

Министерство образования и науки Хабаровского края  
Краевое государственное бюджетное образовательное учреждение  
среднего профессионального образования  
«Хабаровский торгово-экономический техникум»

Утверждаю  
Директор КГБОУ СПО ХТЭТ  
  
В.В.Корсаков



## **АННОТАЦИИ**

**рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей  
программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности**

**43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

**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.
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	ОК1 -10
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 компетенции	ОК 2, 6, 3
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	ОК 1 - 10 ПК 6.1. Владение основами речевой профессиональной культуры ПК 6.2 Способность к подготовке и редактированию текстов профессионального и социально значимого содержания
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

**Профессиональный цикл**  
**Общепрофессиональные дисциплины**  
**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины**  
**«Экономика организации»**

Цели освоения дисциплины	Сформировать у будущих специалистов практический опыт расчета основных экономических показателей.
Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам и входит в профессиональный цикл.
Формируемые компетенции	ОК 1 -4, ПК 1.4
Содержание дисциплины	Содержание дисциплины охватывает изучение студентами следующих вопросов: предприятие как хозяйствующий субъект рыночной экономики, производственная структура предприятия, планирование деятельности организации, основной капитал и его роль в экономической деятельности, оборотные средства организации, кадровый потенциал организации, оплата труда работников организации (предприятия), издержки производства и обращения, ценообразование, прибыль и рентабельность организации (предприятия).

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины**  
**«Документационное обеспечение управления»**

Цели освоения дисциплины	- формирование умений и навыков оформления документации;
Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам и входит в профессиональный цикл.
Формируемые компетенции	ОК1, 10 ПК 2.4
Содержание дисциплины	Содержание дисциплины охватывает изучение студентами следующих вопросов: Государственная система документационного обеспечения управления (ГСДОУ); понятие систем документации;

	<p>функциональные и отраслевые системы документации; унификация и стандартизация управленческих документов. Унифицированная система организационно-распорядительной документации (ОРД). ГОСТы на ОРД. Требование к оформлению документов. Классификация организационно-распорядительной документации: организационные документы, распорядительные, справочно-информационные, служебные письма. Организационные документы - устав, положение, договор учредителей, правила внутреннего трудового распорядка. Распорядительные документы: приказы на основе единоначалия (по основной деятельности и по личному составу). Распоряжения, указания. Постановления, решения, протоколы на основе коллегиальности. Инструкции.</p>
--	--

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины  
«Правовое обеспечение профессиональной деятельности»**

Цели освоения дисциплины	Сформировать у будущих специалистов, знания о своих правах в соответствии с действующим законодательством, умение защищать их в своей жизни и будущей профессиональной деятельности. Реализация этих знаний и требований гарантирует сохранение работоспособности и здоровья студентов, а в будущей профессиональной деятельности - их успешный труд.
Место дисциплины в учебной программе	Входные знания, умения, компетенции, необходимые для изучения данной дисциплины, формируются в процессе изучения цикла общепрофессиональных дисциплин.
Формируемые компетенции	ОК1-4, 10 ПК 4.1
Содержание дисциплины	Данная дисциплина относится к циклу общепрофессиональных дисциплин. Она соединяет тематику дисциплины, в которой изучаются основные положения конституции РФ, права и свободы человека и гражданина, правовое положение субъектов предпринимательской деятельности, порядок заключения трудового договора, нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок их разрешения, правила оплаты труда, роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения, понятие дисциплинарной и материальной ответственности, виды административных правонарушений и административной ответственности.

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины  
«Бухгалтерский учет»**

Цели освоения дисциплины	применять нормативное регулирование бухгалтерского учета; ориентироваться на международные стандарты финансовой отчетности;
--------------------------	---

	соблюдать требования к бухгалтерскому учету; следовать методам и принципам бухгалтерского учета; использовать формы и счета бухгалтерского учета;
Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам и входит в профессиональный цикл.
Формируемые компетенции	ОК 1,3, 7, 10, ПК 1.4
Содержание дисциплины	Охватывает изучение студентами следующих вопросов: нормативное регулирование бухгалтерского учета и отчетности; национальную систему нормативного регулирования; понятие бухгалтерского учета; сущность и значение бухгалтерского учета; формы бухгалтерского учета.

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины  
«Финансы и валютно-финансовые операции организации»**

Цели освоения дисциплины	Сформировать у будущих специалистов практический опыт ведения валютно-финансовых операций.
Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам и входит в профессиональный цикл.
Формируемые компетенции	ОК 1-4, 7, 10 ПК 1.4, ПК 2.5
Содержание дисциплины	Содержание дисциплины охватывает изучение обучающимися следующих вопросов: - сущность финансов, их функции и роль в экономике; - принципы финансовой политики и финансового контроля; - законы денежного обращения; - сущность, виды и функции денег; - основные типы и элементы денежных систем; - структуру кредитной и банковской системы; - виды и классификации ценных бумаг; - особенности функционирования первичного и вторичного рынков ценных бумаг; - валютно-финансовые операции и виды валют, валютный курс и рынок

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины  
«Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности»**

Цели освоения дисциплины	Сформировать у будущих специалистов практический опыт по работе с информационными технологиями.
Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам и входит в профессиональный цикл.
Формируемые компетенции	ОК 1, 4, 5 ПК 2.4

Содержание дисциплины	Теоретические основы информационных технологий в профессиональной деятельности. Методы сбора, обработки, передачи и накопления информации. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности. Основные методы и приёмы обеспечения информационной безопасности.
-----------------------	---

**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  
«Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации»**

Цели освоения дисциплины	Развитие иноязычной коммуникативной компетенции в профессиональной деятельности
Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина относится к профессиональному циклу общепрофессиональных дисциплин
Формируемые компетенции	ОК 1, ПК 1.4, ПК 2.2, ПК 2.4, ПК 2.5, 3.1-3.3, 4.3
Содержание дисциплины	Межличностное общение в коллективе. Ресторан и обслуживание в ресторане. Буфетное обслуживание. Обслуживание в кафетерии. Обслуживание в баре. Обслуживание в столовой. Официанты и их функции. Штат кухонных работников. Составление меню завтрака. Составление меню обеда. Составление меню ужина. Составление меню праздничного стола. Сервировка стола к завтраку. Сервировка стола к обеду. Сервировка стола к ужину. Сервировка стола к празднику. Правила этикета за столом. Бизнес в общественном питании. Маркетинг в общественном питании.

**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 учебном плане	Данная дисциплина относится к профессиональному циклу общепрофессиональных дисциплин
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, 1.4, ПК 2.1, 2.2, 4.1 – 4.3
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 предпринимательства в сфере сервиса»**

Цели освоения дисциплины	Цель изучения дисциплины «Основы предпринимательства в сфере сервиса» сформировать у студентов представление о сущности предпринимательства, особенностях отечественного предпринимательства, специфике предпринимательской деятельности в сфере сервиса предприятий общественного питания, и основных факторах, влияющих на её эффективность
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. ПК 7.1. Способность организовать деятельность малой группы, созданной для реализации конкретного экономического проекта
Содержание дисциплины	Нормативное регулирование предпринимательской деятельности. Порядок регистрации предпринимательской деятельности и её налогообложение. Организационно-правовые формы предпринимательства. Ресурсное обеспечение предпринимательской деятельности. Содержание и порядок заключения договоров. Предпринимательский риск. Разрешение споров в предпринимательстве.

**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. ПК 8.1. Способность разрабатывать бизнес-планы и выполнять необходимые для составления экономических разделов расчеты

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 бизнес-плана.
-----------------------	---

### 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, ПК 1.5. Определять пищевую и энергетическую ценность продовольственных товаров и продукции общественного питания ПК 1.6. Определять подлинность и фальсификацию продовольственных товаров продукции общественного питания товаров
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 ПК 1.7. Анализировать эффективность технологического процесса приготовления продукции общественного питания ПК 1.8. Разрабатывать и составлять различные виды меню.
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 ПК 1.9. Контролировать соблюдение санитарных норм, правил личной и производственной гигиены работниками предприятий общественного питания
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. Организация и технологии производства продукции общественного питания**

Цели освоения учебной практики	Формировать умения органолептически 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 1-10, 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 ПК 2.7. Организовывать обслуживание иностранных туристов на предприятиях общественного питания ПК 2.8. Осуществлять организацию социального питания в различных производственных и образовательных организациях
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 ПК 2.9. Применение психологических знаний в процессе обслуживания
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 ПК 2.10 Способность критически оценивать предлагаемые варианты управленческих решений, разрабатывать и обосновывать предложения по их совершенствованию с учетом критериев

	социально-экономических последствий
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 Организация 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 1-10, 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 Организация 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. Проведение 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

**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля  
ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих  
МДК.05.01 Специфика работы официантов**

Цели освоения профессионального модуля	Получение практического опыта по обслуживанию посетителей.
Место профессионального модуля в учебном плане	Относится к циклу профессиональных модулей
Формируемые компетенции	ОК 1-3; ОК 10; ПК 5.1. Выполнение подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания. ПК 5.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
Содержание профессионального модуля	Виды помещений предприятий общественного питания. Столовая посуда, приборы, столовое бельё. Подготовка к обслуживанию. Обслуживание посетителей.

**Аннотация к рабочей программе учебной практики  
УП 05.01. «Выполнение работ по профессии официант»**

Цели освоения учебной практики	Формирование умений правильной подготовки торгового зала к обслуживанию гостей, подготовка столовой посуды и приборов, принципы различной сервировки столов по тематике мероприятия. Формирование умений по правилам обслуживания гостей
Место учебной практики в учебном плане	Относится к циклу профессиональных модулей
Формируемые компетенции	ОК 1-3, ОК 10, ПК 5.1. Выполнение подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации

	общественного питания. ПК 5.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
Содержание учебной практики	Отработка практических умений и навыков по организации подготовки торгового зала и инвентаря для обслуживания гостей. Отработка практических навыков по организации обслуживания гостей, применение на практике различных способов и методов подачи блюд и напитков. Личная подготовка к работе.

**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля  
ПМ.06. Планирование карьеры, способы поиска  
работы и трудоустройства**

**МДК 06.01. Основы поиска работы, трудоустройства и адаптации на рабочем месте**

Цели освоения профессионального модуля	- определять методы и пути построения профессиональной карьеры; - ориентироваться в особенностях и вакансиях рынка труда; - использовать различные методы адаптации на рабочем месте;
Место профессионального модуля в учебном плане	Цикл профессиональных модулей
Формируемые 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-коммуникативные 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. ПК 9.1. Выбор эффективных моделей поиска работы и методов адаптации на рабочем месте
Содержание профессионального модуля	- Основы рыночной экономики - Рынок труда.



модуля	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Профессиональная деятельность</li> <li>- Технологии трудоустройства</li> <li>- Профессиональная адаптация</li> <li>- Основы профессиональной этики</li> <li>- Основы трудового законодательства РФ</li> </ul>
--------	--

**Аннотация к рабочей программе учебной практики  
профессионального модуля  
ПМ.06. Планирование карьеры, способы поиска работы и трудоустройства  
УП 06.01 Технология поиска работы**

Цели освоения учебной практики	- накопление практического опыта по составлению пакета документов и навыкам при собеседовании и трудоустройстве на работу.
Место профессионального модуля в учебном плане	Цикл профессиональных модулей
Формируемые компетенции	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 9.1. Выбор эффективных моделей поиска работы и методов адаптации на рабочем месте</p>
Содержание учебной практики	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Составление автобиографии.</li> <li>- Разработка алгоритма трудоустройства.</li> <li>- Составление письма с предложением услуг на замещение вакансий.</li> <li>- Составление резюме.</li> <li>- Посещение организации с целью трудоустройства. Собеседование.</li> <li>- Диагностика собственного типа личности и общения.</li> </ul>

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

**ПДП**

Цели освоения производственной практики	Формирование умений по организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей; 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;
Место производственной практики в учебном плане	Относится к циклу профессиональных модулей
Содержание производственной практики	<p>Овладение навыками работы администратора с обслуживающим персоналом.</p> <p>Овладение навыками принятия управленческих решений в работе с обслуживающим персоналом.</p> <p>Овладение навыками работы с нормативной документацией предприятия.</p> <p>Овладение навыками по управлению работы официантов, барменов.</p> <p>Овладение навыками по контролю качества предоставляемых услуг.</p> <p>Овладение навыками по решению конфликтных ситуаций в обслуживании.</p> <p>Овладение навыками по подведению итога обслуживания в течении дня. Проведение пяти минуток в начале и в конце рабочего дня.</p>