧС и стихийных явлениях, противодействие терроризму.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от ОМП.	Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью	Область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы.