

АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

по специальности 43.02.01

Организация обслуживания в общественном питании

Блок / компонент	Наименование дисциплины	Содержание дисциплины	Трудоёмкость (часы)	Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины
ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл			558 (372)	
ОГСЭ.01	Основы философии.	<p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС СПО. Включает в себя: паспорт рабочей программы (место учебной дисциплины в структуре ППСЗ, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины); структуру и примерное содержание учебной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения дисциплины.</p> <p><i>Требования к уровню освоения содержания дисциплины.</i></p> <p><u>Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающегося следующих компетенций:</u></p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них</p>	62 (48)	ОК 1 - 10

		<p>ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.</p> <p><i>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</i></p> <p><u>уметь:</u></p> <p>ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста;</p> <p><u>знать:</u></p> <p>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;</p> <p>Вид промежуточной аттестации – зачет, контрольная работа.</p>		
--	--	--	--	--

		<p>Наименование разделов дисциплины: Содержание дисциплины:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Введение 2. Основные идеи истории мировой философии от античности до новейшего времени. 3. Человек – сознание – познание. 4. Духовная жизнь человека (наука, религия, искусство). 5. Социальная жизнь. 		
ОГСЭ.02	История.	<p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС СПО. Включает в себя: паспорт рабочей программы (место учебной дисциплины в структуре ППСЗ, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины); структуру и примерное содержание учебной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения дисциплины.</p> <p>Требования к уровню освоения содержания дисциплины.</p> <p><u>Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучаемого следующих компетенций:</u></p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	62 (48)	ОК 1-10

		<p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.</p> <p><i>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</i></p> <p><i>уметь:</i></p> <p>ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;</p> <p>выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;</p> <p><i>знать:</i></p> <p>основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);</p> <p>сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;</p> <p>основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;</p> <p>назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;</p> <p>о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</p> <p>содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения;</p> <p>Вид промежуточной аттестации – зачет.</p>		
--	--	--	--	--

		<p>Наименование разделов дисциплины:</p> <p><i>Введение</i></p> <p>1. <i>От Новой истории к новейшей.</i></p> <p>2. <i>Россия и мир в конце XX – начале XXI века.</i></p>		
ОГСЭ.03	Иностранный язык.	<p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС СПО. Включает в себя: паспорт рабочей программы (место учебной дисциплины в структуре ППСЗ, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины); структуру и примерное содержание учебной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения дисциплины.</p> <p><i>Требования к уровню освоения содержания дисциплины.</i></p> <p><u>Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучаемого следующих компетенций:</u></p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат</p>	186 (166)	ОК 1 - 10

		<p>выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.</p> <p><i>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</i></p> <p><i>уметь:</i></p> <p>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;</p> <p><i>знать:</i></p> <p>лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.</p> <p>Вид промежуточной аттестации – зачет, контрольные работы.</p> <p>Наименование разделов дисциплины:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Повторение. 2. Страноведение. США. 3. Средства массовой информации Великобритании и США. 5. Гостиничное обслуживание. 		
ОГСЭ.04	Физическая культура.	<p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС СПО. Включает в себя: паспорт рабочей программы (место учебной дисциплины в структуре ППССЗ, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины); структуру и примерное содержание учебной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное</p>	332 (166)	ОК 2 ОК 3 ОК 6

		<p>обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения дисциплины.</p> <p>Требования к уровню освоения содержания дисциплины.</p> <p><u>Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучаемого следующих компетенций:</u></p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</p> <p><u>уметь:</u></p> <p>использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</p> <p><u>знать:</u></p> <p>о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни.</p> <p>Вид промежуточной аттестации - зачеты.</p> <p>Наименование разделов дисциплины:</p> <p><i>Введение. Физические способности человека и их развитие.</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Легкая атлетика. 2. Гимнастика. 3. Лыжная подготовка. 4. Спортивные игры (волейбол). 5. Спортивные игры (баскетбол). 6. Общая физическая подготовка. 		
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи.	<p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС СПО. Включает в себя: паспорт рабочей программы (место учебной дисциплины в структуре ППСЗ, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины); структуру и примерное</p>	96 (64)	ОК 1-10

		<p>содержание учебной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения дисциплины.</p> <p><i>Требования к уровню освоения содержания дисциплины.</i></p> <p><u>Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучаемого следующих компетенций:</u></p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также</p>		
--	--	---	--	--

		<p>требования стандартов и иных нормативных документов.</p> <p><i>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</i></p> <p><u><i>уметь:</i></u></p> <p>строить свою речь в соответствии с языковыми и этическими нормами; анализировать свою речь с точки зрения ее нормативности, уместности и целесообразности; устранять ошибки и недочеты в своей устной и письменной речи; пользоваться словарями русского языка.</p> <p><u><i>знать:</i></u></p> <p>различия между языком и речью; функции языка как средства формирования и трансляции мысли; нормы русского литературного языка; специфику устной и письменной речи; правила продуцирования текстов разных деловых жанров.</p> <p>Вид промежуточной аттестации – контрольная работа.</p> <p>Наименование разделов дисциплины:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Введение. 2. Фонетика. 3. Лексика и фразеология. 4. Словообразование. 5. Части речи. 6. Синтаксис. 7. Нормы русского правописания.. 8. Текст. Стили речи. 		
ОГСЭ.06	Психология делового общения.	<p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС СПО. Включает в себя: паспорт рабочей программы (место учебной дисциплины в структуре ППССЗ, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины); структуру и примерное содержание учебной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения дисциплины.</p> <p><i>Требования к уровню освоения содержания дисциплины.</i></p> <p><u><i>Процесс изучения дисциплины направлен на</i></u></p>	90 (60)	ОК 1-10

		<p><u>формирование у обучаемого следующих компетенций:</u></p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.</p> <p><i>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</i></p> <p><u><i>уметь:</i></u> применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;</p> <p><u><i>знать:</i></u> взаимосвязь общения и деятельности; цели, функции, виды и уровни общения; роли и ролевые ожидания в общении; виды</p>		
--	--	---	--	--

		<p>социальных взаимодействий; механизмы взаимопонимания в общении; техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения; источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов.</p> <p>Вид промежуточной аттестации - зачет. Содержание дисциплины: <i>Теоретические основы этики деловых отношений. Природа и сущность этики деловых отношений. Этика деятельности организации. Этика деятельности руководителя. Общение как инструмент этики деловых отношений. Деловое общение и управление им. Вербальное общение. Особенности речевого поведения. Основы деловой риторики. Невербальное общение. Дистанционное общение. Манипуляции в общении и способы их нейтрализации. Правила и этикет деловых отношений. Правила деловых отношений. Конфликт, его структура и правила поведения в конфликтной ситуации. Этикет делового человека. Этикет деловых отношений. Деловое письмо, нормативная документация.</i></p>		
ЕН. 00 Математический и общий естественнонаучный цикл			72 (48)	
ЕН.01.	Математика.	<p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС СПО. Включает в себя: паспорт рабочей программы (место учебной дисциплины в структуре ППССЗ, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины); структуру и примерное содержание учебной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации дисциплины (требования к минимальному материально- техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения дисциплины.</p> <p>Требования к уровню освоения содержания дисциплины. Процесс изучения дисциплины направлен на</p>	72 (48)	ОК 1- 10 ПК 1.1, 1.4 2.1, 2.3, 3.1-3.2, ПК 4.1- 4.3

		<p><u>формирование у обучаемого следующих компетенций:</u></p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.</p> <p>ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.</p> <p>ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.</p> <p>ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.</p> <p>ПК 2.3. Определять численность работников,</p>		
--	--	---	--	--

		<p>занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.</p> <p>ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.</p> <p>ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.</p> <p>ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.</p> <p>ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.</p> <p>ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.</p> <p>ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.</p> <p><i>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</i></p> <p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> применять математические методы для решения профессиональных задач; решать текстовые задачи; выполнять приближенные вычисления; проводить элементарную статистическую обработку информации и результатов исследований, представлять полученные данные графически. <p><i>знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> понятия множества, отношения между множествами, операции над ними; понятия величины и ее измерения; историю создания систем единиц величины; этапы развития понятий натурального числа и нуля; системы счисления; понятия текстовой задачи и процесса ее решения; историю развития геометрии; основные свойства геометрических фигур на плоскости и в пространстве; правила приближенных вычислений; методы математической статистики. <p>Вид промежуточной аттестации – зачет.</p> <p><i>Содержание дисциплины:</i></p> <p><i>Множества.</i></p>		
--	--	---	--	--

		<p>Величины. Системы счисления. Текстовые задачи. Элементы геометрии. Приближенные вычисления и элементы математической статистики.</p>		
П.00 Профессиональный цикл			3582 (2388)	
ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины			1796 (1197)	
ОП.01.	Экономика организации.	<p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС СПО. Включает в себя: паспорт рабочей программы (место учебной дисциплины в структуре ППССЗ, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины); структуру и примерное содержание учебной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения дисциплины.</p> <p>Требования к уровню освоения содержания дисциплины.</p> <p><u>Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающегося следующих компетенций:</u></p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач,</p>	102 (68)	ОК 1 - 4 ПК 1.4

		<p>профессионального и личностного развития.</p> <p>ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.</p> <p><i>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</i></p> <p><i>уметь:</i></p> <p>рассчитывать основные экономические показатели деятельности организации;</p> <p>оценивать эффективность деятельности организации;</p> <p>определять материально-технические, сырьевые, трудовые и финансовые ресурсы организации, показатели их эффективного использования;</p> <p><i>знать:</i></p> <p>современное состояние и перспективы развития общественного питания;</p> <p>организационно-правовые формы организаций;</p> <p>перечень и характеристику материально-технических, сырьевых, финансовых ресурсов, показатели их эффективного использования, производственную, организационную структуру и инфраструктуру организаций;</p> <p>перечень основных и оборотных средств, нормы и правила оплаты труда, производственные программы и мощность, ценообразование, экономические показатели хозяйственной деятельности, оценку ее эффективности;</p> <p>механизмы ценообразования на продукцию (услуги);</p> <p>формы оплаты труда;</p> <p>Вид промежуточной аттестации – экзамен.</p> <p>Наименование разделов дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация в условиях рыночной экономики. - Производственные ресурсы предприятия. - Основные показатели деятельности организации. 		
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности.	<p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС СПО. Включает в себя: паспорт рабочей программы (место учебной дисциплины в структуре ППССЗ, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины); структуру и примерное содержание учебной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной</p>	72 (48)	ОК 1 - 4, 10 ПК 4.1

		<p>дисциплины); условия реализации дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения дисциплины.</p> <p><i>Требования к уровню освоения содержания дисциплины.</i></p> <p><u>Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучаемого следующих компетенций:</u></p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.</p> <p>ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.</p> <p><i>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</i></p> <p><u>уметь:</u></p> <p>работать с нормативными правовыми документами, использовать их в профессиональной деятельности;</p> <p>защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством, соблюдать требования действующего законодательства;</p> <p><u>знать:</u></p> <p>понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;</p>		
--	--	---	--	--

		<p>основные положения законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих правоотношения в области профессиональной деятельности;</p> <p>права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;</p> <p>организационно-правовые формы юридических лиц;</p> <p>правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;</p> <p>порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;</p> <p>правила оплаты труда;</p> <p>роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;</p> <p>основы права социальной защиты граждан;</p> <p>понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;</p> <p>виды административных правонарушений и административной ответственности;</p> <p>нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров;</p> <p>Вид промежуточной аттестации – зачет.</p> <p>Наименование разделов дисциплины:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Право и законодательство.</i> 2. <i>Право и экономика.</i> 3. <i>Труд и социальная защита.</i> 		
ОП.03	Бухгалтерский учет.	<p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС СПО. Включает в себя: паспорт рабочей программы (место учебной дисциплины в структуре ППССЗ, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины); структуру и примерное содержание учебной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения дисциплины.</p> <p><i>Требования к уровню освоения содержания дисциплины.</i></p> <p><i>Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучаемого следующих</i></p>	174 (116)	ОК 1, 3, 7, 10 ПК 1.4

		<p><u>компетенций:</u></p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.</p> <p>ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.</p> <p><i>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</i></p> <p><u>уметь:</u> использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности;</p> <p><u>знать:</u> основы бухгалтерского учета, структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций, бухгалтерскую отчетность; особенности ценообразования в общественном питании; нормативно-правовую базу бухгалтерского учета;</p> <p>Вид промежуточной аттестации – экзамен, зачет, контрольная работа.</p> <p>Наименование разделов дисциплины:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Нормативное регулирование бухгалтерского учета и отчетности.</i> 2. <i>Бухгалтерский учет в современных условиях хозяйствования.</i> 3. <i>Предмет, метод и принципы бухгалтерского учета.</i> 4. <i>Учетные регистры. Формы бухгалтерского учета.</i> 		
ОП. 04.	Документационное обеспечение управления.	Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС СПО. Включает в себя: паспорт рабочей программы (место учебной дисциплины в структуре ППССЗ, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам	76 (51)	ОК 1, 10 ПК 2.4

		<p>освоения дисциплины); структуру и примерное содержание учебной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения дисциплины.</p> <p><i>Требования к уровню освоения содержания дисциплины.</i></p> <p><u>Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающегося следующих компетенций:</u></p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.</p> <p><i>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</i></p> <p><u>уметь:</u></p> <p>оформлять документы и/или проверять правильность оформления, хранения и учета их в соответствии с требованиями системы документационного обеспечения;</p> <p><u>знать:</u></p> <p>цели, задачи, назначение, системы документационного обеспечения управления; способы создания, функции и классификацию документов;</p> <p>унифицированные системы документов, правила их составления;</p> <p>организацию работ с документами, компьютеризацию документационного обеспечения оформления;</p> <p>Вид промежуточной аттестации – контрольная работа.</p> <p>Наименование разделов дисциплины:</p> <p><i>1. Понятие, цели, задачи и принципы</i></p>		
--	--	--	--	--

		<p>делопроизводства.</p> <p>2. Основные понятие документационного обеспечения управления.</p> <p>3. Система документационного обеспечения управления.</p> <p>4. Классификация документов. Требования к составлению и оформлению документов.</p> <p>5. Организация документооборота.</p>		
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации.	<p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС СПО. Включает в себя: паспорт рабочей программы (место учебной дисциплины в структуре ППССЗ, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины); структуру и примерное содержание учебной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения дисциплины.</p> <p><i>Требования к уровню освоения содержания дисциплины.</i></p> <p><i>Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающегося следующих компетенций:</i></p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования</p>	126 (84)	ОК 1 - 4, 7, 10 ПК 1.4, 2.5

		<p>нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.</p> <p>ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.</p> <p>ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.</p> <p><i>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</i></p> <p><i>уметь:</i></p> <p>составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям; распознавать виды валют; оформлять и использовать платежные документы при расчетах с потребителем;</p> <p><i>знать:</i></p> <p>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, их регулирование;</p> <p><i>Содержание дисциплины:</i></p> <p><i>Финансы и финансовая система.</i> <i>Сущность и функции денег. Денежное обращение</i> Финансы, финансовая политика и финансовая система. Государственные финансы. <i>Финансы организаций различных форм собственности. Денежные и расчетные операции организации.</i> <i>Банки и банковская система.</i> <i>Банковская система РФ. Рынок ценных бумаг.</i> <i>Валютная система государства.</i></p> <p><i>Формы контроля:</i></p> <p><i>Зачет.</i></p>		
ОП.06	Информационные и коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС СПО. Включает в себя: паспорт рабочей программы (место учебной дисциплины в структуре ППСЗ, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины); структуру и примерное содержание учебной дисциплины (объем учебной</p>	72 (48)	ОК 1, 4, 5 ПК 2.4

		<p>дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения дисциплины.</p> <p><i>Требования к уровню освоения содержания дисциплины.</i></p> <p><u>Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучаемого следующих компетенций:</u></p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.</p> <p><i>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</i></p> <p><u>уметь:</u></p> <p>использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</p> <p>использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального;</p> <p>применять компьютерные и телекоммуникационные средства;</p> <p>осуществлять поиск необходимой информации;</p> <p><u>знать:</u></p> <p>состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</p> <p>методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</p> <p>базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области</p>		
--	--	---	--	--

		<p>профессиональной деятельности; основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности; Вид промежуточной аттестации – зачет. Наименование разделов дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Информационная деятельность человека. - Информация и двоичное кодирование. - Основы логики и логические основы компьютера. - Средства ИКТ. - Технологии создания и преобразования информационных объектов. - Технологии обработки информации. - Защита информации 		
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда.	<p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС СПО. Включает в себя: паспорт рабочей программы (место учебной дисциплины в структуре ППССЗ, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины); структуру и примерное содержание учебной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения дисциплины.</p> <p>Требования к уровню освоения содержания дисциплины.</p> <p><u>Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающегося следующих компетенций:</u></p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также</p>	153 (102)	ОК 2, 3, 10 ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6

		<p>требования стандартов и иных нормативных документов.</p> <p>ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.</p> <p>ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.</p> <p><i>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</i></p> <p><u><i>уметь:</i></u></p> <p>определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований;</p> <p>соблюдать правила охраны труда;</p> <p>предупреждать производственный травматизм и профзаболевания;</p> <p>использовать противопожарную технику;</p> <p><u><i>знать:</i></u></p> <p>классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации;</p> <p>основы нормативно-правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания;</p> <p>принципы возникновения и профилактики производственного травматизма и профзаболеваний;</p> <p><i>Вид промежуточной аттестации</i> – экзамен, зачет.</p> <p>Наименование разделов дисциплины:</p> <p><i>Назначение и применение технологического оборудования на предприятиях общественного питания.</i></p> <p><i>Знакомство с устройством и приемами работы на оборудовании для подготовки сырья к производству.</i></p> <p><i>Оборудование для получения готовой продукции на предприятиях общественного питания.</i></p> <p><i>Оборудование для сервисной реализации продуктов питания.</i></p> <p><i>Хранение сырья, полуфабрикатов и готовых блюд.</i></p>		
--	--	--	--	--

		<p><i>Оборудование для вспомогательных операций. Обеспечение условий охраны труда на производстве. Нормативно-правовая ба-за охраны труда. Защита человека от вредных и опасных производственных факторов. Психофизиологические и эргономические основы безопасности труда. Управление безопасностью труда и оказание первой помощи.</i></p>		
ОП.08.	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации.	<p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС СПО. Включает в себя: паспорт рабочей программы (место учебной дисциплины в структуре ППССЗ, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины); структуру и примерное содержание учебной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения дисциплины.</p> <p><i>Требования к уровню освоения содержания дисциплины.</i></p> <p><u>Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающегося следующих компетенций:</u></p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.</p> <p>ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.</p> <p>ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.</p> <p>ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.</p>	204 (136)	ОК 1 ПК 1.4, 2.2, 2.4, 2.5, 3.1 - 3.3, 4.3

		<p>ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.</p> <p>ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.</p> <p>ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.</p> <p><i>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</i></p> <p><i>уметь:</i> вести беседу (диалог, переговоры) профессиональной направленности на иностранном языке; работать с источниками профессиональной информации на иностранном языке;</p> <p><i>знать:</i> 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;</p> <p>Вид промежуточной аттестации – зачеты.</p> <p>Наименование разделов дисциплины: <i>Вводно-коррективный курс.</i> <i>Иностранный язык – язык профессионального общения.</i> <i>Социально-бытовая тематика.</i> <i>Моя будущая специальность.</i> <i>Продукты питания и характеристика блюд.</i> <i>Сервировка стола.</i> <i>Общение. Речевые штампы.</i> <i>Менеджмент.</i> <i>Обслуживание.</i> <i>Диетическое питание.</i> <i>Специальное обслуживание.</i> <i>Кухня народов мира.</i> <i>Напитки.</i> <i>Предприятия быстрого обслуживания.</i> <i>Гостиница.</i> <i>Барное дело.</i> <i>Здоровый образ жизни.</i> <i>Валютно-финансовые операции.</i> <i>Мясо, мясные продукты.</i> <i>Молоко и молочные продукты.</i> <i>Яйца и блюда из яиц.</i> <i>Диетическое питание.</i></p>		
--	--	--	--	--

		<p>Виды баров. Виды вин. Холодные и горячие напитки. Сервировка стола. Подготовка к обслуживанию. Специальное обслуживание. Обслуживание в зале ресторана, в кафе, в баре, в номере гостиницы. Мой рабочий день в качестве официанта. Менеджмент. Гостиница. Валютно-финансовые операции</p>		
ОП.09.	Безопасность жизнедеятельности.	<p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС СПО. Включает в себя: паспорт рабочей программы (место учебной дисциплины в структуре ППССЗ, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины); структуру и примерное содержание учебной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения дисциплины.</p> <p>Требования к уровню освоения содержания дисциплины.</p> <p><u>Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучаемого следующих компетенций:</u></p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-</p>	102 (68)	ОК 1 - 10 ПК 1.1, 1.4, 2.1, 2.2, 4.1 - 4.3

		<p>коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.</p> <p>ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.</p> <p>ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.</p> <p>ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.</p> <p>ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.</p> <p>ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.</p> <p>ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.</p> <p><i>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</i></p> <p><u><i>уметь:</i></u></p> <p>организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</p>		
--	--	---	--	--

		<p>предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</p> <p>использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</p> <p>применять первичные средства пожаротушения;</p> <p>ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;</p> <p>применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;</p> <p>владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</p> <p>оказывать первую помощь пострадавшим;</p> <p><u>знать:</u></p> <p>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;</p> <p>основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p>основы военной службы и обороны государства;</p> <p>задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</p> <p>способы защиты населения от оружия массового поражения;</p> <p>меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</p> <p>организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</p> <p>основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-</p>		
--	--	--	--	--

		<p>учетные специальности, родственные специальностям СПО;</p> <p>область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p> <p>порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.</p> <p>Вид промежуточной аттестации – зачет.</p> <p>Наименование разделов дисциплины:</p> <p>1. <i>Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени.</i></p> <p>2. <i>Основы военной службы.</i></p> <p>3. <i>Основы медицинских знаний и здорового образа жизни.</i></p>		
ОП. 10.	Калькуляция и учет в общественном питании.	<p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС СПО. Включает в себя: паспорт рабочей программы (место учебной дисциплины в структуре ППССЗ, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины); структуру и примерное содержание учебной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения дисциплины.</p> <p><i>Требования к уровню освоения содержания дисциплины.</i></p> <p><u>Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучаемого следующих компетенций:</u></p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с</p>	96 (64)	ОК 1, 2, 5, ПК 1.1, 1.2, 1.4, 4.1

		<p>заказами потребителей.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.</p> <p>ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.</p> <p>ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.</p> <p><i>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</i></p> <p><i>уметь:</i></p> <p>оформлять документы по товарным, денежным и расчётным операциям;</p> <p>проводить инвентаризацию и оформлять её результаты;</p> <p>производить калькуляцию свободных розничных цен на продукцию.</p> <p><i>знать:</i></p> <p>цели, задачи и сущность бухгалтерского учёта;</p> <p>законодательные акты и нормативные документы, регулирующие порядок организации бухгалтерского учёта в Российской Федерации;</p> <p>систему счетов бухгалтерского учёта;</p> <p>документы хозяйственных операций;</p> <p>организацию, методы, документальное оформление учёта на предприятии;</p> <p>порядок проведения инвентаризации;</p> <p>механизм ценообразования на продукцию и услуги.</p> <p>Вид промежуточной аттестации – экзамен, зачет.</p> <p>Наименование разделов дисциплины:</p> <p><i>Основы теории бухгалтерского учета.</i></p> <p><i>Основы теории бухгалтерского учета.</i></p> <p><i>Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания.</i></p> <p><i>Бухгалтерский учёт в общественном питании.</i></p> <p><i>Учёт сырья, товаров и тары в кладовых.</i></p> <p><i>Учёт сырья на производстве, реализация готовой продукции.</i></p> <p><i>Учёт денежных средств, расчётных и кредитных операций.</i></p> <p><i>Учёт расчётов по оплате труда.</i></p> <p><i>Учет предметов материально-технического оснащения. Инвентаризация.</i></p>		
ОП.11	Гостиничная	Рабочая программа учебной дисциплины	90	ОК 1, 2,

	<p>индустрия.</p>	<p>разработана на основе ФГОС СПО. Включает в себя: паспорт рабочей программы (место в структуре ППССЗ, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины); структуру и примерное содержание (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание); условия реализации (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения дисциплины.</p> <p><i>Требования к уровню освоения содержания учебной дисциплины.</i></p> <p><i>Процесс изучения учебной дисциплины направлен на формирование у обучаемого следующих компетенций:</i></p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.</p> <p>ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.</p> <p>ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.</p> <p>ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.</p> <p>ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с</p>	<p>(60)</p>	<p>8, 9 ПК 1.2-1.4, 2.1-2.6, 3.1-3.3, 4.3</p>
--	--------------------------	---	--------------------	--

		<p>заказом и установленными требованиями.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.</p> <p>ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.</p> <p>ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.</p> <p>ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.</p> <p>ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.</p> <p>ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.</p> <p>ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.</p> <p><i>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</i></p> <p><i>иметь представление:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> о развитии гостиничной индустрии в сфере услуг в России и в мире в целом; о многообразии гостиничных и туристских комплексов; об организационной структуре управления гостиничным предприятием; об основных службах гостиницы; о предприятиях питания в гостиничном сервисе; <p><i>знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> историю развития гостиничной индустрии, глобальные тенденции и перспективы ее развития; типы и виды гостиничных предприятий, их классификацию; состав и структуру служб гостиниц и туристских комплексов, их функции; принципы функционирования предприятий питания в гостиничном сервисе; <p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> определять типы и виды гостиничных и туристских предприятий, их классифицировать; анализировать рейтинги гостиничных предприятий; составлять организационную структуру управления гостиничных предприятий и 		
--	--	---	--	--

		<p>предприятий питания в гостиничном сервисе; рассчитывать оплату за проживание. Вид промежуточной аттестации – экзамен. Наименование разделов дисциплины: <i>Введение.</i> <i>История развития гостиничной индустрии.</i> <i>Роль и значимость гостиничной индустрии в сфере услуг.</i> <i>Глобальные тенденции и перспективы развития гостиничной индустрии.</i> <i>Классификация гостиничных и туристических предприятий.</i> <i>Гостиничные цели в России и за рубежом.</i> <i>Организационная структура гостиничных предприятий.</i> <i>Основные службы гостиниц.</i> <i>Предприятия питания в гостиничном сервисе.</i></p>		
ОП.12	Организация обслуживания в ресторанном бизнесе.	<p>Рабочая программа междисциплинарного курса разработана на основе ФГОС СПО. Включает в себя: паспорт рабочей программы (место дисциплины в структуре ППССЗ, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины); структуру и примерное содержание дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание дисциплины); условия реализации дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения дисциплины .</p> <p><i>Требования к уровню освоения содержания МДК.</i></p> <p><i>Процесс изучения МДК направлен на формирование у обучаемого следующих компетенций:</i></p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	102 (68)	ОК 1-10 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.6, 3.1-3.3, 4.1-4.3

		<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.</p> <p>ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.</p> <p>ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.</p> <p>ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.</p> <p>ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.</p> <p>ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.</p>		
--	--	---	--	--

		<p>ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.</p> <p>ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.</p> <p>ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.</p> <p>ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.</p> <p>ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.</p> <p>ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.</p> <p>ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.</p> <p>ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.</p> <p><i>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</i></p> <p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; подачи блюд и напитков разными способами; расчета с потребителями; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену; 		
--	--	--	--	--

		<p>подготавливать посуду, приборы, стекло; осуществлять прием заказа на блюда и напитки; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; заменять использованную посуду и приборы; составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы; обслуживать иностранных туристов; эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания; осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; предоставлять счет и производить расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли.</p> <p><u>знать:</u> виды, типы и классы организаций общественного питания; рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; приемы складывания салфеток; правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла;</p>		
--	--	---	--	--

		<p>сервировку столов, современные направления сервировки;</p> <p>обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</p> <p>использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торговотехнологического оборудования;</p> <p>приветствие и размещение гостей за столом;</p> <p>правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</p> <p>правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</p> <p>способы подачи блюд;</p> <p>очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли;</p> <p>правила сочетаемости напитков и блюд;</p> <p>требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>способы замены использованной посуды и приборов;</p> <p>правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</p> <p>информационное обеспечение услуг общественного питания; – правила составления и оформления меню,</p> <p>обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов.</p> <p>Вид промежуточной аттестации – зачет, контрольная работа.</p> <p>Наименование разделов дисциплины:</p> <p><i>Услуги общественного питания и требования к ним.</i></p> <p><i>Торговые помещения организаций.</i></p> <p><i>Столовая посуда, приборы, столовое белье.</i></p> <p><i>Информационное обеспечение процесса обслуживания.</i></p> <p><i>Этапы организации обслуживания.</i></p> <p><i>Организация процесса обслуживания в зале.</i></p> <p><i>Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков.</i></p> <p><i>Обслуживание приемов и банкетов.</i></p> <p><i>Специальные формы обслуживания.</i></p>		
<p>ОП.13</p>	<p>Эстетика в оформлении и</p>	<p>Рабочая программа междисциплинарного курса разработана на основе ФГОС СПО.</p>	<p>77 (51)</p>	<p>ОК 1-3, 8, 9</p>

	<p>декорирования блюд и закусок.</p>	<p>Включает в себя: паспорт рабочей программы (место дисциплины в структуре ППССЗ, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины); структуру и примерное содержание дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание дисциплины); условия реализации дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения дисциплины .</p> <p><i>Требования к уровню освоения содержания МДК.</i></p> <p><u>Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучаемого следующих компетенций:</u></p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.</p> <p>ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.</p>	<p>ПК 1.1-1.2, 2.1-2.3, 3.1, 4.3</p>
--	---	---	---

		<p>ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.</p> <p>ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.</p> <p>ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.</p> <p><i>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</i></p> <p><u>уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> пользоваться нормативной и специальной литературой; проводить сбор и обработку кулинарных рецептов; органолептически оценивать качество сырья и полуфабрикатов; организовывать и проводить приготовление блюд и закусок, декорировать их; пользоваться инструментами для карвинга; создавать стиль в украшении стола и оформлении фуршета; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус; проявлять свою творческую индивидуальность. <p><u>знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ассортимент и классификацию блюд и закусок; характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд и закусок; требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд и закусок; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления блюд и закусок; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд и закусок; основные приёмы изготовления украшений; простейшие примеры декоративной вырезки; основы карвинга; правила подбора профессионального инструмента для карвинга; технику и варианты оформления блюд и 		
--	--	---	--	--

		<p>закусок; требования к безопасности хранения блюд и закусок; актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и закусок. Вид промежуточной аттестации – зачет Наименование разделов дисциплины: <i>Введение в дисциплину.</i> <i>Цели и задачи изучения дисциплины.</i> <i>Цвет в кулинарии и продукты, необходимые кулинару-художнику.</i> <i>Вкусные украшения, или школа кулинара – художника.</i> <i>Что такое карвинг. Как выбрать профессиональный инструмент.</i> <i>Украшения из овощей.</i> <i>Украшения из фруктов.</i> <i>Принципы декорирования. Возможные приёмы и способы оформления блюд и закусок.</i></p>		
ОП.14	Основы рекламы.	<p>Рабочая программа междисциплинарного курса разработана на основе ФГОС СПО. Включает в себя: паспорт рабочей программы (место дисциплины в структуре ППССЗ, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины); структуру и примерное содержание дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание дисциплины); условия реализации дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения дисциплины.</p> <p><i>Требования к уровню освоения содержания дисциплины .</i></p> <p><i>Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучаемого следующих компетенций:</i></p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и</p>	90 (60)	ОК 1-10 ПК 2.4, 3.2

		<p>нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.</p> <p>ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.</p> <p><i>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</i></p> <p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> осуществлять выбор форм и методов рекламы в средствах массовой информации; определять конкретные носители рекламы и их оптимальное сочетание; определять основные направления проведения рекламных мероприятий; организовать разработку рекламных текстов, плакатов, проспектов, контролировать их качество; обеспечивать наглядность, доступность и адресность рекламы соблюдать нормы общественной морали и этики, не нарушая правил конкурентной борьбы. 		
--	--	---	--	--

		<p><u>знать:</u> цели и общие требования рекламы; функции рекламы; виды рекламы; средства распространения рекламы; историю развития рекламы и современные рекламные стратегии.</p> <p>Вид промежуточной аттестации – зачет.</p> <p>Наименование разделов дисциплины: <i>Введение.</i> <i>Сущность и содержание рекламы.</i> <i>Основные виды рекламы.</i> <i>Основы планирования и проведения рекламной кампании.</i> <i>Средства распространения и размещения рекламы.</i> <i>Запрещенные виды рекламы.</i> <i>Рекламный бизнес.</i> <i>Роль рекламы в обществе.</i></p>		
ОП.15	Бизнес-планирование.	<p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС СПО. Включает в себя: паспорт рабочей программы (место учебной дисциплины в структуре ППСЗ, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины); структуру и примерное содержание учебной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения дисциплины.</p> <p><i>Требования к уровню освоения содержания дисциплины.</i></p> <p><u>Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучаемого следующих компетенций:</u></p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	81 (54)	ОК 1-10 ПК 1.1, 1.4, 2.3, 2.6, 3.1-3.3

		<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.</p> <p>ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.</p> <p>ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.</p> <p>ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.</p> <p>ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.</p> <p>ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.</p> <p>ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.</p> <p>ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания,</p>		
--	--	--	--	--

		<p>оказываемых организацией.</p> <p><i>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</i></p> <p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - составлять характеристику маркетинговых мероприятий по изучению сегмента рынка и конкуренции; - определять факторы, влияющие на выбор товаров (услуг); - составлять схему производственного потока фирмы; - разрабатывать системы подбора, расстановки и использования кадров; - рассчитывать финансовые показатели; - оценить риск проекта бизнес – планирования. <p><i>знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - структуру и функции бизнес – плана; - требования инвесторов к разработке бизнес – плана; - методику бизнес – планирования; - пакеты прикладных программы по бизнес – планированию. <p><i>Содержание дисциплины:</i></p> <p><i>Введение в бизнес – планирование. Планирование, как элемент этапа процесса управления. Понятие, сущность. Структура бизнес - плана. Технология бизнес планирования. План маркетинга. Производственный план. Организационный план и правовое обеспечение деятельности фирмы. Финансовое планирование. Методика анализа чувствительности проекта и рисков. Анализ результатов и оценка рисков проекта. Оформление бизнес – плана, претензии и инвестиционные предложения. Прикладные программы, алгоритм составления бизнес – плана в программе Project Exper1.</i></p> <p><i>Формы контроля:</i></p> <p><i>Зачет, контрольная работа.</i></p>		
<p>ОП. 16</p>	<p>Основы логистики.</p>	<p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС СПО. Включает в себя: паспорт рабочей программы (место учебной дисциплины в структуре ППСЗ, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины); структуру и примерное содержание учебной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной</p>	<p>77 (51)</p>	<p>ОК 2-4 ПК 1.2-1.3</p>

		<p>дисциплины); условия реализации дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения дисциплины.</p> <p><i>Требования к уровню освоения содержания дисциплины.</i></p> <p><u>Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучаемого следующих компетенций:</u></p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.</p> <p>ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.</p> <p><i>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</i></p> <p><u>знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> место и роль логистики в системе экономического знания; основные определения, термины, цели и задачи логистики; логистические функции и операции; принципы формирования логистических цепей, каналов, сетей и систем; классификацию и основные показатели материальных и других видов логистических потоков; основные концепции, модели и методы управления логистическими системами; цели и задачи снабженческой, производственной и распределительной (сбытовой) логистик; цели и задачи транспортировки, складирования и управления запасами; методы анализа затрат в логистических 		
--	--	---	--	--

		<p>системах.</p> <p>Содержание дисциплины: Изучение и освоение анализа показателей работы логистических систем и участия в разработке мероприятий по повышению ее эффективности, разработки контрольных мероприятий на различных стадиях логистического процесса. Формирование системных знаний и понимания основ логистики, теории и практики развития этого направления и обретение навыков самостоятельной работы по усвоению учебного материала.</p> <p>Формы контроля: Зачет.</p>		
ОП.17	Основы предпринимательской деятельности.	<p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС СПО. Включает в себя: паспорт рабочей программы (место учебной дисциплины в структуре ППССЗ, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины); структуру и примерное содержание учебной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения дисциплины.</p> <p>Требования к уровню освоения содержания дисциплины.</p> <p><u>Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающегося следующих компетенций:</u></p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	102 (68)	ОК 1-2, 8-10 ПК 1.1-1.4, 3.1-3.3, 4.1-4.3

		<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.</p> <p>ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.</p> <p>ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.</p> <p>ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.</p> <p>ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.</p> <p>ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.</p> <p>ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.</p> <p>ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.</p> <p>ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.</p> <p>ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.</p> <p><i>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</i></p> <p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> характеризовать виды предпринимательской деятельности и предпринимательскую среду; оперировать в практической деятельности экономическими категориями; определять приемлемые границы производства; разрабатывать бизнес – план; составлять пакет документов для открытия своего дела; оформлять документы для открытия расчетного 		
--	--	---	--	--

		<p>счета в банке; определять организационно-правовую форму предприятия; разрабатывать стратегию и тактику деятельности предприятия; соблюдать профессиональную этику, этические кодексы фирмы, общепринятые правила осуществления бизнеса; характеризовать механизм защиты предпринимательской тайны; различать виды ответственности предпринимателей; анализировать финансовое состояние предприятия; осуществлять основные финансовые операции; рассчитывать рентабельность предпринимательской деятельности.</p> <p><u>знать:</u> типологию предпринимательства; роль среды в развитии предпринимательства; технологии принятия предпринимательских решений; базовые составляющие внутренней среды фирмы; организационно-правовые формы предпринимательской деятельности; особенности учредительных документов; порядок государственной регистрации и лицензирования предприятия; механизмы функционирования предприятия; сущность предпринимательского риска и основные способы снижения риска; основные положения об оплате труда на предприятиях; предпринимательского типа; основные элементы культуры предпринимательской деятельности и корпоративной культуры; перечень сведений, подлежащих защите; сущность и виды ответственности предпринимателей; методы и инструментарий финансового анализа; основные положения бухгалтерского учета на малых предприятиях; виды налогов; систему показателей эффективности предпринимательской деятельности; принципы и методы оценки эффективности</p>		
--	--	---	--	--

		<p>предпринимательской деятельности; пути повышения и контроль эффективности предпринимательской деятельности.</p> <p>Содержание дисциплины: <i>Сущность предпринимательства и его виды. Принятие предпринимательского решения. Выбор сферы деятельности и обоснование создания нового предприятия. Организационно-управленческие функции предприятия. Предпринимательский риск. Трудовые ресурсы. Оплата труда на предприятии предпринимательского типа. Культура предпринимательства. Предпринимательская тайна. Ответственность субъектов предпринимательской деятельности. Управление финансами предприятия предпринимательского типа. Налогообложение предпринимательской деятельности. Оценка эффективности предпринимательской деятельности.</i></p> <p>Формы контроля: Экзамен.</p>		
ПМ.00 Профессиональные модули			1786 (1191)	
ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания			492 (328)	
МДК. 01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания.	<p>Рабочая программа междисциплинарного курса разработана на основе ФГОС СПО. Включает в себя: паспорт рабочей программы (место МДК в структуре ППССЗ, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины); структуру и примерное содержание МДК (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание МДК); условия реализации МДК (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения МДК.</p> <p>Требования к уровню освоения содержания</p>	120 (80)	ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 1.1 - 1.4

		<p>МДК.</p> <p><u>Процесс изучения МДК направлен на формирование у обучаемого следующих компетенций:</u></p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.</p> <p>ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.</p> <p>ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.</p> <p>ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.</p> <p>В результате изучения МДК обучающийся должен:</p> <p><u>иметь практический опыт:</u></p> <p>распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности;</p> <p>оперативного планирования работы</p>		
--	--	--	--	--

		<p>производства;</p> <p>получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов:</p> <p>сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;</p> <p>участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;</p> <p>проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов;</p> <p>участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров;</p> <p>проведения приемки продукции по количеству и качеству;</p> <p>контроля осуществления технологического процесса производства;</p> <p>контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания;</p> <p><u>уметь:</u></p> <p>идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;</p> <p>контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;</p> <p>использовать нормативные и технологические документы;</p> <p>готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;</p> <p>производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;</p> <p>составлять и заключать договора на поставку товаров;</p> <p>проводить приемку продукции;</p> <p>контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;</p> <p>определять вид, тип и класс организации общественного питания;</p> <p><u>знать:</u></p> <p>основные понятия и нормативную базу</p>		
--	--	--	--	--

		<p>товароведения;</p> <p>ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения;</p> <p>этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции;</p> <p>классификацию организаций общественного питания, их структуру;</p> <p>порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству;</p> <p>правила оперативного планирования работы организации;</p> <p>организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу.</p> <p>Вид промежуточной аттестации – экзамен.</p> <p>Наименование разделов дисциплины:</p> <p><i>Предмет, содержание и задачи товароведения.</i></p> <p><i>Классификация и штриховое кодирование продовольственных товаров.</i></p> <p><i>Средства товарной информации. Виды и формы товарной информации.</i></p> <p><i>Химический состав и пищевая ценность продовольственных товаров.</i></p> <p><i>Качество продовольственного сырья.</i></p> <p><i>Консервирование продовольственного сырья.</i></p> <p><i>Зерномучные товары.</i></p> <p><i>Свежие и переработанные овощи. Плоды и грибы.</i></p> <p><i>Кондитерские товары.</i></p> <p><i>Молоко и молочные продукты.</i></p> <p><i>Пищевые жиры. Яйца и яичные товары.</i></p> <p><i>Мясные товары.</i></p> <p><i>Рыба и рыбные товары.</i></p>		
<p>МДК. 01.02</p>	<p>Организация и технология производства продукции общественного питания.</p>	<p>Рабочая программа междисциплинарного курса разработана на основе ФГОС СПО. Включает в себя: паспорт рабочей программы (место МДК в структуре ППССЗ, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины); структуру и примерное содержание МДК (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание МДК); условия реализации МДК (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и</p>	<p>249 (166)</p>	<p>ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 1.1 - 1.4</p>

		<p>дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения МДК.</p> <p><i>Требования к уровню освоения содержания МДК.</i></p> <p><i>Процесс изучения МДК направлен на формирование у обучаемого следующих компетенций:</i></p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.</p> <p>ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.</p> <p>ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.</p> <p>ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.</p> <p><i>В результате изучения МДК обучающийся должен:</i></p> <p><i>иметь практический опыт:</i></p> <p>распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их</p>		
--	--	--	--	--

		<p>ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохраняемости;</p> <p>оперативного планирования работы производства;</p> <p>получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов:</p> <p>сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;</p> <p>участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;</p> <p>проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов;</p> <p>участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров;</p> <p>проведения приемки продукции по количеству и качеству;</p> <p>контроля осуществления технологического процесса производства;</p> <p>контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания;</p> <p><u>уметь:</u></p> <p>идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;</p> <p>контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохраняемости продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;</p> <p>использовать нормативные и технологические документы;</p> <p>готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;</p> <p>производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;</p> <p>составлять и заключать договора на поставку товаров;</p> <p>проводить приемку продукции;</p> <p>контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;</p> <p>определять вид, тип и класс организации</p>		
--	--	---	--	--

		<p>общественного питания;</p> <p><u>знать:</u></p> <p>основные понятия и нормативную базу товароведения;</p> <p>ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения;</p> <p>этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции;</p> <p>классификацию организаций общественного питания, их структуру;</p> <p>порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству;</p> <p>правила оперативного планирования работы организации;</p> <p>организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу.</p> <p>Вид промежуточной аттестации – экзамен, зачет, курсовая работа.</p> <p>Наименование разделов дисциплины:</p> <p><i>Технологический цикл и принципы производства кулинарной продукции.</i></p> <p><i>Основные понятия.</i></p> <p><i>Технологический цикл производства кулинарной продукции.</i></p> <p><i>Технологические принципы производства кулинарной продукции.</i></p> <p><i>Классификация способов кулинарной обработки.</i></p> <p><i>Классификация и ассортимент кулинарной и кондитерской продукции.</i></p> <p><i>Ассортимент кулинарной продукции.</i></p> <p><i>Изменение пищевых веществ при кулинарной обработке.</i></p> <p><i>Процессы, формирующие качество продукции общественного питания.</i></p> <p><i>Понятие о технологических процессах механической кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и готовой продукции.</i></p> <p><i>Обработка овощей, плодов, грибов.</i></p> <p><i>Обработка рыбы и нерыбного водного сырья.</i></p> <p><i>Обработка мяса.</i></p> <p><i>Обработка сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика.</i></p> <p><i>Супы.</i></p> <p><i>Соусы. Блюда и гарниры из овощей и грибов.</i></p> <p><i>Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.</i></p>		
--	--	---	--	--

		<p><i>Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья.</i></p> <p><i>Блюда из мяса.</i></p> <p><i>Блюда из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика.</i></p> <p><i>Блюда из яиц и творога.</i></p> <p><i>Холодные блюда и закуски.</i></p> <p><i>Сладкие блюда.</i></p> <p><i>Технология приготовления блюд и изделий из муки.</i></p> <p><i>Требования к качеству, дефекты, правила реализации, условия и сроки хранения.</i></p> <p><i>Контроль качества продукции общественного питания.</i></p>		
МДК. 01.03.	Физиология питания, санитария и гигиена.	<p>Рабочая программа междисциплинарного курса разработана на основе ФГОС СПО. Включает в себя: паспорт рабочей программы (место МДК в структуре ППССЗ, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины); структуру и примерное содержание МДК (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание МДК); условия реализации МДК (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения МДК.</p> <p><i>Требования к уровню освоения содержания МДК.</i></p> <p><i>Процесс изучения МДК направлен на формирование у обучающегося следующих компетенций:</i></p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,</p>	123 (82)	ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 1.1 - 1.4

		<p>потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.</p> <p>ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.</p> <p>ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.</p> <p>ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.</p> <p><i>В результате изучения МДК обучающийся должен:</i></p> <p><i>иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> 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, 		
--	--	---	--	--

		<p>хранению, реализации продукции общественного питания;</p> <p><u>уметь:</u></p> <p>идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;</p> <p>контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;</p> <p>использовать нормативные и технологические документы;</p> <p>готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;</p> <p>производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;</p> <p>составлять и заключать договора на поставку товаров;</p> <p>проводить приемку продукции;</p> <p>контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;</p> <p>определять вид, тип и класс организации общественного питания;</p> <p><u>знать:</u></p> <p>основные понятия и нормативную базу товароведения;</p> <p>ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения;</p> <p>этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции;</p> <p>классификацию организаций общественного питания, их структуру;</p> <p>порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству;</p> <p>правила оперативного планирования работы организации;</p> <p>организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу.</p> <p><u>Вид промежуточной аттестации –зачет, контрольная работа.</u></p>		
--	--	--	--	--

		<p>Наименование разделов дисциплины: <i>Роль питания в жизнедеятельности человека. Основные пищевые вещества и их значение. Витамины и минеральные вещества. Основы рационального питания. Основы рационального питания. Лечебное питание. Санитария и гигиена. Влияния на организм человека факторов внешней среды. Гигиенические требования к содержанию предприятий питания. Профилактика кишечных инфекций. Пищевые отравления.</i></p> <p>Аттестация по модулю – в форме квалификационного экзамена</p>		
ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания			522 (348)	
МДК. 02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания.	<p>Рабочая программа междисциплинарного курса разработана на основе ФГОС СПО. Включает в себя: паспорт рабочей программы (место МДК в структуре ППССЗ, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины); структуру и примерное содержание МДК (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание МДК); условия реализации МДК (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения МДК.</p> <p><i>Требования к уровню освоения содержания МДК.</i></p> <p><i>Процесс изучения МДК направлен на формирование у обучаемого следующих компетенций:</i></p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них</p>	225 (150)	ОК 1 - 3, 6, 7, 10 ПК 2.1 - 2.6

		<p>ответственность.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.</p> <p>ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.</p> <p>ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.</p> <p>ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.</p> <p>ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.</p> <p><i>В результате изучения МДК обучающийся должен:</i></p> <p><i>иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> 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; <p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к 		
--	--	--	--	--

		<p>обслуживанию;</p> <p>подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <p>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;</p> <p>осуществлять расчет с посетителями;</p> <p>принимать рациональные управленческие решения;</p> <p>применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;</p> <p>регулировать конфликтные ситуации в организации;</p> <p>определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;</p> <p>выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;</p> <p>составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;</p> <p>определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);</p> <p>выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;</p> <p><u>знать:</u></p> <p>цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания;</p> <p>классификацию услуг общественного питания;</p> <p>этапы процесса обслуживания;</p> <p>особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;</p> <p>специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;</p>		
--	--	--	--	--

		<p>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;</p> <p>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;</p> <p>психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;</p> <p>требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;</p> <p>специальные виды услуг и формы обслуживания;</p> <p>информационное обеспечение услуг общественного питания:</p> <p>ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;</p> <p>показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение;</p> <p>критерии и показатели качества обслуживания.</p> <p>Вид промежуточной аттестации – экзамен, зачет, контрольная работа, курсовая работа.</p> <p>Наименование разделов дисциплины:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Современные тенденции развития ресторанного бизнеса.</i> 2. <i>Классификация предприятий общественного питания.</i> 3. <i>Психология ресторанного сервиса.</i> 4. <i>Особенности трудовой деятельности работника ресторана.</i> 5. <i>Психология процесса обслуживания посетителей в ресторане.</i> 6. <i>Подготовка и процесс обслуживания гостей.</i> 7. <i>Основные виды специального обслуживания.</i> 8. <i>Особенности обслуживания праздничных мероприятий.</i> 9. <i>Понятие об этической культуре ресторанного сервиса.</i> 		
--	--	---	--	--

		<p>10. Профессиональная этика работников ресторана.</p> <p>11. Особенности профессионального поведения работника предприятия общественного питания.</p> <p>12. Культура общения работника предприятия общественного питания с гостями.</p> <p>13. Корпоративная культура предприятия общественного питания.</p> <p>14. Соблюдение действующего законодательства и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.</p> <p>15. Организация и контроль подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.</p> <p>16. Управление работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.</p> <p>17. Определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.</p> <p>18. Осуществление информационного обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.</p> <p>19. Анализ эффективности обслуживания потребителей.</p>		
МДК. 02.02	Психология и этика профессиональной деятельности.	<p>Рабочая программа междисциплинарного курса разработана на основе ФГОС СПО. Включает в себя: паспорт рабочей программы (место МДК в структуре ППССЗ, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины); структуру и примерное содержание МДК (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание МДК); условия реализации МДК (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения МДК.</p> <p><i>Требования к уровню освоения содержания МДК.</i></p> <p><i>Процесс изучения МДК направлен на формирование у обучаемого следующих компетенций:</i></p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	108 (72)	ОК 1 - 3, 6, 7, 10 ПК 2.1 - 2.6

		<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.</p> <p>ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.</p> <p>ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.</p> <p>ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.</p> <p>ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.</p> <p><i>В результате изучения МДК обучающийся должен:</i></p> <p><i><u>иметь практический опыт:</u></i></p> <ul style="list-style-type: none"> 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; 		
--	--	--	--	--

		<p>анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;</p> <p><u>уметь:</u></p> <p>организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;</p> <p>подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <p>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;</p> <p>осуществлять расчет с посетителями;</p> <p>принимать рациональные управленческие решения;</p> <p>применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;</p> <p>регулировать конфликтные ситуации в организации;</p> <p>определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;</p> <p>выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;</p> <p>составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;</p> <p>определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);</p> <p>выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;</p> <p><u>знать:</u></p> <p>цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания;</p> <p>классификацию услуг общественного питания;</p> <p>этапы процесса обслуживания;</p> <p>особенности подготовки и обслуживания в</p>		
--	--	---	--	--

		<p>организациях общественного питания разных типов и классов;</p> <p>специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;</p> <p>требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;</p> <p>специальные виды услуг и формы обслуживания;</p> <p>информационное обеспечение услуг общественного питания:</p> <p>ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;</p> <p>показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение;</p> <p>критерии и показатели качества обслуживания.</p> <p>Вид промежуточной аттестации – зачет.</p> <p>Наименование разделов дисциплины:</p> <p><i>Раздел 1. Понятия и сущность общения.</i></p> <p><i>Раздел 2. Средства общения.</i></p> <p><i>Раздел 3. Речь и язык в общении.</i></p> <p><i>Раздел 4. Стратегия, тактика и виды общения.</i></p> <p><i>Раздел 5. Общение как коммуникация.</i></p> <p><i>Раздел 6. Техники и приемы общения.</i></p> <p><i>Раздел 7. Деловое общение.</i></p> <p><i>Раздел 8. Сuggestивность (внушаемость) слова.</i></p> <p><i>Раздел 9. Конфликты в общении.</i></p>		
--	--	--	--	--

<p>МДК. 02.03.</p>	<p>Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания.</p>	<p>Рабочая программа междисциплинарного курса разработана на основе ФГОС СПО. Включает в себя: паспорт рабочей программы (место МДК в структуре ППССЗ, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины); структуру и примерное содержание МДК (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание МДК); условия реализации МДК (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения МДК.</p> <p><i>Требования к уровню освоения содержания МДК.</i></p> <p><i>Процесс изучения МДК направлен на формирование у обучающегося следующих компетенций:</i></p> <p><i>ОК 1.</i> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p><i>ОК 2.</i> Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p><i>ОК 3.</i> Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p><i>ОК 6.</i> Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p><i>ОК 7.</i> Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p><i>ОК 10.</i> Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.</p> <p><i>ПК 2.1.</i> Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.</p> <p><i>ПК 2.2.</i> Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.</p> <p><i>ПК 2.3.</i> Определять численность работников,</p>		
-------------------------------	--	--	--	--

		<p>занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.</p> <p>ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.</p> <p>ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.</p> <p><i>В результате изучения МДК обучающийся должен:</i></p> <p><i>иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> 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; <p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> 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; 		
--	--	--	--	--

		<p>определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;</p> <p>выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;</p> <p>составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;</p> <p>определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);</p> <p>выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;</p> <p><u>знать:</u></p> <p>цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания;</p> <p>классификацию услуг общественного питания;</p> <p>этапы процесса обслуживания;</p> <p>особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;</p> <p>специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;</p> <p>требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях</p>		
--	--	---	--	--

		<p>общественного питания разных типов и классов; специальные виды услуг и формы обслуживания;</p> <p>информационное обеспечение услуг общественного питания:</p> <p>ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;</p> <p>показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение;</p> <p>критерии и показатели качества обслуживания.</p> <p>Вид промежуточной аттестации – экзамен, зачет, контрольная работа.</p> <p>Наименование разделов дисциплины:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Развитие менеджмента в России. 2. Самоменеджмент – понятие и сущность. 3. Административная школа управления. <p>Аттестация по модулю – в форме квалификационного экзамена</p>		
ММ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания			198 (132)	
МДК. 03.01	Маркетинг в организациях общественного питания.	<p>Рабочая программа междисциплинарного курса разработана на основе ФГОС СПО. Включает в себя: паспорт рабочей программы (место МДК в структуре ППССЗ, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины); структуру и примерное содержание МДК (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание МДК); условия реализации МДК (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения МДК.</p> <p>Требования к уровню освоения содержания МДК.</p> <p><u>Процесс изучения МДК направлен на формирование у обучающегося следующих компетенций:</u></p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную</p>	198 (132)	ОК 1 - 4, 7 ПК 3.1 - 3.3

		<p>деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.</p> <p>ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.</p> <p>ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.</p> <p><i>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</i></p> <p><i>иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> 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; <p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> 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; 		
--	--	--	--	--

		<p>выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта;</p> <p>собирать и анализировать информацию о ценах;</p> <p>осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации;</p> <p>разрабатывать анкеты и опросные листы;</p> <p>составлять отчет по результатам исследования и интерпретировать результаты;</p> <p>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;</p> <p>выбирать, определять и анализировать показатели конкурентоспособности (качество, цену), учитывать их при анализе конкурентных преимуществ, делать выводы о конкурентоспособности организации;</p> <p><u>знать:</u></p> <p>цели, задачи, принципы, функции, концепции, объекты, средства, методы маркетинга, понятие и структуру маркетинговой среды организации;</p> <p>особенности жизненного цикла продукции и услуг общественного питания:</p> <p>этапы, маркетинговые мероприятия;</p> <p>особенности маркетинга услуг общественного питания;</p> <p>средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания;</p> <p>комплекс маркетинга, средства и методы маркетинговой деятельности, стратегии маркетинга;</p> <p>маркетинговые исследования:</p> <p>понятие, значение, виды, объекты, методы, этапы и правила проведения;</p> <p>источники и критерии отбора маркетинговой информации;</p> <p>критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, методики оценки.</p> <p><u>Вид промежуточной аттестации – экзамен, курсовая работа.</u></p> <p>Наименование разделов дисциплины:</p>		
--	--	--	--	--

		<p><i>Раздел 1. Сущность, содержание, роль маркетинга. Предмет маркетинга. Маркетинговый комплекс Анализ различных подходов к определению маркетинга, основных понятий. Особенности маркетинга в предприятиях общественного питания. Рассмотрение элементов маркетингового комплекса.. Маркетинговая среда. Понятие и роли маркетинговой среды. Рассмотрение факторов макро- и микросреды.</i></p> <p><i>Маркетинговые исследования. Рассмотрение системы и различных видов маркетинговой информации. Необходимость, роль, наиболее типичные задачи маркетинговых исследований. Рассмотрение основных этапов, методов и инструментов маркетингового исследования.</i></p> <p><i>Сегментирование. Позиционирование</i></p> <p><i>Рассмотрение понятия и классификации товарных рынков. Понятие и уровни сегментирования. Сегментирование рынка потребителей продукции предприятий общественного питания. Изучение конъюнктуры рынка.. Понятие конъюнктуры рынка. Основные этапы, представление результатов изучения конъюнктуры рынка. Основные понятия, характеризующие рыночный спрос и его изменение. Анализ применения различных видов маркетинга в зависимости от состояния спроса.</i></p> <p><i>Раздел 2. Сбытовая стратегия, ценовая политика, продвижение в маркетинге.</i></p> <p><i>Товар. Классификация товаров по различным признакам. Анализ особенностей продукции предприятий общественного питания.</i></p> <p><i>Ценообразование. Рассмотрение цены как экономической и маркетинговой категории, организации ценообразования. Влияние внутренних и внешних факторов ценообразования. Основные стратегии установления цен на новые товары, различных стратегий корректировки цен.</i></p> <p><i>Продвижение. Сравнительный анализ элементов комплекса (реклама, стимулирование сбыта, связи с общественностью, личная продажа, прямой маркетинг). Изучение маркетинговых коммуникаций, схемы построения коммуникационной системы, эволюции средств коммуникации.</i></p> <p><i>Стратегическое планирование. Рассмотрение понятия, основных элементов и этапов стратегического планирования, роли в нем маркетинга. Определение миссии, стратегических целей и задач организации и отдельных подразделений. Анализ сильных и слабых сторон организации, возможностей и угроз.</i></p> <p>Аттестация по модулю – в форме квалификационного экзамена</p>		
--	--	--	--	--

ПМ. 04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания			478 (319)	
МДК 04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия.	<p>Рабочая программа междисциплинарного курса разработана на основе ФГОС СПО. Включает в себя: паспорт рабочей программы (место МДК в структуре ППССЗ, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины); структуру и примерное содержание МДК (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание МДК); условия реализации МДК (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения МДК.</p> <p>Требования к уровню освоения содержания МДК.</p> <p><u>Процесс изучения МДК направлен на формирование у обучаемого следующих компетенций:</u></p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.</p> <p>ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.</p> <p>ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.</p> <p>ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.</p> <p>В результате изучения дисциплины</p>	229 (153)	ОК 1 - 3, 10 ПК 4.1 - 4.3

		<p><i>обучающийся должен:</i> <i>иметь практический опыт:</i> 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;</p> <p><i>уметь:</i> 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;</p> <p><i>знать:</i> 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.</p> <p>Вид промежуточной аттестации – зачет. Наименование разделов дисциплины: <i>Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия. Закон о техническом регулировании –</i></p>		
--	--	--	--	--

		<p><i>основа национальных систем стандартизации, метрологии и сертификации. Цели, принципы технического регулирования и основные элементы системы технического регулирования: технические регламенты, стандартизация, метрологическое обеспечение, подтверждение соответствия. Правовые основы, цели и задачи, принципы, объекты и средства, методы основных элементов технического регулирования – стандартизации, метрологии и сертификации. Национальная стандартизация. Основные понятия, термины и определения. Цели и принципы стандартизации. Национальный орган РФ по стандартизации. Технические комитеты по стандартизации. Национальный стандарт и другие документы по стандартизации, действующие на территории РФ. Правила разработки и утверждения национального стандарта. Стандарт организации. Стандарты в общественном питании. Национальная система стандартизации (ГСС) Российской Федерации. Стандартизация за рубежом, международная стандартизация и стандартизация качества. Международная, региональная (ИСО, МЭК, СЕН) и Межгосударственная (СНГ) стандартизация. Стандартизация в сфере менеджмента качества (МС ИСО9000, 9001). Стандартизация в контроле, испытаниях и измерениях.</i></p> <p><i>Основы техники измерений. Метрология – основные понятия и определения. Системы физических величин и их единиц. Виды и методы измерений. Погрешности измерений. Форма представления результатов измерений. Средства измерений, их метрологические характеристики и классы точности. Измерения в общественном питании.</i></p> <p><i>Формы и схемы подтверждения соответствия. Понятия подтверждения соответствия – основные термины и определения. Европейский подход к подтверждению соответствия. Формы и схемы подтверждения соответствия в РФ.</i></p> <p><i>Обязательное подтверждение соответствия. Объекты обязательного подтверждения соответствия. Организация и порядок проведения обязательного подтверждения соответствия по ФЗ «О техническом регулировании». Декларирование соответствия. Обязательная сертификация. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов.</i></p> <p><i>Добровольная сертификация. Объекты добровольного подтверждения соответствия. Организация добровольной сертификации продукции. Добровольная спецификация услуг. Порядок и правила сертификации и декларирования продукции и услуг</i></p>		
--	--	---	--	--

МДК 04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания.	<i>общественного питания.</i>		
		<p>Рабочая программа междисциплинарного курса разработана на основе ФГОС СПО. Включает в себя: паспорт рабочей программы (место МДК в структуре ППССЗ, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины); структуру и примерное содержание МДК (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание МДК); условия реализации МДК (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения МДК.</p> <p><i>Требования к уровню освоения содержания МДК.</i></p> <p><i>Процесс изучения МДК направлен на формирование у обучаемого следующих компетенций:</i></p> <p><i>ОК 1.</i> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p><i>ОК 2.</i> Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p><i>ОК 3.</i> Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p><i>ОК 10.</i> Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.</p> <p><i>ПК 4.1.</i> Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.</p> <p><i>ПК 4.2.</i> Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.</p> <p><i>ПК 4.3.</i> Проводить контроль качества услуг общественного питания.</p> <p><i>В результате изучения дисциплины</i></p>	249 (166)	ОК 1 - 3, 10 ПК 4.1 - 4.3

		<p><u>обучающийся должен:</u></p> <p><u>иметь практический опыт:</u> 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;</p> <p><u>уметь:</u> 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;</p> <p><u>знать:</u> 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. Вид промежуточной аттестации – зачет, контрольная работа.</p> <p>Наименование разделов дисциплины: <i>Качество продукции и услуг.</i></p>		
--	--	---	--	--

		<p><i>Функция контроля и ее особенности. Контроль качества продукции и услуг. Статистический. Семь основных инструментов контроля качества. Квалиметрический и органолептический контроль качества. Фальсификация продукции и услуг. Контроль качества продукции и услуг в предприятиях питания.</i></p> <p>Аттестация по модулю – в форме квалификационного экзамена</p>		
УП.00 Учебная практика				
УП.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков.	<p>Рабочая программа учебной практики разработана на основе ФГОС СПО. Включает в себя: паспорт рабочей программы (место учебной практики в структуре ППСЗ, цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения практики); структуру и примерное содержание практики (объем учебной практики и виды работы, тематический план и содержание практики); условия реализации учебной практики (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов по результатам учебной практики.</p> <p><i>Требования к уровню получения первичных профессиональных навыков в ходе учебной практики.</i></p> <p><u>Учебная практика направлена на формирование у обучаемого следующих компетенций:</u></p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	16 нед.	ОК 1 - 10 ПК 1.1 - 4.3

		<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.</p> <p>ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.</p> <p>ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.</p> <p>ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.</p> <p>ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.</p> <p>ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.</p> <p>ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.</p> <p>ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества</p>		
--	--	---	--	--

		<p>обслуживания.</p> <p>ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.</p> <p>ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.</p> <p>ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.</p> <p>ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.</p> <p>ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.</p> <p>ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.</p> <p><i>По результатам учебной практики по ПМ.01 обучающийся должен:</i></p> <p><i>иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> 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; 		
--	--	---	--	--

		<p><u>уметь:</u></p> <p>идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;</p> <p>контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;</p> <p>использовать нормативные и технологические документы;</p> <p>готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;</p> <p>производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;</p> <p>составлять и заключать договора на поставку товаров;</p> <p>проводить приемку продукции;</p> <p>контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;</p> <p>определять вид, тип и класс организации общественного питания;</p> <p><u>знать:</u></p> <p>основные понятия и нормативную базу товароведения;</p> <p>ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения;</p> <p>этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции;</p> <p>классификацию организаций общественного питания, их структуру;</p> <p>порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству;</p> <p>правила оперативного планирования работы организации;</p> <p>организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу.</p> <p>По результатам учебной практики по ПМ.02 обучающийся должен:</p> <p><u>иметь практический опыт:</u></p> <p>организации и проверки подготовки зала</p>		
--	--	--	--	--

		<p>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; <u>уметь:</u> 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</p>		
--	--	---	--	--

		<p>обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;</p> <p><u>знать:</u></p> <p>цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания;</p> <p>классификацию услуг общественного питания;</p> <p>этапы процесса обслуживания;</p> <p>особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;</p> <p>специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;</p> <p>требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;</p> <p>специальные виды услуг и формы обслуживания;</p> <p>информационное обеспечение услуг общественного питания:</p> <p>ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;</p> <p>показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение;</p> <p>критерии и показатели качества обслуживания.</p> <p><i>По результатам учебной практики по ПМ.03 обучающийся должен:</i></p>		
--	--	---	--	--

		<p><u>иметь практический опыт:</u> 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;</p> <p><u>уметь:</u> 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;</p>		
--	--	--	--	--

		<p><u>знать:</u> 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.</p> <p>По результатам учебной практики по ПМ.04 обучающийся должен:</p> <p><u>иметь практический опыт:</u> 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;</p> <p><u>уметь:</u> 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;</p>		
--	--	--	--	--

		<p>идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации;</p> <p><u>знать:</u></p> <p>цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия;</p> <p>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;</p> <p>способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.</p> <p><u>Содержание разделов для освоения в ходе учебной практики.</u></p> <p><i>По ПМ.01:</i></p> <p><i>Предмет, содержание и задачи товароведения. Классификация и штриховое кодирование продовольственных товаров.</i></p> <p><i>Средства товарной информации. Виды и формы товарной информации.</i></p> <p><i>Химический состав и пищевая ценность продовольственных товаров.</i></p> <p><i>Качество продовольственного сырья.</i></p> <p><i>Консервирование продовольственного сырья.</i></p> <p><i>Зерномучные товары.</i></p> <p><i>Свежие и переработанные овощи. Плоды и грибы.</i></p> <p><i>Кондитерские товары.</i></p> <p><i>Молоко и молочные продукты.</i></p> <p><i>Пищевые жиры. Яйца и яичные товары.</i></p> <p><i>Мясные товары.</i></p> <p><i>Рыба и рыбные товары.</i></p> <p><i>Технологический цикл и принципы производства кулинарной продукции.</i></p> <p><i>Основные понятия.</i></p> <p><i>Технологический цикл производства кулинарной продукции.</i></p> <p><i>Технологические принципы производства кулинарной продукции.</i></p> <p><i>Классификация способов кулинарной обработки.</i></p> <p><i>Классификация и ассортимент кулинарной и кондитерской продукции.</i></p> <p><i>Ассортимент кулинарной продукции.</i></p>		
--	--	---	--	--

		<p><i>Изменение пищевых веществ при кулинарной обработке.</i></p> <p><i>Процессы, формирующие качество продукции общественного питания.</i></p> <p><i>Понятие о технологических процессах механической кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и готовой продукции.</i></p> <p><i>Обработка овощей, плодов, грибов.</i></p> <p><i>Обработка рыбы и нерыбного водного сырья.</i></p> <p><i>Обработка мяса.</i></p> <p><i>Обработка сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика.</i></p> <p><i>Супы.</i></p> <p><i>Соусы. Блюда и гарниры из овощей и грибов.</i></p> <p><i>Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.</i></p> <p><i>Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья.</i></p> <p><i>Блюда из мяса.</i></p> <p><i>Блюда из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика.</i></p> <p><i>Блюда из яиц и творога.</i></p> <p><i>Холодные блюда и закуски.</i></p> <p><i>Сладкие блюда.</i></p> <p><i>Технология приготовления блюд и изделий из муки.</i></p> <p><i>Требования к качеству, дефекты, правила реализации, условия и сроки хранения.</i></p> <p><i>Контроль качества продукции общественного питания.</i></p> <p><i>Роль питания в жизнедеятельности человека.</i></p> <p><i>Основные пищевые вещества и их значение.</i></p> <p><i>Витамины и минеральные вещества.</i></p> <p><i>Основы рационального питания.</i></p> <p><i>Основы рационального питания.</i></p> <p><i>Лечебное питание.</i></p> <p><i>Санитария и гигиена.</i></p> <p><i>Влияния на организм человека факторов внешней среды.</i></p> <p><i>Гигиенические требования к содержанию предприятий питания.</i></p> <p><i>Профилактика кишечных инфекций.</i></p> <p><i>Пищевые отравления.</i></p> <p>По ПМ.02:</p> <p><i>Современные тенденции развития ресторанного бизнеса.</i></p> <p><i>Классификация предприятий общественного питания.</i></p> <p><i>Психология ресторанного сервиса.</i></p> <p><i>Особенности трудовой деятельности работника ресторана.</i></p> <p><i>Психология процесса обслуживания посетителей в ресторане.</i></p> <p><i>Подготовка и процесс обслуживания гостей.</i></p> <p><i>Основные виды специального обслуживания.</i></p>		
--	--	--	--	--

		<p><i>Особенности обслуживания праздничных мероприятий.</i></p> <p><i>Понятие об этической культуре ресторанного сервиса.</i></p> <p><i>Профессиональная этика работников ресторана.</i></p> <p><i>Особенности профессионального поведения работника предприятия общественного питания.</i></p> <p><i>Культура общения работника предприятия общественного питания с гостями.</i></p> <p><i>Корпоративная культура предприятия общественного питания.</i></p> <p><i>Соблюдение действующего законодательства и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.</i></p> <p><i>Организация и контроль подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.</i></p> <p><i>Управление работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.</i></p> <p><i>Определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.</i></p> <p><i>Осуществление информационного обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.</i></p> <p><i>Анализ эффективности обслуживания потребителей.</i></p> <p><i>Понятия и сущность общения.</i></p> <p><i>Средства общения.</i></p> <p><i>Речь и язык в общении.</i></p> <p><i>Стратегия, тактика и виды общения.</i></p> <p><i>Общение как коммуникация.</i></p> <p><i>Техники и приемы общения.</i></p> <p><i>Деловое общение.</i></p> <p><i>Сuggestивность (внушаемость) слова.</i></p> <p><i>Конфликты в общении.</i></p> <p><i>Развитие менеджмента в России.</i></p> <p><i>Самоменеджмент – понятие и сущность.</i></p> <p><i>Административная школа управления.</i></p> <p>По ПМ.03:</p> <p><i>Сущность, содержание, роль маркетинга. Предмет маркетинга. Маркетинговый комплекс Анализ различных подходов к определению маркетинга, основных понятий. Особенности маркетинга в предприятиях общественного питания.</i></p> <p><i>Рассмотрение элементов маркетингового комплекса..</i></p> <p><i>Маркетинговая среда. Понятие и роли маркетинговой среды. Рассмотрение факторов макро- и микросреды.</i></p>		
--	--	---	--	--

		<p><i>Маркетинговые исследования. Рассмотрение системы и различных видов маркетинговой информации. Необходимость, роль, наиболее типичные задачи маркетинговых исследований. Рассмотрение основных этапов, методов и инструментов маркетингового исследования.</i></p> <p><i>Сегментирование. Позиционирование</i></p> <p><i>Рассмотрение понятия и классификации товарных рынков. Понятие и уровни сегментирования. Сегментирование рынка потребителей продукции предприятий общественного питания. Изучение конъюнктуры рынка. Понятие конъюнктуры рынка. Основные этапы, представление результатов изучения конъюнктуры рынка. Основные понятия, характеризующие рыночный спрос и его изменение. Анализ применения различных видов маркетинга в зависимости от состояния спроса.</i></p> <p><i>Сбытовая стратегия, ценовая политика, продвижение в маркетинге.</i></p> <p><i>Товар. Классификация товаров по различным признакам. Анализ особенностей продукции предприятий общественного питания.</i></p> <p><i>Ценообразование. Рассмотрение цены как экономической и маркетинговой категории, организации ценообразования. Влияние внутренних и внешних факторов ценообразования. Основные стратегии установления цен на новые товары, различных стратегий корректировки цен.</i></p> <p><i>Продвижение. Сравнительный анализ элементов комплекса (реклама, стимулирование сбыта, связи с общественностью, личная продажа, прямой маркетинг). Изучение маркетинговых коммуникаций, схемы построения коммуникационной системы, эволюции средств коммуникации.</i></p> <p><i>Стратегическое планирование. Рассмотрение понятия, основных элементов и этапов стратегического планирования, роли в нем маркетинга. Определение миссии, стратегических целей и задач организации и отдельных подразделений. Анализ сильных и слабых сторон организации, возможностей и угроз.</i></p> <p>По ПМ.04:</p> <p><i>Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия. Закон о техническом регулировании – основа национальных систем стандартизации, метрологии и сертификации. Цели, принципы технического регулирования и основные элементы системы технического регулирования: технические регламенты, стандартизация, метрологическое обеспечение, подтверждение соответствия.</i></p> <p><i>Правовые основы, цели и задачи, принципы, объекты и средства, методы основных элементов</i></p>		
--	--	--	--	--

		<p><i>технического регулирования – стандартизации, метрологии и сертификации. Национальная стандартизация. Основные понятия, термины и определения. Цели и принципы стандартизации. Национальный орган РФ по стандартизации. Технические комитеты по стандартизации. Национальный стандарт и другие документы по стандартизации, действующие на территории РФ. Правила разработки и утверждения национального стандарта. Стандарт организации. Стандарты в общественном питании. Национальная система стандартизации (ГСС) Российской Федерации. Стандартизация за рубежом, международная стандартизация и стандартизация качества. Международная, региональная (ИСО, МЭК, СЕН) и Межгосударственная (СНГ) стандартизация. Стандартизация в сфере менеджмента качества (МС ИСО9000, 9001). Стандартизация в контроле, испытаниях и измерениях.</i></p> <p><i>Основы техники измерений. Метрология – основные понятия и определения. Системы физических величин и их единиц. Виды и методы измерений. Погрешности измерений. Форма представления результатов измерений. Средства измерений, их метрологические характеристики и классы точности. Измерения в общественном питании.</i></p> <p><i>Формы и схемы подтверждения соответствия. Понятия подтверждения соответствия – основные термины и определения. Европейский подход к подтверждению соответствия. Формы и схемы подтверждения соответствия в РФ.</i></p> <p><i>Обязательное подтверждение соответствия. Объекты обязательного подтверждения соответствия. Организация и порядок проведения обязательного подтверждения соответствия по ФЗ «О техническом регулировании». Декларирование соответствия. Обязательная сертификация. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов.</i></p> <p><i>Добровольная сертификация. Объекты добровольного подтверждения соответствия. Организация добровольной сертификации продукции. Добровольная спецификация услуг. Порядок и правила сертификации и декларирования продукции и услуг общественного питания.</i></p> <p><i>Качество продукции и услуг.</i></p> <p><i>Функция контроля и ее особенности.</i></p> <p><i>Контроль качества продукции и услуг.</i></p> <p><i>Статистический.</i></p> <p><i>Семь основных инструментов контроля качества. Квалиметрический и органолептический контроль качества.</i></p>		
--	--	---	--	--

		<p><i>Фальсификация продукции и услуг. Контроль качества продукции и услуг в предприятиях питания.</i></p> <p>Форма контроля: дифференцированный зачет.</p>		
ПП.00 Производственная практика (по профилю специальности)			10 нед.	
ПП.01	Практика по профилю специальности.	<p>Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) разработана на основе ФГОС СПО. Включает в себя: паспорт рабочей программы (место производственной практики в структуре ППСЗ, цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения практики); структуру и примерное содержание практики (объем производственной практики и виды работы, тематический план и содержание практики); условия реализации производственной практики (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов по результатам производственной практики.</p> <p>Требования к уровню получения профессиональных навыков в ходе практики (по профилю специальности).</p> <p>Практика направлена на формирование у обучающегося следующих компетенций:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде,</p>	10 нед.	ОК 1 - 10 ПК 1.1 - 4.3

		<p>эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.</p> <p>ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.</p> <p>ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.</p> <p>ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.</p> <p>ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.</p> <p>ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.</p> <p>ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.</p> <p>ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.</p> <p>ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.</p>		
--	--	--	--	--

		<p>ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.</p> <p>ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.</p> <p>ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.</p> <p>ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.</p> <p>ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.</p> <p><i>По результатам производственной практики (по профилю специальности) обучающийся должен:</i></p> <p><i>по ПМ.01:</i></p> <p><u><i>иметь практический опыт:</i></u></p> <ul style="list-style-type: none"> распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохраняемости; оперативного планирования работы производства; получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования; участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания; проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов; участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров; проведения приемки продукции по количеству и качеству; контроля осуществления технологического процесса производства; контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания; <p><u><i>уметь:</i></u></p> <ul style="list-style-type: none"> идентифицировать продовольственные товары, 		
--	--	--	--	--

		<p>сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;</p> <p>контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;</p> <p>использовать нормативные и технологические документы;</p> <p>готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;</p> <p>производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;</p> <p>составлять и заключать договора на поставку товаров;</p> <p>проводить приемку продукции;</p> <p>контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;</p> <p>определять вид, тип и класс организации общественного питания;</p> <p><u>знать:</u></p> <p>основные понятия и нормативную базу товароведения;</p> <p>ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения;</p> <p>этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции;</p> <p>классификацию организаций общественного питания, их структуру;</p> <p>порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству;</p> <p>правила оперативного планирования работы организации;</p> <p>организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу.</p> <p>по ПМ.02:</p> <p><u>иметь практический опыт:</u></p> <p>организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей;</p> <p>управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию</p>		
--	--	---	--	--

		<p>потребителей;</p> <p>определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;</p> <p>выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;</p> <p>анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;</p> <p><u>уметь:</u></p> <p>организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;</p> <p>подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <p>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;</p> <p>осуществлять расчет с посетителями;</p> <p>принимать рациональные управленческие решения;</p> <p>применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;</p> <p>регулировать конфликтные ситуации в организации;</p> <p>определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;</p> <p>выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;</p> <p>составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;</p> <p>определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);</p> <p>выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;</p>		
--	--	--	--	--

		<p><u>знать:</u></p> <p>цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания;</p> <p>классификацию услуг общественного питания;</p> <p>этапы процесса обслуживания;</p> <p>особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;</p> <p>специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;</p> <p>требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;</p> <p>специальные виды услуг и формы обслуживания;</p> <p>информационное обеспечение услуг общественного питания:</p> <p>ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;</p> <p>показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение;</p> <p>критерии и показатели качества обслуживания.</p> <p>по ПМ.03:</p> <p><u>иметь практический опыт:</u></p> <p>выявления и анализа потребностей в продукции и услугах общественного питания;</p> <p>участия в разработке комплекса маркетинга;</p>		
--	--	---	--	--

		<p>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; <u>уметь:</u> 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; <u>знать:</u> цели, задачи, принципы, функции, концепции, объекты, средства, методы маркетинга, понятие и структуру маркетинговой среды организации;</p>		
--	--	---	--	--

		<p>особенности жизненного цикла продукции и услуг общественного питания;</p> <p>этапы, маркетинговые мероприятия;</p> <p>особенности маркетинга услуг общественного питания;</p> <p>средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания;</p> <p>комплекс маркетинга, средства и методы маркетинговой деятельности, стратегии маркетинга;</p> <p>маркетинговые исследования:</p> <p>понятие, значение, виды, объекты, методы, этапы и правила проведения;</p> <p>источники и критерии отбора маркетинговой информации;</p> <p>критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, методики оценки.</p> <p>по ПМ.04:</p> <p><u>иметь практический опыт:</u></p> <p>контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг;</p> <p>участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания;</p> <p>контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие;</p> <p><u>уметь:</u></p> <p>анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества;</p> <p>работать с нормативно-правовой базой;</p> <p>пользоваться измерительными приборами и приспособлениями;</p> <p>проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия;</p> <p>контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;</p> <p>идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации;</p> <p><u>знать:</u></p>		
--	--	---	--	--

		<p>цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия;</p> <p>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.</p> <p><u>Содержание разделов для освоения в ходе практики.</u></p> <p><i>по ПМ.01:</i></p> <p><i>Предмет, содержание и задачи товароведения. Классификация и штриховое кодирование продовольственных товаров.</i></p> <p><i>Средства товарной информации. Виды и формы товарной информации.</i></p> <p><i>Химический состав и пищевая ценность продовольственных товаров.</i></p> <p><i>Качество продовольственного сырья.</i></p> <p><i>Консервирование продовольственного сырья.</i></p> <p><i>Зерномучные товары.</i></p> <p><i>Свежие и переработанные овощи. Плоды и грибы.</i></p> <p><i>Кондитерские товары.</i></p> <p><i>Молоко и молочные продукты.</i></p> <p><i>Пищевые жиры. Яйца и яичные товары.</i></p> <p><i>Мясные товары.</i></p> <p><i>Рыба и рыбные товары.</i></p> <p><i>Технологический цикл и принципы производства кулинарной продукции.</i></p> <p><i>Основные понятия.</i></p> <p><i>Технологический цикл производства кулинарной продукции.</i></p> <p><i>Технологические принципы производства кулинарной продукции.</i></p> <p><i>Классификация способов кулинарной обработки.</i></p> <p><i>Классификация и ассортимент кулинарной и кондитерской продукции.</i></p> <p><i>Ассортимент кулинарной продукции.</i></p> <p><i>Изменение пищевых веществ при кулинарной обработке.</i></p> <p><i>Процессы, формирующие качество продукции общественного питания.</i></p> <p><i>Понятие о технологических процессах механической</i></p>		
--	--	--	--	--

		<p>кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и готовой продукции.</p> <p>Обработка овощей, плодов, грибов.</p> <p>Обработка рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>Обработка мяса.</p> <p>Обработка сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика.</p> <p>Супы.</p> <p>Соусы. Блюда и гарниры из овощей и грибов.</p> <p>Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>Блюда из мяса.</p> <p>Блюда из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика.</p> <p>Блюда из яиц и творога.</p> <p>Холодные блюда и закуски.</p> <p>Сладкие блюда.</p> <p>Технология приготовления блюд и изделий из муки.</p> <p>Требования к качеству, дефекты, правила реализации, условия и сроки хранения.</p> <p>Контроль качества продукции общественного питания.</p> <p>Роль питания в жизнедеятельности человека.</p> <p>Основные пищевые вещества и их значение.</p> <p>Витамины и минеральные вещества.</p> <p>Основы рационального питания.</p> <p>Основы рационального питания.</p> <p>Лечебное питание.</p> <p>Санитария и гигиена.</p> <p>Влияния на организм человека факторов внешней среды.</p> <p>Гигиенические требования к содержанию предприятий питания.</p> <p>Профилактика кишечных инфекций.</p> <p>Пищевые отравления.</p> <p>по ПМ.02:</p> <p>Современные тенденции развития ресторанного бизнеса.</p> <p>Классификация предприятий общественного питания.</p> <p>Психология ресторанного сервиса.</p> <p>Особенности трудовой деятельности работника ресторана.</p> <p>Психология процесса обслуживания посетителей в ресторане.</p> <p>Подготовка и процесс обслуживания гостей.</p> <p>Основные виды специального обслуживания.</p> <p>Особенности обслуживания праздничных мероприятий.</p> <p>Понятие об этической культуре ресторанного сервиса.</p> <p>Профессиональная этика работников ресторана.</p>		
--	--	--	--	--

		<p><i>Особенности профессионального поведения работника предприятия общественного питания.</i></p> <p><i>Культура общения работника предприятия общественного питания с гостями.</i></p> <p><i>Корпоративная культура предприятия общественного питания.</i></p> <p><i>Соблюдение действующего законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.</i></p> <p><i>Организация и контроль подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.</i></p> <p><i>Управление работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.</i></p> <p><i>Определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.</i></p> <p><i>Осуществление информационного обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.</i></p> <p><i>Анализ эффективности обслуживания потребителей.</i></p> <p><i>Понятия и сущность общения.</i></p> <p><i>Средства общения.</i></p> <p><i>Речь и язык в общении.</i></p> <p><i>Стратегия, тактика и виды общения.</i></p> <p><i>Общение как коммуникация.</i></p> <p><i>Техники и приемы общения.</i></p> <p><i>Деловое общение.</i></p> <p><i>Сuggestивность (внушаемость) слова.</i></p> <p><i>Конфликты в общении.</i></p> <p><i>Развитие менеджмента в России.</i></p> <p><i>Самоменеджмент – понятие и сущность.</i></p> <p><i>Административная школа управления.</i></p> <p>по ПМ.03:</p> <p><i>Сущность, содержание, роль маркетинга. Предмет маркетинга. Маркетинговый комплекс Анализ различных подходов к определению маркетинга, основных понятий. Особенности маркетинга в предприятиях общественного питания.</i></p> <p><i>Рассмотрение элементов маркетингового комплекса..</i></p> <p><i>Маркетинговая среда. Понятие и роли маркетинговой среды. Рассмотрение факторов макро- и микросреды.</i></p> <p><i>Маркетинговые исследования. Рассмотрение системы и различных видов маркетинговой информации. Необходимость, роль, наиболее типичные задачи маркетинговых исследований.</i></p> <p><i>Рассмотрение основных этапов, методов и</i></p>		
--	--	---	--	--

		<p>инструментов маркетингового исследования.</p> <p><i>Сегментирование. Позиционирование</i></p> <p><i>Рассмотрение понятия и классификации товарных рынков. Понятие и уровни сегментирования.</i></p> <p><i>Сегментирование рынка потребителей продукции предприятий общественного питания. Изучение конъюнктуры рынка. Понятие конъюнктуры рынка.</i></p> <p><i>Основные этапы, представление результатов изучения конъюнктуры рынка. Основные понятия, характеризующие рыночный спрос и его изменение.</i></p> <p><i>Анализ применения различных видов маркетинга в зависимости от состояния спроса.</i></p> <p><i>Сбытовая стратегия, ценовая политика, продвижение в маркетинге.</i></p> <p><i>Товар. Классификация товаров по различным признакам. Анализ особенностей продукции предприятий общественного питания.</i></p> <p><i>Ценообразование. Рассмотрение цены как экономической и маркетинговой категории, организации ценообразования. Влияние внутренних и внешних факторов ценообразования. Основные стратегии установления цен на новые товары, различных стратегий корректировки цен.</i></p> <p><i>Продвижение. Сравнительный анализ элементов комплекса (реклама, стимулирование сбыта, связи с общественностью, личная продажа, прямой маркетинг). Изучение маркетинговых коммуникаций, схемы построения коммуникационной системы, эволюции средств коммуникации.</i></p> <p><i>Стратегическое планирование. Рассмотрение понятия, основных элементов и этапов стратегического планирования, роли в нем маркетинга. Определение миссии, стратегических целей и задач организации и отдельных подразделений. Анализ сильных и слабых сторон организации, возможностей и угроз.</i></p> <p>по ПМ.04:</p> <p><i>Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия. Закон о техническом регулировании – основа национальных систем стандартизации, метрологии и сертификации. Цели, принципы технического регулирования и основные элементы системы технического регулирования: технические регламенты, стандартизация, метрологическое обеспечение, подтверждение соответствия.</i></p> <p><i>Правовые основы, цели и задачи, принципы, объекты и средства, методы основных элементов технического регулирования – стандартизации, метрологии и сертификации. Национальная стандартизация. Основные понятия, термины и определения. Цели и принципы стандартизации. Национальный орган РФ по стандартизации.</i></p>		
--	--	---	--	--

		<p><i>Технические комитеты по стандартизации. Национальный стандарт и другие документы по стандартизации, действующие на территории РФ. Правила разработки и утверждения национального стандарта. Стандарт организации. Стандарты в общественном питании. Национальная система стандартизации (ГСС) Российской Федерации. Стандартизация за рубежом, международная стандартизация и стандартизация качества. Международная, региональная (ИСО, МЭК, СЕН) и Межгосударственная (СНГ) стандартизация. Стандартизация в сфере менеджмента качества (МС ИСО9000, 9001). Стандартизация в контроле, испытаниях и измерениях.</i></p> <p><i>Основы техники измерений. Метрология – основные понятия и определения. Системы физических величин и их единиц. Виды и методы измерений. Погрешности измерений. Форма представления результатов измерений. Средства измерений, их метрологические характеристики и классы точности. Измерения в общественном питании.</i></p> <p><i>Формы и схемы подтверждения соответствия. Понятия подтверждения соответствия – основные термины и определения. Европейский подход к подтверждению соответствия. Формы и схемы подтверждения соответствия в РФ.</i></p> <p><i>Обязательное подтверждение соответствия. Объекты обязательного подтверждения соответствия. Организация и порядок проведения обязательного подтверждения соответствия по ФЗ «О техническом регулировании». Декларирование соответствия. Обязательная сертификация. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов.</i></p> <p><i>Добровольная сертификация. Объекты добровольного подтверждения соответствия. Организация добровольной сертификации продукции. Добровольная спецификация услуг. Порядок и правила сертификации и декларирования продукции и услуг общественного питания.</i></p> <p><i>Качество продукции и услуг.</i></p> <p><i>Функция контроля и ее особенности.</i></p> <p><i>Контроль качества продукции и услуг.</i></p> <p><i>Статистический.</i></p> <p><i>Семь основных инструментов контроля качества. Квалиметрический и органолептический контроль качества.</i></p> <p><i>Фальсификация продукции и услуг.</i></p> <p><i>Контроль качества продукции и услуг в предприятиях питания.</i></p> <p>Формы отчетности:</p> <p>Дифференцированный зачет.</p>		
--	--	---	--	--

ПДП.00 Производственная практика (преддипломная)			4 нед.	
ПДП.01	Производственная практика (преддипломная).	<p>Рабочая программа производственной практики (преддипломной) разработана на основе ФГОС СПО. Включает в себя: паспорт рабочей программы (место преддипломной практики в структуре ППССЗ, цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения практики); структуру и примерное содержание практики (объем производственной практики (преддипломной) и виды работы, тематический план и содержание практики); условия реализации производственной практики (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов по результатам производственной практики (преддипломной).</p> <p><i>Требования к уровню получения профессиональных навыков в ходе производственной практики (преддипломной).</i></p> <p><u>Практика направлена на формирование у обучающегося следующих компетенций:</u></p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат</p>	4 нед.	ОК 1 - 10 ПК 1.1 - 4.3

		<p>выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.</p> <p>ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.</p> <p>ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.</p> <p>ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.</p> <p>ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.</p> <p>ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.</p> <p>ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.</p> <p>ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.</p> <p>ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.</p> <p>ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.</p> <p>ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания,</p>		
--	--	--	--	--

		<p>оказываемых организацией.</p> <p>ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.</p> <p>ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.</p> <p>ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.</p> <p><i>По результатам производственной практики (преддипломной) обучающийся должен:</i></p> <p><i>по ПМ.01:</i></p> <p><i>иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> 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; <p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации 		
--	--	--	--	--

		<p>качества;</p> <p>контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;</p> <p>использовать нормативные и технологические документы;</p> <p>готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;</p> <p>производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;</p> <p>составлять и заключать договора на поставку товаров;</p> <p>проводить приемку продукции;</p> <p>контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;</p> <p>определять вид, тип и класс организации общественного питания;</p> <p><u>знать:</u></p> <p>основные понятия и нормативную базу товароведения;</p> <p>ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения;</p> <p>этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции;</p> <p>классификацию организаций общественного питания, их структуру;</p> <p>порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству;</p> <p>правила оперативного планирования работы организации;</p> <p>организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу.</p> <p>по ПМ.02:</p> <p><u>иметь практический опыт:</u></p> <p>организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей;</p> <p>управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;</p> <p>определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;</p> <p>выбора, оформления и использования</p>		
--	--	--	--	--

		<p>информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания; анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению; <u>уметь:</u> 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; <u>знать:</u> цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания;</p>		
--	--	--	--	--

		<p>этапы процесса обслуживания;</p> <p>особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;</p> <p>специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;</p> <p>требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;</p> <p>специальные виды услуг и формы обслуживания;</p> <p>информационное обеспечение услуг общественного питания:</p> <p>ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;</p> <p>показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение;</p> <p>критерии и показатели качества обслуживания.</p> <p>по ПМ.03:</p> <p><u>иметь практический опыт:</u></p> <p>выявления и анализа потребностей в продукции и услугах общественного питания;</p> <p>участия в разработке комплекса маркетинга;</p> <p>определения подкрепления продукции и услуг;</p> <p>анализа сбытовой и ценовой политики;</p> <p>консультирования потребителей;</p> <p>разработки предложений по</p>		
--	--	--	--	--

		<p>совершенствованию маркетинговой деятельности; выявления конкурентов организации общественного питания и определения конкурентоспособности ее продукции и услуг; участия в маркетинговых исследованиях;</p> <p><u>уметь:</u></p> <p>выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания;</p> <p>проводить сегментацию рынка;</p> <p>участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию;</p> <p>разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания;</p> <p>определять направления сбытовой и ценовой политики, обосновывать целесообразность их выбора;</p> <p>выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта;</p> <p>собирать и анализировать информацию о ценах;</p> <p>осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации;</p> <p>разрабатывать анкеты и опросные листы;</p> <p>составлять отчет по результатам исследования и интерпретировать результаты;</p> <p>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;</p> <p>выбирать, определять и анализировать показатели конкурентоспособности (качество, цену), учитывать их при анализе конкурентных преимуществ, делать выводы о конкурентоспособности организации;</p> <p><u>знать:</u></p> <p>цели, задачи, принципы, функции, концепции, объекты, средства, методы маркетинга, понятие и структуру маркетинговой среды организации;</p> <p>особенности жизненного цикла продукции и услуг общественного питания:</p> <p>этапы, маркетинговые мероприятия;</p> <p>особенности маркетинга услуг общественного</p>		
--	--	--	--	--

		<p>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.</p> <p>по ПМ.04: <u>иметь практический опыт:</u> 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;</p> <p><u>уметь:</u> 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;</p> <p><u>знать:</u> цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения</p>		
--	--	--	--	--

		<p>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.</p> <p><u>Виды работ:</u> Изучение нормативных и методических материалов, фундаментальной и периодической литературы по вопросам, разрабатываемым студентом в выпускной квалификационной работе; отработка профессиональных навыков и компетенций по специальности, выполнение должностных обязанностей менеджера в организациях общественного питания.</p> <p><u>Формы контроля:</u> Дифференцированный зачет.</p>		
ГИА 00. Государственная итоговая аттестация			6 нед.	
ГИА.01		Подготовка к защите дипломной работы.	4 нед.	ОК 1 - 10 ПК 1.1 - 4.3
ГИА.02		Защита дипломной работы.	2 нед.	

Заместитель директора по учебно-методической работе

З.А. Сысоева