

## АННОТАЦИИ

### РАБОЧИХ ПРОГРАММ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

#### Аннотации рабочих программ общеобразовательной подготовки

#### ОУД.01 Русский язык и литература

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 07.05.2014 г., №465, программой «Русский язык и литература. Русский язык», «Русский язык и литература. Литература», рекомендованной ФГАУ «ФИРО» в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. (Регистрационный номер рецензии 381 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»).

Освоение содержания учебной дисциплины «Русский язык и литература. Русский язык», обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;

понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;

осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;

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

способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;

готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;

метапредметных:

владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;

владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;

применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;

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

умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации,

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

предметных:

сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;

сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;

владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;

сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;

сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;

способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;

владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

Освоение содержания учебной дисциплины «Русский язык и литература. Литература», обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

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

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

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

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

эстетическое отношение к миру;

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

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

метапредметных:

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

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

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

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

предметных:

сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;

сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;

владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;

знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;

сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;

способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;

владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

Результатом освоения программы учебной дисциплины ОУД.01 Русский язык и литература является овладение обучающимися общими компетенциями (ОК):

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

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

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

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОУД.01 Русский язык и литература:

Максимальная - 294 часа  
Всего – 196 часов  
Самостоятельная работа – 98 часов  
Форма промежуточной аттестации – экзамен  
Разработчик: Ганиева Л.К.

## ОУД.02 Иностранный язык

Рабочая программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 07.05.2014 г., №465, программой «Английский язык», рекомендованной ФГАУ «ФИРО» в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. (Регистрационный номер рецензии 371 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»).

Освоение содержания учебной дисциплины ОУД.02 Иностранный язык, обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;

сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;

развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения;

осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;

готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка;

метапредметных:

умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;

владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;

умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;

умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;

предметных:

сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;

владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике;

умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;

достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах, как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;

сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен знать:  
основные грамматические категории английского языка:  
имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе;  
имена прилагательные (образование степеней сравнения);  
артикли (определенный, неопределенный, нулевой);  
числительные (количественные, порядковые, даты);  
местоимения: указательные (this/these, that/those) с существительными и без них, личные, притяжательные, вопросительные, объектные, неопределенные, производные от some, any, no, every.  
наречия (образование степеней сравнения);  
глагол: понятие глагола-связки; система модальности; образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present Continuous/Progressive, Present Perfect; глаголов в Present Simple/Indefinite для выражения действий в будущем после if, when; различать активные и пассивные глаголы; причастия (1, 2), их функции;  
лексический минимум;  
социокультурную специфику стран/страны изучаемого языка/родной страны;  
Результатом освоения программы учебной дисциплины ОУД.02 Иностранный язык является овладение обучающимися общими компетенциями (ОК):  
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.  
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.  
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.  
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.  
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.  
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.  
ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОУД.02 Иностранный язык:

Максимальная - 177 часов

Всего – 118 часов

Самостоятельная работа – 59 часов

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчики: Опокина Г.А., Альберт Л.Н.

## ОУД.04 История

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания

в общественном питании, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 07.05.2014 г., №465, программой «История», рекомендованной ФГАУ «ФИРО» в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. (Регистрационный номер рецензии 376 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»).

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

личностных:

сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);

становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

готовность к служению Отечеству, его защите;

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

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

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

метапредметных:

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

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

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

готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;

умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

предметных:

сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире; – владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;

сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;  
владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;  
сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

Результатом освоения программы учебной дисциплины ОУД.04 История является овладение обучающимися общими компетенциями (ОК):

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

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

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

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОУД.04 История:

Максимальная - 177 часов

Всего – 118 часов

Самостоятельная работа – 59 часов

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Ухалова С.Н.

## ОУД.05 Физическая культура

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 07.05.2014 г., №465, программой «Физическая культура», рекомендованной ФГАУ «ФИРО» в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. (Регистрационный номер рецензии 383 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»).

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

личностных:

сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;

приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;

формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;

готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;

способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;

способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;

формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

межпредметных:

способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;

готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;

освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;

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

формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;

- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;

предметных:

умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;

владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;

владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;

владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;

владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО). использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья;  
подготовки к профессиональной деятельности и службе в Вооруженных Силах Российской Федерации;  
организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха, участия в массовых спортивных соревнованиях;  
активной творческой деятельности, выбора и формирования здорового образа жизни.

Результатом освоения программы учебной дисциплины ОУД.05 Физическая культура является овладение обучающимися общими компетенциями (ОК):

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

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

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

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОУД.05 Физическая культура:

Максимальная - 177 часов

Всего – 118 часов

Самостоятельная работа – 59 часов

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Беккель О.А.

## ОУД.06 Основы безопасности жизнедеятельности

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 07.05.2014 г., №465, программой «Основы безопасности жизнедеятельности», рекомендованной ФГАУ «ФИРО» в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования Протокол №

3 от 21 июля 2015 г. (Регистрационный номер рецензии 379 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»).

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

личностных:

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

готовность к служению Отечеству, его защите;

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

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

воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;

освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;

метапредметных:

овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;

овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;

формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;

приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;

развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;

формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;

формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;

развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;

формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;

развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;

освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;

приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;

формирование установки на здоровый образ жизни;

развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;

предметных:

сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;

получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;

сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;

сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;

освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера; – освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;

развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;

формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;

развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;

получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;

освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;

владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике;

Результатом освоения программы учебной дисциплины ОУД.06 Основы безопасности жизнедеятельности является овладение обучающимися общими компетенциями (ОК):

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

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

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

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной

деятельности.

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОУД.06 Основы безопасности жизнедеятельности:

Максимальная - 105 часов

Всего – 70 часов

Самостоятельная работа – 35 часов

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Макарова М.А.

## ОУД.11 Обществознание

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 07.05.2014 г., №465, программой «Обществознание», рекомендованной ФГАУ «ФИРО» в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. (Регистрационный номер рецензии 378 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»).

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

личностных:

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

русская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, уважение государственных символов (герба, флага, гимна);

гражданская позиция в качестве активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие, гуманистические и демократические ценности;

толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания,

учитывая позиции всех участников, находить общие цели и сотрудничать

для их достижения; эффективно разрешать конфликты;

готовность и способность к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

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

ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни;

метапредметных:

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

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

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

умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

умение определять назначение и функции различных социальных, экономических и правовых институтов;

умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

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

предметных:

сформированность знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов;

владение базовым понятийным аппаратом социальных наук;

владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов;

сформированность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире;

сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов;

владение умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений;

сформированность навыков оценивания социальной информации, умений поиска информации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития.

В результате освоения учебной дисциплины, обучающийся должен владеть общими компетенциями:

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

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

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

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОУД.11  
Обществознание:  
Максимальная - 117 часов  
Всего – 78 часов  
Самостоятельная работа – 39 часов  
Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет  
Разработчик: Ухалова С.Н.

### ОУД.13 Право

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 07.05.2014 г., №465, программой «Право», рекомендованной ФГАУ «ФИРО» в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. (Регистрационный номер рецензии 378 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»).

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

личностных:

воспитание высокого уровня правовой культуры, правового сознания, уважение государственных символов (герба, флага, гимна);

формирование гражданской позиции активного и ответственного гражданина, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие, гуманистические и демократические ценности;

сформированность правового осмысления окружающей жизни, соответствующего современному уровню развития правовой науки и практики, а также правового сознания;

готовность и способность к самостоятельной ответственной деятельности в сфере права;

готовность и способность вести коммуникацию с другими людьми, сотрудничать для достижения поставленных целей;

нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;

готовность и способность к самообразованию на протяжении всей жизни;

метапредметных:

выбор успешных стратегий поведения в различных правовых ситуациях;

умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, предотвращать и эффективно разрешать возможные правовые конфликты;

владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности в сфере права, способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности в сфере права, включая умение ориентироваться в различных источниках правовой информации;

умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию правового поведения с учетом гражданских и нравственных ценностей;

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

владение навыками познавательной рефлексии в сфере права как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения;

предметных:

сформированность представлений о понятии государства, его функциях, механизме и формах;

владение знаниями о понятии права, источниках и нормах права, законности, правоотношениях;

владение знаниями о правонарушениях и юридической ответственности;

сформированность представлений о Конституции РФ как основном законе государства, владение знаниями об основах правового статуса личности в Российской Федерации;

сформированность общих представлений о разных видах судопроизводства, правилах применения права, разрешения конфликтов правовыми способами;

сформированность основ правового мышления;

сформированность знаний об основах административного, гражданского, трудового, уголовного права;

понимание юридической деятельности; ознакомление со спецификой основных юридических профессий;

сформированность умений применять правовые знания для оценивания конкретных правовых норм с точки зрения их соответствия законодательству Российской Федерации;

сформированность навыков самостоятельного поиска правовой информации, умений использовать результаты в конкретных жизненных ситуациях.

В результате освоения учебной дисциплины у обучающегося формируются общие компетенции:

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

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

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

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОУД.13 Право:

Максимальная - 120 часов

Всего – 80 часов

Самостоятельная работа – 40 часов

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Симонова В.А.

## БД.11 Естествознание

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 07.05.2014 г., №465, программой «Естествознание», рекомендованной ФГАУ «ФИРО» в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. (Регистрационный номер рецензии 378 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»).

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

личностных:

устойчивый интерес к истории и достижениям в области естественных наук, чувство гордости за российские естественные науки;

готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности с использованием знаний в области естественных наук;

объективное осознание значимости компетенций в области естественных наук для человека и общества, умение использовать технологические достижения в области физики, химии, биологии для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

умение проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;

готовность самостоятельно добывать новые для себя естественно-научные знания с использованием для этого доступных источников информации;

умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;

умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области естествознания;

метапредметных:

овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающего естественного мира;

применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон естественно-научной картины мира, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства для их достижения на практике;

умение использовать различные источники для получения естественнонаучной информации и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач;

предметных:

сформированность представлений о целостной современной естественнонаучной картине мира, природе как единой целостной системе, взаимосвязи человека, природы и общества, пространственно-временных масштабах Вселенной;

владение знаниями о наиболее важных открытиях и достижениях в области естествознания, повлиявших на эволюцию представлений о природе, на развитие техники и технологий;

сформированность умения применять естественно-научные знания для объяснения окружающих явлений, сохранения здоровья, обеспечения безопасности жизнедеятельности, бережного отношения к природе, рационального природопользования, а также выполнения роли грамотного потребителя;

сформированность представлений о научном методе познания природы и средствах изучения мегамира, макромира и микромира; владение приемами естественно-научных наблюдений, опытов, исследований и оценки достоверности полученных результатов;

владение понятийным аппаратом естественных наук, позволяющим познавать мир, участвовать в дискуссиях по естественно-научным вопросам, использовать

различные источники информации для подготовки собственных работ, критически относиться к сообщениям СМИ, содержащим научную информацию;

сформированность умений понимать значимость естественно-научного знания для каждого человека независимо от его профессиональной деятельности, различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей.

Результатом освоения программы учебной дисциплины ОУД.14 Естествознание является овладение обучающимися общими компетенциями (ОК):

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

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

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

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и 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.

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОУД.14 Естествознание:

Максимальная - 177 часов

Всего – 118 часов

Самостоятельная работа – 59 часов

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Кадырова Ю.Я., Хайруллина Л.У.

### ОУД.03 Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия (профиль)

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 07.05.2014 г., №465, программой «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия», рекомендованной ФГАУ «ФИРО» в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. (Регистрационный номер рецензии 377 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»).

Освоение содержания учебной дисциплины «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

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

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

развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;

овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;

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

готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;

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

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

метапредметных:

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

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

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

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

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

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

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

предметных:

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

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

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

владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и

иллюстрации решения уравнений и неравенств;

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

владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;

сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;

владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

Результатом освоения программы учебной дисциплины ОУД.03 Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия является овладение обучающимися общими компетенциями (ОК):

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.

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОУД.03 Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия (профиль):

Максимальная - 435 часов

Всего – 290 часов

Самостоятельная работа – 145 часов

Форма промежуточной аттестации – экзамен

Разработчик: Тимофеева И. С.

## ОУД.07 Информатика (профиль)

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 07.05.2014 г., №465, программой «Информатика», рекомендованной ФГАУ «ФИРО» в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного

общего образования с получением среднего общего образования Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. (Регистрационный номер рецензии 375 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»).

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

личностных:

чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;

осознание своего места в информационном обществе;

готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;

умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;

умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;

умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;

готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;

метапредметных:

умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;

использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;

использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;

умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;

умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;

предметных:

сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;

владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;

использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;

владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;  
владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;

сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;

сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);

владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;

сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;

понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;

применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

Результатом освоения программы учебной дисциплины ОУД. 07 Информатика является овладение обучающимися общими компетенциями:

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

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

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

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность 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.

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОУД.07 Информатика (профиль):

Максимальная - 177 часов

Всего – 118 часов

Самостоятельная работа – 59 часов

Форма промежуточной аттестации – экзамен

Разработчик: Сажина Т.А.

## ОУД.12 Экономика (профиль)

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 07.05.2014 г., №465, программой «Экономика», рекомендованной ФГАУ «ФИРО» в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего

образования с получением среднего общего образования Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. (Регистрационный номер рецензии 378 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»).

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

личностных:

развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность обучаемого для определения жизненно важных интересов личности в условиях кризисного развития экономики, сокращения природных ресурсов;

формирование системы знаний об экономической жизни общества, определение своих места и роли в экономическом пространстве;

воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью как к индивидуальной и общественной ценности;

метапредметных:

овладение умениями формулировать представления об экономической науке как системе теоретических и прикладных наук, изучение особенности применения экономического анализа для других социальных наук, понимание сущности основных направлений современной экономической мысли;

овладение обучающимися навыками самостоятельно определять свою жизненную позицию по реализации поставленных целей, используя правовые знания, подбирать соответствующие правовые документы и на их основе проводить экономический анализ в конкретной жизненной ситуации с целью разрешения имеющихся проблем;

формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, полученную в процессе изучения общественных наук, вырабатывать в себе качества гражданина Российской Федерации, воспитанного на ценностях, закрепленных в Конституции Российской Федерации;

генерирование знаний о многообразии взглядов различных ученых по вопросам экономического развития Российской Федерации, так и мирового сообщества; умение применять исторический, социологический, юридический подходы для всестороннего анализа общественных явлений;

предметных:

сформированность системы знаний об экономической сфере в жизни общества как пространстве, в котором осуществляется экономическая деятельность индивидов, семей, отдельных предприятий и государства;

понимание сущности экономических институтов, их роли в социально-экономическом развитии общества; понимание значения этических норм и нравственных ценностей в экономической деятельности отдельных людей и общества, сформированность уважительного отношения к чужой собственности;

сформированность экономического мышления: умения принимать рациональные решения в условиях относительной ограниченности доступных ресурсов,

оценивать и принимать ответственность за их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом;

владение навыками поиска актуальной экономической информации в различных источниках, включая Интернет; умение различать факты, аргументы и оценочные суждения; анализировать, преобразовывать и использовать экономическую информацию для решения практических задач в учебной деятельности и реальной жизни;

сформированность навыков проектной деятельности: умение разрабатывать и реализовывать проекты экономической и междисциплинарной направленности на основе базовых экономических знаний и ценностных ориентиров;

умение применять полученные знания и сформированные навыки для эффективного исполнения основных социально-экономических ролей (потребителя, производителя, покупателя, продавца, заемщика, акционера, наемного работника, работодателя, налогоплательщика);

способность к личностному самоопределению и самореализации в экономической деятельности, в том числе в области предпринимательства; знание особенностей современного рынка труда, владение этикой трудовых отношений;

понимание места и роли России в современной мировой экономике; умение ориентироваться в текущих экономических событиях, происходящих в России и мире.

Результатом освоения программы учебной дисциплины «Экономика» является овладение обучающимися общими компетенциями (ОК).

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

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

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

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОУД.12 Экономика (профиль):

Максимальная - 150 часов

Всего – 100 часов

Самостоятельная работа – 50 часов

Форма промежуточной аттестации – экзамен

Разработчик: Радченко Е.Г.

## Аннотации рабочих программ профессиональной подготовки Общего гуманитарного и социально-экономического цикла

### ОГСЭ.01 Основы философии

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (базовой подготовки), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 07.05.2014 г., № 465.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

в результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

основные категории и понятия философии;

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

В результате освоения программы учебной дисциплины ОГСЭ. 01 Основы философии, обучающиеся формируют общие компетенции (ОК):

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

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

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

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОГСЭ.01 Основы философии:

Максимальная - 60 часов

Всего - 48 часов

Самостоятельная работа - 12 часов

Форма промежуточной аттестации - дифференцированный зачет

Разработчик: Колунина Н.В.

## ОГСЭ.02 История

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.02 История является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (базовой подготовки), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 07.05.2014 г., № 465.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;

выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);

сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;

основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;

назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;

о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;

содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОГСЭ.02 история:

Максимальная - 60 часов

Всего – 48 часов

Самостоятельная работа - 12 часов

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Радченко Е.Г.

### ОГСЭ.03 Иностранный язык

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 07.05.2014г. № 465.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;

переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;

самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

В результате освоения учебной дисциплиной, обучающийся должен владеть общими компетенциями:

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

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

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

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОГСЭ.03 Иностранный язык:

Максимальная - 190 часов

Всего – 166 часов

Самостоятельная работа - 24 часа

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Опокина Г.А.

#### ОГСЭ.04 Физическая культура

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 7 мая 2014 г. № 465.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

основы здорового образа жизни.

В результате освоения учебной дисциплины у обучающегося формируются общие компетенции:

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

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

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОГСЭ.04 Физическая культура:

Максимальная - 332 часа

Всего – 166 часов

Самостоятельная работа – 166 часов

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Давыдов О.В.

#### ОГСЭ.05 Культура речи и этика поведения специалиста

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.05 Культура речи и этика

поведения специалиста является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ 07 мая 2014 г. № 465, функциональной картой по специальности

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

в результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- *строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами;*
- *анализировать свою речь с точки зрения её нормативности, уместности и целесообразности; устранять ошибки и недочёты в устной и письменной речи;*
- *соблюдать в речи этические нормы, связанные с соблюдением принципа вежливости, не нарушать достоинство партнера (партнеров) по общению.*
- *пользоваться словарями русского языка, употреблять основные выразительные средства русского литературного языка, продуцировать тексты различных жанров;*

в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

различия между языком и речью;

социально-стилистическое расслоение современного русского языка, качества грамотной литературной речи, нормы русского литературного языка;

специфику устной и письменной речи, правила продуцирования текстов и его основных жанров;

значение языковых и этических норм для достижения коммуникативных задач.

Результатом освоения программы учебной дисциплины ОГСЭ. 05 Культура речи и этика поведения специалиста является овладение обучающимися общими компетенциями (ОК):

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

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

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

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОГСЭ.05 Культура речи и этика поведения специалиста:

Максимальная - 84 часа

Всего – 56 часов

Самостоятельная работа – 28 часов

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет  
Разработчик: Колунина Н.В.

## Аннотация рабочей программы профессиональной подготовки Математического и общего естественнонаучного цикла

### ЕН.01 Математика

Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.01 Математика является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 07.05.2014 г., № 465

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

в результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

применять математические знания и умения при решении задач профессиональной деятельности;

в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ;

основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности;

основы теории вероятностей и математической статистики.

В результате освоения программы учебной дисциплины ЕН.01 Математика у обучающихся формируются общие компетенции:

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

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ЕН.01 Математика:

Максимальная - 72 часа

Всего – 48 часов

Самостоятельная работа – 24 часа

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Тимофеева И.С.

## Аннотации рабочих программ профессионального цикла Общепрофессиональных дисциплин

### ОП.01 Экономика организации

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 Экономика организации является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 07.05.2014 г., № 465.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

в результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

рассчитывать основные экономические показатели деятельности организации;

оценивать эффективность деятельности организации;

определять материально-технические, сырьевые, трудовые и финансовые ресурсы организации, показатели их эффективного использования.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

современное состояние и перспективы развития общественного питания;

организационно-правовые формы организаций;

перечень и характеристику материально-технических, сырьевых, финансовых ресурсов, показатели их эффективного использования, производственную, организационную структуру и инфраструктуру организаций;

перечень основных и оборотных средств, нормы и правила оплаты труда, производственные программы и мощность, ценообразование, экономические показатели хозяйственной деятельности, оценку ее эффективности;

механизмы ценообразования на продукцию (услуги);

формы оплаты труда..

Результатом освоения программы учебной дисциплины ОП.01 Экономика организации является овладение обучающимися общими компетенциями (ОК) и профессиональными компетенциями (ПК).

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.

ПК1.4 Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОП.01 Экономика организации:

Максимальная - 132 часа

Всего – 88 часов

Самостоятельная работа – 44 часа

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Батулин В.Ю.

## ОП.02 Правовое обеспечение профессиональной деятельности

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Правовое обеспечение профессиональной деятельности является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 07.05.2014 г., № 465.

Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

в результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

работать с нормативно-правовыми документами и использовать их в профессиональной деятельности;

защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством, соблюдать требования действующего законодательства;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;

основные положения законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих правоотношения в процессе профессиональной деятельности;

организационно-правовые формы юридических лиц;

правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;

права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;

порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;

правила оплаты труда;

роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;  
основы права социальной защиты граждан;  
понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;  
виды административных правонарушений и административной ответственности;  
нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

Результатом освоения программы учебной дисциплины ОП.02 Правовое обеспечение профессиональной деятельности является овладение обучающимися общими и профессиональными компетенциями:

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

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

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

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

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

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

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОП.02 Правовое обеспечение профессиональной деятельности:

Максимальная - 72 часа

Всего – 48 часов

Самостоятельная работа – 24 часа

Форма промежуточной аттестации - экзамен

Разработчик: Симонова В.А.

### ОП.03 Бухгалтерский учет

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Бухгалтерский учет является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 07.05 2014 г., № 465.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

основы бухгалтерского учета, структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций,

бухгалтерскую отчетность;

особенности ценообразования в общественном питании;

нормативно-правовую базу бухгалтерского учета.

Результатом освоения программы учебной дисциплины ОП.03 Бухгалтерский учет является овладение обучающимися общими компетенциями (ОК) и профессиональными компетенциями (ПК).

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

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

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения задания

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

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

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОП.03 Бухгалтерский учет:

Максимальная - 135 часов

Всего – 90 часов

Самостоятельная работа – 45 часов

Форма промежуточной аттестации - дифференцированный зачет

Разработчик: Баннова С.С.

### ОП.04 Документационное обеспечение управления

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Документационное обеспечение управления является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 07.05 2014 г., № 465.

Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

в результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

оформлять документы и/или проверять правильность оформления, хранения и учета их в соответствии с требованиями системы документационного обеспечения.

должен знать:

цели, задачи, назначение, системы документационного обеспечения управления;

способы создания, функции и классификацию документов;

унифицированные системы документов, правила их составления;

организацию работ с документами, компьютеризацию документационного обеспечения оформления.

В результате освоения учебной дисциплины у обучающегося формируются общие и профессиональные компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость 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. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

ОК. 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОП.04 Документационное обеспечение управления:

Максимальная - 72 часа

Всего – 48 часов

Самостоятельная работа – 24 часа

Форма промежуточной аттестации - дифференцированный зачет

Разработчик: Молчанова О.В.

### ОП.05 Финансы и валютно-финансовые операции организации

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Финансы и валютно-финансовые операции организации является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 07.05 2014 г., № 465.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

в результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям;

распознавать виды валют;

оформлять и использовать платежные документы при расчетах с потребителями;

*контролировать использование материально-технических ресурсов;*

*контролировать наличие необходимых запасов товарно-материальных ресурсов;*

*обеспечивать высокий уровень продаж.*

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

сущность и функции денег, денежное обращение;

финансы: сущность, функции, управление финансами, финансы государства и организаций, их использование, банковскую систему, финансовое планирование и контроль;

валютно-финансовые операции: виды валют, валютный курс и рынок;

валютные операции и их регулирование.

Результатом освоения программы учебной дисциплины ОП.05 Финансы и валютно-финансовые операции организации является овладение обучающимися общими компетенциями (ОК) и профессиональными компетенциями (ПК).

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

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

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

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

ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

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

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОП.05 Финансы и валютно-финансовые операции организации:

Максимальная - 162 часа

Всего – 108 часов

Самостоятельная работа – 54 часа

Форма промежуточной аттестации - дифференцированный зачет

Разработчик: Иванова О.А.

## ОП.06 Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности является частью программы подготовки специалистов среднего звена и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07. 05. 2014г., № 465, профессиональным стандартом Официант/бармен от 01. 12. 2015 г. № 910н, функциональной картой по специальности.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

в результате освоения дисциплины студент должен уметь:

использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;

использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального;

применять компьютерные и телекоммуникационные средства;

осуществлять поиск необходимой информации;

использовать компьютерные программы для расчетов с потребителями в организациях питания (ПС);

*продвигать ресторанные услуги на рынке Тюменского региона (ФК).*

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;

методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;

базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;

основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности;

В результате освоения учебной дисциплины у обучающегося формируются общие и профессиональные компетенции:

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

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОП.06 Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности:  
Максимальная - 111 часов  
Всего – 74 часа  
Самостоятельная работа – 37 часов  
Форма промежуточной аттестации - экзамен  
Разработчик: Сажина Т.А.

## ОП.07 Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда является частью программы подготовки специалистов среднего звена и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07. 05. 2014г., № 465 и примерной программой, разработанной ТОГИРРО (2011г.).

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:  
в результате освоения дисциплины, обучающийся должен уметь:  
определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований;

соблюдать правила охраны труда;

предупреждать производственный травматизм и профзаболевания;

использовать противопожарную технику;

*использовать бытовые приборы контроля и учета, искусственных источников света, электронагревательных приборов, автономных энергоустановок;*

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации;

основы нормативно-правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания;

принципы возникновения и профилактики производственного травматизма и профзаболеваний;

*традиционные и альтернативные виды энергии;*

*правила рационального использования электрической и тепловой энергии;*

*основные энергоэффективные и энергосберегающие технологии и оборудование в сфере обслуживания.*

В результате освоения дисциплины, обучающийся должен овладеть следующими общими и профессиональными компетенциями:

ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.

ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

РК 01. Применять энергоэффективные и энергосберегающие технологии в производстве и быту.

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

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

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОП.07 Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда:

Максимальная - 147 часов

Всего – 98 часов

Самостоятельная работа – 49 часов

Форма промежуточной аттестации - экзамен

Разработчик: Ковалева И.Г.

### ОП.08 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации является частью программы подготовки специалистов среднего звена и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014г., № 465.

Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

в результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

вести беседу (диалог, переговоры) профессиональной направленности на иностранном языке;

работать с источниками профессиональной информации на иностранном языке;

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;

В результате освоения дисциплины, обучающийся должен владеть общими и профессиональными компетенциями:

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

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

ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.

ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

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

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

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

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОП.08 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации:

Максимальная - 309 часов

Всего – 206 часов  
Самостоятельная работа – 103 часа  
Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет  
Разработчик: Опокина Г.А., Альберт Л.Н.

## ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 07.05.2014 г., №465.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности:

в результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;

использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;

применять первичные средства пожаротушения;

ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;

применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;

владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;

оказывать первую помощь пострадавшим;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

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

основы военной службы и обороны государства;

задачи и основные мероприятия гражданской обороны;

способы защиты населения от оружия массового поражения;

меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

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

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

область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

В результате освоения учебной дисциплины у обучающегося формируются общие и профессиональные компетенции:

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

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

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

них ответственность.

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

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

ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.

ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.

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

ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОП.09 Безопасность жизнедеятельности:

Максимальная - 102 часа

Всего – 68 часов

Самостоятельная работа – 34 часа

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Макарова М.А.

## ОП.10 Профессиональная эстетика

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10 Профессиональная эстетика является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 07.05.2014 г., №465.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины ОП.10 Профессиональная эстетика:

в результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

*соблюдать правила подготовки зала ресторана к определенному виду обслуживания, с учетом принципов эстетики;*

*создавать дизайн в украшении стола и оформлении интерьера;*

*организовывать и поддерживать культурный уровень в течение всего процесса обслуживания;*

*поддерживать положительный имидж ресторана;*

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

*особенности профессиональной эстетики сферы обслуживания;*

*принципы эстетики, правила применения эстетики при обслуживании;*

*особенности создания стиля и дизайна торговых залов предприятий питания.*

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися общими компетенциями (ОК) и региональными компетенциями (РК):

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

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.

*РК 03. Осуществлять эстетический дизайн ресторанов, баров, кафе с учетом особенностей региона.*

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОП.10 Профессиональная эстетика:

Максимальная - 72 часа

Всего – 48 часов

Самостоятельная работа – 24 часа

Форма промежуточной аттестации – экзамен

Разработчик: Ковалева И.Г.

### ОП.11 Основы предпринимательской деятельности

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.11 Основы предпринимательской деятельности является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 07.05.2014 г., №465.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины ОП.11 Основы предпринимательской деятельности:

в результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

*развивать способность к обеспечению собственной занятости путем разработки и реализации предпринимательских бизнес-идей;*

*формировать инновационные бизнес-идеи на основе приоритетов развития Тюменской области;*

*ставить цели в соответствии с бизнес-идеями, решать организационные вопросы создания бизнеса;*

*формировать пакет документов для получения государственной поддержки малого бизнеса;*

*начислять уплачиваемые налоги, заполнять налоговые декларации;*

в результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

*понятия, функции и виды предпринимательства;*

*задачи государства и Тюменской области по формированию социально-ориентированной рыночной экономики;*

*особенности предпринимательской деятельности в Тюменской области в период кризиса;*

правовые формы организации частного, коллективного и совместного предпринимательства;  
юридическую ответственность предпринимательства;  
перечень, содержание и порядок формирования бухгалтерской финансовой и налоговой отчетности;  
систему нормативного регулирования бухгалтерского учета на предприятиях малого и среднего бизнеса;  
финансовый менеджмент;  
кредит как источник финансирования малого предпринимательства: виды и формы кредитования малого предпринимательства;  
оформление трудовых отношений;  
методику бизнес-планирования.

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися общими и региональными компетенциями (ОК, РК).

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

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

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

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

*РК 02. Развивать собственную предпринимательскую компетентность.*

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОП.11 Основы предпринимательской деятельности:

Максимальная - 48 часов

Всего – 32 часа

Самостоятельная работа – 16 часов

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Мордвина Ю.В.

## ОП.12 Организация питания в гостиничных комплексах

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 Организация питания в гостиничных комплексах является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и разработана в соответствии Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования, по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 07. 05. 2014г., № 465. с функциональной картой специальности.

Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

в результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

*использовать различные способы и приемы приготовления блюд и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания в гостиничных комплексах;*

*применять различные методы обслуживания;*

*обслуживать при гостиницах иностранных туристов;*

*соблюдать порядок обслуживания в гостиничных номерах.*

должен знать:

*классификацию гостиничных комплексов и их структуру;*

*виды меню в гостиничных комплексах;*

*ассортимент продукции бара и буфета в гостиничных комплексах;*

*требования к сервировке столов в гостиничных комплексах.*

*правила обслуживания иностранных туристов;*

*правила обслуживания в гостиничных номерах.*

Результатом освоения программы учебной дисциплины ОП.12 Организация питания в гостиничных комплексах является овладение обучающимися общими компетенциями (ОК):

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 использования информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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.

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОП. 12 Организация питания в гостиничных комплексах:

Максимальная - 126 часов

Всего - 84 часа

Самостоятельная работа - 42 часа

Форма промежуточной аттестации - дифференцированный зачет

Разработчик: Мелехова Ю.А.

### ОП.13 Ресторанный бизнес

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.13 Ресторанный бизнес является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и разработана в соответствии Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования, по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 07. 05. 2014г., № 465. с функциональной картой специальности.

Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

в результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:  
*организовывать производственную деятельность;*  
*планировать работу служб структурных подразделений;*  
*принимать управленческие решения;*  
*определять показатели производства предприятий общественного питания,*  
*организации работы производственных цехов;*  
*определять и анализировать показатели эффективности обслуживания*  
*(прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);*  
*разрабатывать и оформлять рабочую документацию.*

в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:  
*функции организации;*  
*основные показатели производства;*  
*требования к обслуживаемому персоналу, особенности обслуживания в*  
*организациях общественного питания разных типов и классов;*  
*методы принятия и реализации управленческих решений;*  
*информационное обеспечение услуг общественного питания;*  
*нормативно-правовую базу предприятий общественного питания.*

Результатом освоения программы учебной дисциплины ОП.13 Ресторанный бизнес является овладение обучающимися общими компетенциями (ОК) и региональными компетенциями (РК):

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. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов

*РК 04. Определять специфику регионального рынка услуг в общественном питании.*

*РК 05. Осуществлять сервисную деятельность в соответствии с этнокультурными и историческими традициями региона.*

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОП.13 Ресторанный бизнес:

Максимальная - 120 часов

Всего - 80 часов

Самостоятельная работа - 40 часов

Форма промежуточной аттестации - дифференцированный зачет

Разработчик: Мелехова Ю.А.

Аннотации рабочих программ профессионального цикла

## Профессиональных модулей

### ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида профессиональной деятельности 5.2.1 Организация питания в организациях общественного питания и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 07.05. 2014г., № 465 с учетом требований, отраженных в Функциональной карте по специальности.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности: Организация питания в организациях общественного питания и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей
ПК 1.2.	Организовывать выполнение заказов потребителей
ПК 1.3.	Контролировать качество выполнения заказа
ПК 1.4.	Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания
<i>РК 0.6</i>	<i>Идентифицировать ассортимент и оценивать качество вино-водочных изделий.</i>
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Брать на себя ответственность, работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов

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

иметь практический опыт:

распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности;

оперативного планирования работы производства;

получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;

участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;

проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов;

участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров;

проведения приемки продукции по количеству и качеству;

контроля осуществления технологического процесса производства;  
контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания;  
*идентификации и оценки качества вино-водочных изделий;*  
уметь:  
идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;  
*идентифицировать ассортимент вино-водочных изделий и безалкогольных напитков (консультировать гостей при выборе блюд и напитков);*  
*осуществлять оценку качества алкогольной и безалкогольной продукции (определять вкусы и предпочтения гостей и рейтинг наиболее популярных вин, напитков и блюд);*  
контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;  
использовать нормативные и технологические документы;  
готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;  
производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;  
составлять и заключать договора на поставку товаров;  
проводить приемку продукции;  
контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства,  
определять вид, тип и класс организации общественного питания;  
*классифицировать различные виды чая.*  
знать:  
основные понятия, нормативную базу товароведения;  
ассортимент продовольственных товаров, продукции общественного питания, условия и сроки хранения;  
*товароведную характеристику вино-водочных изделий и безалкогольных напитков;*  
*требования нормативно-технических документов к качеству алкогольной и безалкогольной продукции;*  
*потребительские свойства вино-водочных изделий и безалкогольных напитков;*  
этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции;  
классификацию организаций общественного питания, их структуру;  
порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству;  
правила оперативного планирования работы организации, организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу.

Объем часов, определенный учебным планом на профессиональный модуль ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания:

Максимальная – 660 часов

Всего – 516 часов

Самостоятельная работа - 172 часа

Из них на освоение МДК – 344 часа

на практики:

производственную – 144 часа

Форма промежуточной аттестации – экзамен

Разработчики: Перцева Л.А., Коржавина Н.В.

ПМ. 02 Организация обслуживания в организациях общественного питания

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО в части освоения основного вида профессиональной деятельности 5.2.1 Организация обслуживания в организациях общественного питания и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (базовой подготовки), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 07.05. 2014г., № 465.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности Организация обслуживания в организациях общественного питания и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 2.1	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей
ПК 2.2	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителя
ПК 2.3	Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями
ПК 2.4	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.
ПК 2.5	Анализировать эффективность обслуживания потребителей
ПК 2.6	Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность, работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 10	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов

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

иметь практический опыт:

организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей; управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;

определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания; выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;

анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;

уметь:

организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;

подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;

организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;

осуществлять расчет с посетителями;

принимать рациональные управленческие решения;  
применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;  
регулировать конфликтные ситуации в организации;  
определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;  
выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;  
составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;  
определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);  
выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;  
знать:  
цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания;  
классификацию услуг общественного питания;  
этапы процесса обслуживания;  
особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;  
специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;  
характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями;  
цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива;  
психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;  
требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;  
специальные виды услуг и формы обслуживания;  
информационное обеспечение услуг общественного питания:  
ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;  
показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение;  
критерии и показатели качества обслуживания.

Объем часов, определенный учебным планом на профессиональный модуль ПМ.  
02 Организация обслуживания в организациях общественного питания:

Максимальная – 879 час

Всего – 735 часов

Самостоятельная работа - 245 часов

Из них на освоение МДК – 490 часов

на практики:

производственную – 144 часа

Форма промежуточной аттестации – экзамен

Разработчик: Коржавина Н.В., Чайкина О.Ю., Казакова И.А.

### ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по

специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида профессиональной деятельности Маркетинговая деятельность в организации общественного питания и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 07.05. 2014 г., № 465, функциональной картой по специальности.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности: Маркетинговая деятельность в организации общественного питания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.
ПК 3.2	Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.
ПК 3.3	Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 7	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

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

иметь практический опыт:

выявления и анализа потребностей в продукции и услугах общественного питания;  
 участия в разработке комплекса маркетинга;  
 определения подкрепления продукции и услуг;  
 анализа сбытовой и ценовой политики;  
 консультирования потребителей;  
 разработки предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности;  
 выявления конкурентов организации общественного питания и определения конкурентоспособности ее продукции и услуг;

участия в маркетинговых исследованиях;

уметь:

выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания;  
 проводить сегментацию рынка;  
 участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию;  
 разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания;  
 определять направления сбытовой и ценовой политики, обосновывать целесообразность их выбора;  
 выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта;  
 собирать и анализировать информацию о ценах;  
 осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации;  
 разрабатывать анкеты и опросные листы;  
 составлять отчет по результатам исследования и интерпретировать результаты;  
 обосновывать целесообразность применения средств и методов маркетинга,

выбирать и использовать наиболее рациональные из них, давать свои предложения при разработке маркетинговых мероприятий, направленных на совершенствование работы организации в области сбыта и ценообразования;

выбирать, определять и анализировать показатели конкурентоспособности (качество, цену), учитывать их при анализе конкурентных преимуществ, делать выводы о конкурентоспособности организации;

*проводить рекламные мероприятия  
внедрять новые формы обслуживания  
обеспечивать высокий уровень продаж*  
знать:

цели, задачи, принципы, функции, концепции, объекты, средства, методы маркетинга, понятие и структуру маркетинговой среды организации;

особенности жизненного цикла продукции и услуг общественного питания;

этапы, маркетинговые мероприятия;

особенности маркетинга услуг общественного питания;

средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания;

комплекс маркетинга, средства и методы маркетинговой деятельности, стратегии

маркетинга;

маркетинговые исследования:

понятие, значение, виды, объекты, методы, этапы и правила проведения;

источники и критерии отбора маркетинговой информации;

критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, методики оценки.

Объем часов, определенный учебным планом на профессиональный модуль ПМ.  
03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания:

Максимальная – 234 часа

Всего – 162 часа

Самостоятельная работа - 54 часа

Из них на освоение МДК – 108 часов

на практики:

производственную – 72 часа

Форма промежуточной аттестации – экзамен

Разработчик: Никулина Л.А.

#### ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида профессиональной деятельности 5.2.4. Контроль качества продукции и услуг общественного питания и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 07.05. 2014г., № 465 с учетом требований, отраженных в Функциональной карте по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности: Контроль качества продукции и услуг общественного питания, в том числе профессиональными и общими компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг
ПК 4.2	Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания

ПК 4.3	Проводить контроль качества услуг общественного питания
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 10	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов

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

иметь практический опыт:

контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг;

участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания;

контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие;

*применения регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, используемых при обслуживании потребителей питания подачи алкогольных напитков в соответствии с действующим законодательством, в том, что касается объемов, возраста гостя, времени и места подачи.*

уметь:

анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества;

работать с нормативно-правовой базой;

пользоваться измерительными приборами и приспособлениями;

проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия;

контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;

идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации;

*применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании потребителей питания (ФК);*

*подавать алкогольные напитки в соответствии с действующим законодательством, в том, что касается объемов, возраста гостя, времени и места подачи (ФК);*

знать:

цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия;

основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации;

способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения;

*регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании потребителей питания.*

Объем часов, определенный учебным планом на профессиональный модуль ПМ.

04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания:

Максимальная – 189 часов

Всего – 153 часа

Самостоятельная работа - 51 час

Из них на освоение МДК – 102 часа  
на практику: производственную – 36 часов  
Форма промежуточной аттестации – экзамен  
Разработчики: Перцева Л.А., Лысенко И.И.

#### ПМ.05 Выполнение работ по рабочей профессии 16399 Официант, 11176 Бармен

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по рабочей профессии 16399 Официант, 11176 Бармен является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО в части освоения основного вида профессиональной деятельности 5.2.5. Выполнение работ по профессии 16399 Официант, 11176 Бармен и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 07.05.2014г., № 465, общероссийским классификатором профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94), перечнем профессий для профессиональной подготовки рабочих кадров, требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС).

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности: Выполнение работ по профессии 16399 Официант, 11176 Бармен и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

Код	Наименование результата обучения
<b>16399 Официант</b>	
ПК 5.1	<i>Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания</i>
ПК 5.2	<i>Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов</i>
ПК 5.3	<i>Обслуживать массовые банкетные мероприятия</i>
ПК 5.4	<i>Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания</i>
<b>11176 Бармен</b>	
ПК 5.1	<i>Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию</i>
ПК 5.2	<i>Обслуживать потребителей бара, буфета.</i>
ПК 5.3	<i>Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.</i>
ПК 5.4	<i>Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.</i>
ПК 5.5	<i>Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции</i>
ПК 5.6	<i>Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.</i>
ПК 5.7	<i>Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.</i>
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля 16399 Официант должен:

*иметь практический опыт:*

*выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;*

*встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;*

*приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;*

*рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;*

*подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;*

*расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей;*

*подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;*

*обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;*

*обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;*

*применения передовых, инновационных методов и форм организации труда;*

*уметь:*

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

*осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;*

*осуществлять приём заказа на блюда и напитки;*

*обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;*

*консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;*

*осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;*

*соблюдать требования к безопасности готовой продукции и технике безопасности в процессе обслуживания потребителей;*

*предоставлять счет и производить расчет с потребителем;*

*соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;*

*соблюдать личную гигиену;*

*знать:*

*виды, типы и классы организаций общественного питания;*

*основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;*

*материально-техническую и информационную базу обслуживания;*

*правила личной подготовки официанта к обслуживанию;*

*виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;*

*способы расстановки мебели в торговом зале;*

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

*методы организации труда официантов;*

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

*правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;*  
*способы подачи блюд;*  
*правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;*  
*правила и технику уборки использованной посуды;*  
*порядок оформления счетов и расчёта с потребителем;*  
*кулинарную характеристику блюд;*  
*правила сочетаемости напитков и блюд;*  
*требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;*  
*правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.*

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля 11176 Бармен должен:

иметь практический опыт:

подготовки бара, буфета к обслуживанию;  
встречи гостей бара и приёма заказа;  
обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;  
приготовления и подачи горячих напитков;  
приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;  
приготовления и подачи простых закусок;  
принятия и оформления платежей;  
оформления отчётно-финансовых документов;  
подготовки бара, буфета к закрытию;  
подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;

уметь:

подготавливать бар, буфет к обслуживанию;  
обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;

принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;

готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;

эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;

готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;

соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;

производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;

осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;

оформлять необходимую отчётно-учётную документацию;

соблюдать правила профессионального этикета;

знать:

виды и классификации баров;

планировочные решения баров, буфетов;

материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;

правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;

характеристику алкогольных и безалкогольных напитков;

правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;

виды и методы обслуживания в баре, буфете;

технологии приготовления смешанных и горячих напитков;

технологии приготовления простых закусок;

правила ведения учётно-отчетной и кассовой документации;

сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;

правила личной подготовки бармена к обслуживанию;  
правила охраны труда;  
правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.

Объем часов, определенный учебным планом на профессиональный модуль ПМ.05 Выполнение работ по рабочей профессии 16399 Официант, 11176 Бармен:

Максимальная – 1050 часов

Всего – 510 часов

Самостоятельная работа - 170 часов

Из них на освоение МДК – 340 часов

на практику: учебную – 540 часов

Форма промежуточной аттестации – экзамен

Разработчик: Мелехова Ю.А., Ковалева И.Г., Дьякова В.Г.