

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.02 «ИСТОРИЯ»

Специальность: 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Разработчик: Багнюк Виталий Евгеньевич.

Дисциплина «История» входит в блок цикла ОГСЭ «Общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины» и направлена на формирование ОК1-10.

*В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить общие компетенции:*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

*В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:*

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

выявлять взаимосвязь российских, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;

*В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:*

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

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

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

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

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

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

Количество часов на освоение программы дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 60 часов, в том числе:

Обязательная аудиторная нагрузка обучающегося 48 часов

Самостоятельная работа обучающегося 8 часов и 4 консультации

Форма промежуточной аттестации.

Дифференцированный зачет.

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.03 «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»

*Специальность: 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»  
Разработчик: Долгополова Татьяна Владимировна*

Учебная дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл основной профессиональной образовательной программы.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить общие компетенции:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

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

- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;

- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

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

### **Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - **210** часов, в том числе:  
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – **166** часов;  
самостоятельная работа обучающегося - **26** часов и консультации.

### **Форма промежуточной аттестации.**

Дифференцированный зачет

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ 06. «ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ»

*Специальность: 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании  
(базовая подготовка)*

*Разработчик: Никитина Марина Вячеславовна*

Учебная дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл дисциплин, вариативной части профессиональной подготовки.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить общие компетенции:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить профессиональные компетенции:

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

ПК 1.2 Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.4 Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

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

ПК 2.6 Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания

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

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- использовать знания психологии общения в личной и профессиональной ресторанной сфере;
- применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;
- владеть вербальным и невербальным общением;
- разбираться в социальных ролях, уметь анализировать психологические барьеры при взаимодействии;
- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;
- различать гендерный аспект в общении, причины конфликтов полов и пути их преодоления.
- этично общаться в личной и профессиональной сфере, устанавливать контакты, ориентироваться в ситуации.
- сохранять высокую деловую репутацию, соблюдать стандарты и ценности компании.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

- Значение психологии общения в личной и профессиональной деятельности при освоении профессиональной образовательной программы;
- Понятие, виды и средства общения, вербальное и невербальное общение;
- Цели, функции и уровни общения;
- Роли и ролевые ожидания в общении;
- Виды социальных взаимодействий;
- Механизмы взаимопонимания в общении;
- Типы собеседников, правила ведения бесед, техники активного слушания;
- Гендерный аспект общения. Различия в общении мужчины и женщины;
- Этические принципы общения, корпоративную этику, репутацию и ценности в организации.

#### **Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося **51 час**, в том числе:  
 обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося **34 часа**, из них **6 часов** практические занятия;  
 самостоятельная работа обучающегося **13 часов** и консультации.

#### **Форма промежуточной аттестации**

Дифференцированный зачет

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### ЕН.01 “МАТЕМАТИКА”

*Специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании*

*Разработчик: Яшкова Надежда Владимировна*

*Учебная дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл*

*В результате освоения дисциплины у обучающегося формируется общие компетенции:*

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- применять математические знания и умения при решении задач профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ;
- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности;
- основы теории вероятностей и математической статистики.

#### **Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка обучающегося **84** час в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузки обучающегося **56** часа, в том числе 24 практических занятий;

самостоятельная работа обучающегося **22** часов;

**Форма промежуточной аттестации дифференцированный зачет**

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН.02. «ЭКОЛОГИЯ»

*Специальность: 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании  
(базовая подготовка)*

*Разработчик: Чумаченко Елена Васильевна*

Учебная дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл дисциплин, вариативной части профессионального цикла.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить общие компетенции:

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

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

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

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

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

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

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить профессиональные компетенции:

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

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

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

– анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;

– соблюдать регламенты по экологической безопасности в профессиональной деятельности.

– приводить примеры экспериментов и(или) наблюдений, обосновывающих:., способы очистки воды от загрязнителей, устранение жесткости воды, определение кислотности растворов, содержание химических элементов и веществ в продуктах питания, эволюцию живой природы, превращения энергии и веществ в природе, вероятностный характер процессов в живой и неживой природе, взаимосвязь компонентов экосистемы, влияние деятельности человека на экосистемы;

– объяснять прикладное значение важнейших достижений в области естественных наук и охраны окружающей среды для: развития энергетики, науки, средств

связи, создания биотехнологий, профилактики и лечения инфекционных заболеваний, охраны окружающей среды и рационального природопользования;

- выдвигать гипотезы и предлагать пути их проверки, делать выводы на основе экспериментальных данных, представленных в виде графика, таблицы или диаграммы;

- работать с естественнонаучной информацией, содержащейся в сообщениях СМИ, интернет-ресурсах, научно-популярной литературе: владеть методами поиска, выделять смысловую основу и оценивать достоверность информации.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- смысл понятий: естественнонаучный метод познания эволюция Вселенной, биологическая эволюция, движущие силы эволюции, биоразнообразие, организм, биогеоценоз, популяция, экосистема, биосфера, экологический фактор, озоновая дыра, кислотный дождь;

- вклад великих ученых в формирование современной естественнонаучной картины мира;

- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;

- знать об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;

- принципы и методы рационального природопользования;

- основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;

- принципы размещения производств различного типа;

- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;

- основные способы предотвращения и улавливания промышленных отходов, методы очистки, правила и порядок переработки, обезвреживания и захоронения промышленных отходов;

- методы экологического регулирования;

- понятия и принципы мониторинга окружающей среды;

- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;

- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;

- природоресурсный потенциал Российской Федерации;

- охраняемые природные территории;

- принципы производственного экологического контроля;

- условия устойчивого состояния экосистем.

### **Количество часов на освоение программы дисциплины.**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося **51 час**, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося **34 часа**

самостоятельная работа обучающегося **13 часов** и консультации.

### **Форма промежуточной аттестации.**

Дифференцированный зачет

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.07. «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ОХРАНА ТРУДА»**

*Специальность: 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании  
(базовая подготовка)*

*Разработчик: Аболецкая Лидия Владимировна*

Учебная дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин, обязательной части профессионального цикла.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить общие компетенции:

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

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить профессиональные компетенции:

ПК1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

– определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания;

– эксплуатировать оборудование по назначению с учётом установленных требований;

– соблюдать правила охраны труда;

– предупреждать производственный травматизм и профзаболевания;

– использовать противопожарную технику.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

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

– принципы возникновения и профилактику производственного травматизма и профзаболеваний;

**Количество часов на освоение программы дисциплины.**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося **93 часа**, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося **62 часа**, из них **24 часа** практических занятий; самостоятельная работа обучающегося **25 часов** и консультации.

**Форма промежуточной аттестации.**

Дифференцированный зачет



## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.08 «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В СФЕРЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОММУНИКАЦИИ»**

*Специальность: 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»*

*Разработчик: Долгополова Татьяна Владимировна*

Учебная дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин, обязательной части профессионального цикла.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить общие компетенции:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить профессиональные компетенции:

ПК 1.4 Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

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

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

ПК 2.5 Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

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

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

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

ПК 4.3 Проводить контроль качества услуг общественного питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

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

- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;

- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

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

– работать с источниками профессиональной информации на иностранном языке;

должен **знать**:

– лексико- грамматический материал по специальности, необходимый для профессионального общения;

– различные виды речевой деятельности и формы речи;

– источники профессиональной информации на иностранном языке;

– технику перевода профессионально ориентированных текстов;

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - **393** часа, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – **263** часа;

самостоятельная работа обучающегося - **106** часов и консультации.

**Форма промежуточной аттестации.**

Дифференцированный зачет

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.09. «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

*Специальность: 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании  
(базовая подготовка)*

*Разработчик: Волков Дмитрий Иванович*

Учебная дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин, обязательной части профессионального цикла.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить общие компетенции:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить профессиональные компетенции:

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

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

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

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

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

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

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

#### **Количество часов на освоение программы дисциплины.**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося **102 часа**, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося **68 часов**, из них **30 часов** практических занятий; самостоятельная работа обучающегося **28 часов** и консультации.

#### **Форма промежуточной аттестации.**

Дифференцированный зачет

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.10. «СЕРВИСНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ»

*Специальность: 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании  
(базовая подготовка)*

*Разработчик: Береснева Татьяна Михайловна*

Учебная дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин, вариативной части профессионального цикла.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить общие компетенции:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить профессиональные компетенции:

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

– применять требования нормативных документов, регламентирующих сервисную деятельность;

– управлять внутренней деятельностью предприятия сферы услуги факторами, влияющими на качество.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

– основы сервисной деятельности;

– правила обслуживания населения;

– классификацию услуг;

– нормативно-правовую базу регулирования сервисной деятельностью,

– свойства и показатели качества;

– факторы, формирующие качество услуг;

– порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

**Количество часов на освоение программы дисциплины.**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося **51 час**, в том числе:  
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося **34 часа**, из них **10 часов**  
практических занятий;  
самостоятельная работа обучающегося **13 часов** и консультации.

**Форма промежуточной аттестации.**

Дифференцированный зачет

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.11. «ИМИДЖЕЛОГИЯ»

*Специальность: 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании  
(базовая подготовка)*

*Разработчик: Никитина Марина Вячеславовна*

Учебная дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин, вариативной части профессионального цикла.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить общие компетенции:

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

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить профессиональные компетенции:

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

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

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- Создавать позитивный профессиональный имидж, анализировать имидж социально-исторического типа, имидж конкретного вида в контексте классификации имиджей;
- Одеваться в соответствии с определенным деловым dress -code;
- Использовать основные вербальные и невербальные средства коммуникации;
- Пользоваться современными информационными технологиями в деловых отношениях; телефонный этикет; компьютерные сети, электронные письма;
- Составлять деловые письма;
- Уметь применять правила этики и этикета в профессиональной деятельности
- Организовывать и проводить деловые переговоры;
- Действовать в конфликтных ситуациях, использовать приёмы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;
- Устанавливать деловые контакты с учётом национальных особенностей партнёров по общению и соблюдением делового этикета.
- Определять деловые приёмы и специфику их обслуживания;
- Применять методы профилактики стресса, сохранить здоровье и профессиональное долголетие
- Производить оценку и тестирование имиджевых характеристик;
- Составлять программу коррекции и конструирования личного и профессионального имиджа;
- Вести себя корректно в путешествиях и в командировках

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- Значение имиджологии в профессиональной деятельности при освоении профессиональной образовательной программы;

- Основные виды имиджей и их структуру; свойства и формирование личного имиджа;
- Требования к внешнему виду деловых людей;
- Вербальные и невербальные средства делового общения;
- Основные формы подготовки речи, правила публичных выступлений;
- Использование современных информационных технологий в деловых отношениях; телефонный этикет; компьютерные сети, электронные письма.
- Требования к деловым письмам, виды деловых писем, правила международной переписки;
- Этику и этикет в деловых отношениях; этику деловых отношений между коллегами; правила вежливости;
- Правила ведения деловых переговоров;
- Конструктивную поведенческую стратегию: тактики «пейсинг» и «раппорт».
- Тактику действия в конфликтных ситуациях;
- Национальные особенности делового общения с иностранными партнёрами;
- Составляющие имиджа организации (офис, оборудование, аксессуары для работы).
- Ресторанный этикет и деловые приёмы, их обслуживание;
- Особенности здорового образа жизни в бизнесе;
- Профилактику стрессов;
- Международные нормы поведения туристов и этикет путешественника.

**Количество часов на освоение программы дисциплины.**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося **76 часов**, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося **51 час**, из них **10 часов** практических занятий; самостоятельная работа обучающегося **21 час** и консультации.

**Форма промежуточной аттестации.**

Дифференцированный зачет

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.13. «ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ЭСТЕТИКА И ДИЗАЙН»**

*Специальность: 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании  
(базовая подготовка)*

*Разработчик: Береснева Татьяна Михайловна*

Учебная дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин, вариативной части профессионального цикла.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить общие компетенции:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить профессиональные компетенции:

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

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

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

– использовать знания профессиональной эстетики, учитывать принципы дизайна при организации обслуживания;

– оформлять цветочные композиции;

– подбирать наиболее удачные цветовые сочетания;

– создавать интерьер помещения;

– создавать дизайн тематических столов;

– использовать предметы декоративно-прикладного искусства в оформлении интерьера;

– разрабатывать эскизы рекламы в ресторанном сервисе.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

– понятие эстетики; категории эстетики



- особенности эстетической культуры ресторанного сервиса, психологические особенности процесса обслуживания гостей,
- основы эстетики и дизайна,
- правила применения принципов дизайна при обслуживании;
- основы композиции, цветоведения и ресторанной флористики
- орнаменты и декоративно-прикладное искусство
- понятие дизайна;
- дизайн интерьера предприятия
- эстетические требования к залам, мебели, посуде, столовому белью, внешнему облику персонала
- дизайн тематических столов
- эстетические свойства готовой продукции
- эстетику рекламы, PR в индустрии питания.

**Количество часов на освоение программы дисциплины.**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося **76 часов**, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося **51 час**, из них **16 часов** практических занятий; самостоятельная работа обучающегося **21 час** и консультации.

**Форма промежуточной аттестации.**

Дифференцированный зачет

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.12. «КУЛИНАРНАЯ И КОНДИТЕРСКАЯ ПРОДУКЦИЯ»**

*Специальность: 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании  
(базовая подготовка)*

*Разработчик: Кухаренкова Надежда Алексеевна*

Учебная дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин, вариативной части профессионального цикла.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить общие компетенции:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить профессиональные компетенции:

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

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

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

– распознавать ассортимент, определять по отличительным признакам вид, качество и дефекты готовой кулинарной и кондитерской продукции;

– использовать нормативные и технологические документы;

– готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;

– проводить приемку пищевых продуктов;

– контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;

– контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия и определения: продукция, процесс, услуга, кулинария, кулинарная продукция, кондитерская продукция;
- нормативную базу, основные понятия, термины, определения в области технологии, принципы производства кулинарной продукции;
- способы и приемы кулинарной обработки;
- классификацию, ассортимент продукции общественного питания, характеристику, особенности приготовления, требования к качеству, дефекты кулинарной и кондитерской продукции, правила отпуска и подачи готовой продукции, условия и сроки хранения;
- эпидемиологические требования к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания.

**Количество часов на освоение программы дисциплины.**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося **138 часов**, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося **93 часа**, из них **54 часа** практических занятий; самостоятельная работа обучающегося **37 часов** и консультации.

**Форма промежуточной аттестации.**

Дифференцированный зачет

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

*Специальность: 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании  
(базовая подготовка)*

*Разработчики: Савостина Татьяна Викторовна, Селифонтова Анна Сергеевна,  
Сараева Светлана Вячеславовна*

ПМ.01 входит в цикл профессиональные модули, основной части профессионального цикла.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен освоить общие компетенции:

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

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

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

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

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

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

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен освоить профессиональные компетенции:

ПК1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт:

- распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности;
- оперативного планирования работы производства;
- получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов:
- сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;
- участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;
- проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов;
- участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров;
- проведения приемки продукции по количеству и качеству;
- контроля осуществления технологического процесса производства;
- контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям

производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен уметь:

- идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;
- контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;
- использовать нормативные и технологические документы;
- готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;
- производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;
- составлять и заключать договора на поставку товаров;
- проводить приемку продукции;
- контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;
- определять вид, тип и класс организации общественного питания.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен знать:

- основные понятия и нормативную базу товароведения;
- ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения;
- этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции;
- классификацию организаций общественного питания, их структуру;
- порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству;
- правила оперативного планирования работы организации;
- организацию и нормирование труда персонала;
- показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу.

#### **Количество часов на освоение программы профессионального модуля.**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося **280 часов**, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося **188 часов**, из них **70 часов** лабораторных и практических занятий; самостоятельная работа обучающегося **76 часов** и консультации.

Учебная практика – **216 часов**.

#### **Форма промежуточной аттестации.**

Экзамен квалификационный.

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

*Специальность: 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании  
(базовая подготовка)*

*Разработчики: Потапенко Наталия Владимировна, Никитина Марина  
Вячеславовна, Кудряшова Елена Александровна*

ПМ.02 входит в цикл профессиональные модули, основной части профессионального цикла.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен освоить общие компетенции:

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

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

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

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

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

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен освоить профессиональные компетенции:

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

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

ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.

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

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт:

- организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей;
- управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;
- определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;
- выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;
- анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен уметь:

- организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;
- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их

необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;

- организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;
- осуществлять расчет с посетителями;
- принимать рациональные управленческие решения;
- применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;
- регулировать конфликтные ситуации в организации;
- определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;
- выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;
- составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;
- определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);
- выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен знать:

- цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания;
- классификацию услуг общественного питания;
- этапы процесса обслуживания;
- особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
- специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;
- характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями;
- цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива;
- психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;
- требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
- специальные виды услуг и формы обслуживания;
- информационное обеспечение услуг общественного питания:
- ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;
- показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение;
- критерии и показатели качества обслуживания.

**Количество часов на освоение программы профессионального модуля.**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося **766 часов**, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося **513 часов**, из них **192 часа** лабораторных и практических занятий;

курсовое проектирование – 20 часов;

самостоятельная работа обучающегося **215 часов** и консультации.

Учебная практика – **216 часов**.

**Форма промежуточной аттестации.**

Экзамен квалификационный.



## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04 КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

*Специальность: 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании  
(базовая подготовка)*

*Разработчик: Кухаренкова Надежда Алексеевна*

ПМ.04 входит в цикл профессиональные модули, основной части профессионального цикла.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен освоить общие компетенции:

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

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

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

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен освоить профессиональные компетенции:

ПК4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказания услуг.

ПК4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт:

- контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг;
- участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания;
- контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен уметь:

- анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества;
- работать с нормативно-правовой базой;
- пользоваться измерительными приборами и приспособлениями;
- проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия;
- контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;
- идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен знать:

- цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия;
- основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение,

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

- способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.

**Количество часов на освоение программы профессионального модуля.**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося **113 часов**, в том числе:  
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося **76 часов**, из них **28 часов** лабораторных и практических занятий;  
самостоятельная работа обучающегося **25 часов** и консультации.

Учебная практика – **108 часов**.

**Форма промежуточной аттестации.**

Экзамен квалификационный.