

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.03 «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»

Специальность: 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

Разработчик: Гусарова М.Н.

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.04 «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

Специальность: 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

Разработчик: Моторина Е.Л.

Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Место дисциплины «Физическая культура» в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Дисциплина «Физическая культура» входит в обязательную часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и направлена на формирование ОК 2,3,6.

ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 332 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 166 часов,

самостоятельная работа обучающегося 154 часа.

Форма промежуточной аттестации. Дифференцированный зачет

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.05 «ИСТОРИЯ КУЛЬТУРЫ»

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

Разработчик: Цветкова Т.Ю.

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

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

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

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

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

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

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

- узнавать изученные произведения и соотносить их с определенной эпохой, стилем, направлением;
- устанавливать стилевые и сюжетные связи между произведениями разных видов искусства;
- пользоваться различными источниками информации о мировой художественной культуре;
- назвать имена наиболее значительных деятелей искусства разных эпох, их произведения.

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

- основные виды и жанры искусства;
- изученные направления и стили мировой художественной культуры;
- шедевры мировой художественной культуры;

- особенности языка различных видов искусства;
- имена наиболее значительных деятелей искусства каждой из эпох, их произведения.

Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося **54 часа**, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося **36 часов**; из них практических занятий (нет) часов, самостоятельная работа обучающегося **12 часов** и консультации.

Форма промежуточной аттестации.

Дифференцированный зачет

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03. «БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЁТ»

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

Разработчик: Юн Л.Д.

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

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 дисциплины обучающийся должен освоить профессиональные компетенции:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

– использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

– основы бухгалтерского учета, структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций, бухгалтерскую отчетность;

– особенности ценообразования в общественном питании;

– нормативно-правовую базу бухгалтерского учета.

Количество часов на освоение программы дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося **145 часов**, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося **97 часов**, из них **48 часов** практических занятий; самостоятельная работа обучающегося **38 часов** и консультации.

Форма промежуточной аттестации.

Дифференцированный зачет

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04. «ДОКУМЕНТАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УПРАВЛЕНИЯ»**

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

*Разработчики: Григорова Анастасия Викторовна. Чистякова Анастасия
Петровна*

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

– цели, задачи, назначение, системы документационного обеспечения управления;

– способы создания, функции и классификацию документов;

– унифицированные системы документов, правила их составления;

– организацию работ с документами, компьютеризацию документационного обеспечения оформления.

Количество часов на освоение программы дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося **78 часов**, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося **52 часа**, из них **20 часов** практических занятий; самостоятельная работа обучающегося **20 часов** и консультации.

Форма промежуточной аттестации.

Дифференцированный зачет

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05. «ФИНАНСЫ И ВАЛЮТНО-ФИНАНСОВЫЕ ОПЕРАЦИИ»

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

Разработчик: Юн Л.Д.

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 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 дисциплины обучающийся должен освоить профессиональные компетенции:

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

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

– распознавать виды валют;

– оформлять и использовать платежные документы при расчетах с потребителем.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

– сущность и функции денег, денежное обращение;

– финансы:

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

– валютно-финансовые операции:

– виды валют, валютный курс и рынок;

– валютные операции, их регулирование;

Количество часов на освоение программы дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося **180 часов**, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося **121 час**, из них **50 часов** практических занятий; самостоятельная работа обучающегося **47 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.14. «МЕЖДУНАРОДНЫЙ СЕРВИС И СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

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

Разработчик: Потапенко Наталья Владимировна

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

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

– выполнять различные виды сервировки и оформления столов, в том числе тематических;
– составлять различные виды меню, карты вин на основе национальных блюд и напитков различных стран мира;

– осуществлять расчет необходимого количества столовой посуды, приборов, белья, персонала для различных видов обслуживания; организовывать специальное обслуживание.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

– основные правила и нормы международного сервиса;
– тенденции развития современных технологий обслуживания;
– новые виды услуг, передовые формы и методы обслуживания; современные направления ресторанного сервиса за рубежом.

Количество часов на освоение программы дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося **145 часов**, в том числе:
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося **97 часов**, из них **29 часов** практических занятий;
самостоятельная работа обучающегося **36 часов** и консультации.

Форма промежуточной аттестации. Экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.15. «ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНОЛОГИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В БАРАХ»

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

Разработчик: Масимова Евгения Гавриловна

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 работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

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 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

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.

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 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 рабочее место бармена, его оснащение оборудованием, инвентарем, посудой, инструментами;

– принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара;

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

- соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре;
- производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;
- соблюдать правила профессионального этикета;
- обслуживать потребителей за барной стойкой алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;
- готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;
- осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре;
- оформлять необходимую отчётно-учётную документацию;
- соблюдать правила личной гигиены.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия, профессиональные термины и определения в сфере обслуживания гостей в баре, основные тенденции развития современных технологий обслуживания;
- новые формы услуг;
- организацию и технологию обслуживания в барах различной категории;
- характеристику алкогольных и безалкогольных напитков, используемых в баре;

бары;

- правила и последовательность подготовки бара, к обслуживанию;
- технологию приготовления простых закусок;
- виды и методы обслуживания в баре;
- технологию приготовления смешанных и горячих напитков;
- передовые формы и методы обслуживания;
- материально-техническое и информационное оснащение бара;
- виды и классификации баров;
- планировочные решения баров;
- правила безопасной эксплуатации оборудования бара;
- правила ведения учётно-отчётной и кассовой документации;
- сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;
- правила личной подготовки бармена к обслуживанию;
- правила охраны труда;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена с гостями.

Количество часов на освоение программы дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося **159 часов**, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося **109 часов**, из них **12 часов** практических занятий и **44 часа** лабораторных работ; самостоятельная работа обучающегося **38 часов** и консультации.

Форма промежуточной аттестации.

Дифференцированный зачет

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 МАРКЕТИНГОВАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

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

Разработчик: Кудряшова Елена Александровна

ПМ.03 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 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен освоить профессиональные компетенции:

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 профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт:

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен уметь:

- выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания;
- проводить сегментацию рынка;
- участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию;
- разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания;
- определять направление сбытовой и ценовой политики, обосновывать целесообразность их выбора;
- выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирование 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.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен знать:

- цели, задачи, принципы, функции, концепции, объекты, средства, методы маркетинга, понятие и структуру маркетинговой среды организации;
- особенности жизненного цикла продукции и услуг общественного питания: этапы, маркетинговые мероприятия;
- особенности маркетинга услуг общественного питания;
- средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания;
- комплекс маркетинга, средства и методы маркетинговой деятельности, стратегия 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.

Количество часов на освоение программы профессионального модуля.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося **97 часов**, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося **65 часов**, из них **16 часов** лабораторных и практических занятий; самостоятельная работа обучающегося **20 часов** и консультации.

Производственная практика (по профилю специальности) – **108 часов**.

Форма промежуточной аттестации.

Экзамен.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ГОСТИНИЦАХ

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

*Разработчики: Потапенко Наталия Владимировна, Кудряшова Елена
Александровна*

ПМ.06 входит в цикл профессиональные модули, вариативной 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 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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 профессионального модуля обучающийся должен освоить профессиональные компетенции:

6.1. Принимать участие в укомплектовании гостиницы работниками необходимых профессий, специальностей и квалификации.

6.2. Выявлять потребности потребителей услуг гостиничного сервиса.

6.3. Формировать спрос потребителей на услуги общественного питания в гостиницах и стимулировать сбыт.

6.4. Осуществлять руководство персоналом административно-хозяйственной службы гостиницы

6.5. Осуществлять прием и размещение гостей

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт:

- по организации обслуживания, проживающих в гостиницах и туристских комплексах.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен уметь:

- организовывать предоставление гостиничных услуг;
- обеспечивать оказание перечня услуг, предоставляемых в гостиницах и туристских комплексах;
- оказывать услуги по приему и размещению проживающих;
- организовывать и проводить бизнес-мероприятия;
- осуществлять маркетинг гостиничных услуг.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен знать:

- формы и методы обслуживания в гостиницах и туристских комплексах;
- правила предоставления услуг в гостиницах и туристских комплексах;
- требования к эксплуатации номерного фонда гостиниц и туристских комплексов;
- принципы и методы бизнес-обслуживания;

- технология приема и размещения в гостиницах;
- порядок расчета с проживающими;
- маркетинг гостиничных услуг.

Количество часов на освоение программы профессионального модуля.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося **192 часа**, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося **128 часов**, из них **36 часов** лабораторных и практических занятий;

самостоятельная работа обучающегося **46 часов** и консультации.

Производственная практика (по профилю специальности) – **144 часа**.

Форма промежуточной аттестации.

Экзамен.