**.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

**АННОТАЦИЯ**

программы учебной дисциплины

**ЕН.01 Математика**

***Содержание дисциплины:***

Раздел 1. ЛИНЕЙНАЯ АЛГЕБРА. Матрицы и операции над ними. Определители квадратных матриц. Обратная матрица. Системы линейных уравнений. Метод Гаусса и формулы Крамера для решения систем линейных уравнений.

Раздел 2. ВВЕДЕНИЕ В АНАЛИЗ. Предел функции в бесконечности и точке. Бесконечно малые и бесконечно большие величины. Теоремы о пределах. Методы вычисления пределов.

Раздел 3. ДИФФЕРЕНЦИАЛЬНОЕ ИСЧИСЛЕНИЕ. Основные теоремы дифференциального исчисления. Вычисление производной функции. Возрастание и убывание функции, ее экстремум. Выпуклость функции, точки перегиба. Общая схема исследования функции с помощью производной и построение ее графика.

Раздел 4. ИНТЕГРАЛЬНОЕ ИСЧИСЛЕНИЕ. Неопределенный интеграл, его свойства. Интегралы от основных элементарных функций. Вычисление неопределенных интегралов. Понятие определенного интеграла, его геометрический смысл. Математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности. Формула Ньютона-Лейбница. Вычисление площадей плоских фигур с помощью определенного интеграла.

Раздел 5. ПРИКЛАДНАЯ МАТЕМАТИКА. Основные понятия и методы теории вероятностей. Основные понятия и методы дискретной математики. Основные понятия и методы теории комплексных чисел. Основные понятия и методы математической статистики.:

***Курсовая работа:*** не предусмотрена

***Вид промежуточной аттестации:*** экзамен

***ПЦК:*** естественно-научных дисциплин

**43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

**АННОТАЦИЯ**

программы учебной дисциплины

**ОГСЭ.01 Основы философии**

***Содержание дисциплины:***

Основные понятия и предмет философии. Философия Древнего мира и средневековая философия. Философия Возрождения и Нового времени. Современная философия. Структура и основные направления философии. Методы философии и ее внутреннее строение. Учение о бытии и теория познания. Место философии в духовной культуре и ее значение.

***Курсовая работа:*** не предусмотрена

***Вид промежуточной аттестации:*** дифференцированный зачет

***ПЦК:*** социально-гуманитарных дисциплин

**43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

**АННОТАЦИЯ**

программы учебной дисциплины

**ОГСЭ.02 История**

***Содержание дисциплины:***

**Раздел 1. Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг.**

Основные тенденции развития СССР к 1980-м гг. Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80-х гг.

**Раздел 2. Россия и мир в конце XX - начале XXI вв.**

Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века. Укрепление влияния России на постсоветском пространстве. Россия и мировые интеграционные процессы. Развитие культуры в России. Перспективы развития РФ в современном мире.

***Курсовая работа:*** не предусмотрена

***Вид промежуточной аттестации:*** дифференцированный зачет

***ПЦК:*** социально-гуманитарных дисциплин

**43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

**АННОТАЦИЯ**

программы учебной дисциплины

**ОГСЭ.03 Иностранный язык**

***Содержание дисциплины:***

**Раздел 1. Профессия, специальность, профессиональный рост, карьера.**

Рабочая профессия «Бармен», «Официант». Основы менеджмента в общественном питании. Специальность Профессиональная деятельность.

**Раздел 2. Названия продуктов питания, блюд, их характеристики.**

Пища и продукты питания. Вкусовые, качественные характеристики. Методы кулинарной обработки. Блюда. Меню.

**Раздел 3. Рациональное питание**

Здоровое питание. Диетическое питание. Вегетарианство.

***Курсовая работа:*** не предусмотрена

***Вид промежуточной аттестации:*** дифференцированный зачёт, экзамен.

***ПЦК:*** социально-гуманитарных дисциплин

**43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

**АННОТАЦИЯ**

программы учебной дисциплины

**ОГСЭ 04. Физическая культура**

***Содержание дисциплины:***

Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности. Лёгкая атлетика. Кроссовая подготовка. Гимнастика. Спортивные игры. Общая физическая подготовка (ОФП). Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП). Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов.

***Курсовая работа:*** не предусмотрена

***Вид промежуточной аттестации:*** зачет, дифференцированный зачет

***ПЦК:*** физического воспитания и безопасности жизнедеятельности

**43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

**АННОТАЦИЯ**

программы учебной дисциплины

**ОГСЭ.05 РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ**

***Содержание дисциплины:***

Раздел 1. **Язык и речь**

Русский национальный язык в историческом развитии. Основные признаки литературного языка. Типы словарей современного русского языка.

Раздел 2. **Система норм литературного языка**

Понятие нормы. Культура звучащей речи. Основные черты современной произносительной нормы. Словообразовательные нормы. Лексические нормы. Морфологические нормы. Синтаксические нормы.

Раздел 3. **Текст как речевое произведение. Функциональные стили речи**

Текст как речевое произведение. Научный стиль речи. Официально-деловой стиль. Публицистический стиль.

Раздел 4. **Речевой этикет**

Назначение речевого этикета. Формулы речевого этикета

***Курсовая работа:*** не предусмотрена

***Вид промежуточной аттестации:*** дифференцированный зачёт

***ПЦК:*** социально-гуманитарных дисциплин

**43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

**АННОТАЦИЯ**

программы учебной дисциплины

**ОП.01 Экономика организации**

***Содержание дисциплины:***

**Введение:** предмет дисциплины, задачи дисциплины. Межпредметные связи экономики общественного питания с другими дисциплинами.

**Раздел 1. Современное состояние и перспективы развития общественного питания**

**Перспективы развития отрасли:** Понятие, функции предприятий питания. Классификация предприятий. Социально- экономическое значение предприятий питания. Основные направления развития.

**Раздел 2. Предприятие как хозяйственный субъект рыночной экономики**

**Организационно- правовые формы предприятий**: предприятие. Отличительные черты предприятий. Характеристика организационно- правовых форм предприятий.

**Раздел 3. Экономическое обоснование и планирование производственной программы и плана товарооборота**

**Производственная программа предприятия:** производственная программа, состав производственной программы. Расчёт покупательных фондов населения, ёмкости рынка. Расчёт численности потребителей. Производственная мощность кухни: понятие и расчёт. Пропускная способность обеденного зала. Расчёт вместимости обеденного зала.

**Анализ и планирование деятельности предприятия:** Аналитические показатели и методика их расчёта. Анализ торговой деятельности предприятий. Анализ производственной деятельности предприятий.

**Планирование деятельности предприятия:** планирование товарооборота. Расчёт и планирование выпуска блюд.

**Раздел 4.** **Товарные запасы и показатели эффективности их использования**

**Снабжение предприятий:** снабжение предприятий сырьём и товарами. Товарные запасы, их сущность и прогнозирование. Показатели эффективности использования товарных запасов. Продуктовый баланс.

**Раздел 5.** **Издержки производства и обращения**

**Издержки предприятия общественного питания:** издержки, их сущность и классификация. Основные статьи затрат и их расчёт. Анализ издержек. Планирование издержек.

**Раздел 6.** **Трудовые ресурсы, эффективность и оплата труда**

**Трудовые ресурсы предприятий питания:** нормирование труда, виды норм. Понятие списочной, среднесписочной, явочной численности работников. Определение численности работников предприятий общественного питания. Трудовые ресурсы. Показатели использования трудовых ресурсов.

**Организация заработной платы работников:** производительность труда. Организация заработной платы. Формы и системы оплаты труда. Фонд заработной платы, источники его формирования. Формы морального и материального стимулирования работников.

**Раздел 7**. **Ценообразование, себестоимость, валовой доход**

**Ценообразование в предприятиях общественного питания:** роль цены в экономике, виды цен. Методы ценообразования. Себестоимость продукции, её расчёт.

**Валовой доход предприятий:** Валовой доход предприятий питания. Его расчёт.

**Раздел 8.** **Прибыль и рентабельность**

**Прибыль и рентабельность предприятий питания:** прибыль, её виды и определение. Распределение и использование прибыли. Рентабельность её виды. Факторы влияющие на прибыль и рентабельность.

**Раздел 9.** **Финансовые результаты предприятий питания**

**Финансовые ресурсы:** понятие и источники формирования финансовых ресурсов. Понятие, цели и задачи инновационной деятельности. Кредит, порядок получения и погашения кредитов.

**Основные и оборотные средства:** оборотные средства предприятий, их понятие, сущность, структура. Показатели эффективности использования оборотных средства. Основные фонды, их сущность и классификация. Показатели эффективности использования основных фондов.

***Курсовая работа:*** предусмотрена

***Вид промежуточной аттестации*:** дифференцированный зачет

***ПЦК:*** экономических дисциплин

**43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

**АННОТАЦИЯ**

программы учебной дисциплины

**ОП.02 Правовое обеспечение профессиональной деятельности**

***Содержание дисциплины:***

**Раздел 1 Основные положения Конституции РФ.**

Основные положения Конституции РФ. Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации.

**Раздел 2 Основы гражданского права**

Правовое регулирование хозяйственных отношений. Классификация и организационно-правовые формы юридических лиц. Субъекты предпринимательской деятельности, их правовое положение.

**Раздел 3 Основы трудового права**

Правовое регулирование трудовых отношений. Материальная ответственность сторон трудового договора. Защита трудовых прав работников.

**Раздел 4 Административные правонарушения и административная ответственность**

Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы. Административные правонарушения и административная ответственность. Административные наказания.

**Раздел 5. Защита прав субъектов предпринимательской деятельности**

Правовая охрана хозяйственных прав. Судебный порядок разрешения споров.

***Курсовая работа:*** не предусмотрена

***Вид промежуточной аттестации:*** зачет

***ПЦК:*** *экономических дисциплин*

**43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

**АННОТАЦИЯ**

программы учебной дисциплины

**ОП.03 Бухгалтерский учет**

***Содержание дисциплины:***

Раздел 1. Калькуляция и учет в общественном питании.

Оперативное планирование работы производства в предприятиях общественного питания: разработка производственной программы. Оформление плана-меню, расчет потребностей в сырье и продуктах, оформление сырьевой ведомости, требования на склад; построение Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, характеристика используемого сырья, порядок технологических расчетов. Основы ценообразования и калькуляции в общественном питании: порядок формирования цен в общественном питании, понятие и виды торговой наценки, порядок установления и расчета торговой наценки, порядок расчета цен в общественном питании, правила оформления калькуляционных и технологических карточек.

Раздел 2. Теоретические основы бухгалтерского учета.

Сущность и содержание бухгалтерского учета:

Цели и задачи учебной дисциплины. Роль знаний по бухгалтерскому учету в профессиональной деятельности. Виды учета и их характеристика. Измерители. Применяемые в учете. Законодательное и нормативное регулирование бухгалтерского учета в РФ

Методологические и организационные принципы бухгалтерского учета:

Предмет и метод бухгалтерского учета. Хозяйственные средства и источники.

Счета бухгалтерского учета, их строение и взаимосвязь. Схемы счетов. Двойная запись, сущность и значение. Бухгалтерский баланс. Понятие, виды, назначение, структура. Документ: понятие, назначение, реквизиты.

Учет сырья, товаров, тары в кладовых.

Порядок проведения и оформления инвентаризации сырья, товаров в кладовой.

Материальная ответственность: понятие, виды, документальное оформление.

Учет поступления сырья, товаров на склад. Документальное оформление поступления. Доверенность, контроль за использованием.

Документальное оформление отпуска сырья, товаров из кладовой. Учет в бухгалтерии. Отчетность материально- ответственных лиц по сырью, товарам.

Учет сырья на производстве реализация готовой продукции

Принципы организации бухгалтерского учета на производстве. Материальная ответственность, контроль за ее исполнением. Учет поступления сырья, товаров со склада на производство. Документальное оформление. Реализация готовой продукции.

Учет операции в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети.

Инвентаризация товаров, готовой продукции в мелкорозничной сети.

Мелкорозничная сеть понятие. Документальное оформление движения товаров, готовой продукции. Товарные отчеты.

Учет денежных операций и расчетов

Расчетные операции. Виды. Документальное оформление. Документальное оформление личного состава. Учет рабочего времени. Начисление заработной платы различным категориям работников.

***Курсовая работа:*** не предусмотрена

***Вид промежуточной аттестации:*** экзамен

***ПЦК:*** экономических дисциплин

**43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

**АННОТАЦИЯ**

программы учебной дисциплины

**ОП.04 Документационное обеспечение управления**

***Содержание дисциплины:***

Унификация и стандартизация документации. Организационная и распорядительная документация. Справочная документация. Документация по профессиональной деятельности. Организация работы с документами

***Курсовая работа:*** не предусмотрена

***Вид промежуточной аттестации:*** дифференцированный зачет

***ПЦК:*** естественно-научных дисциплин

**43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

**АННОТАЦИЯ**

программы учебной дисциплины

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

***Содержание дисциплины:***

Сущность и функции денег, денежное обращение; финансы: сущность, функции, управление финансами, финансы государства и организаций, их использование, банковская система, финансовое планирование и контроль; валютно-финансовые операции: виды валют, валютный курс и рынок; валютные операции, их регулирование

***Курсовая работа:*** не предусмотрена

***Вид промежуточной аттестации:*** экзамен

***ПЦК:*** экономических дисциплин

**43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

**АННОТАЦИЯ**

программы учебной дисциплины

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

***Содержание дисциплины:***

Автоматизированная обработка информации: Информация и информационные процессы. Технические средства информационных технологий. Информационные системы. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности: Технология обработки текстовой информации. Технология обработки графической информации. Компьютерные презентации. Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности. Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности. Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность: Компьютерные сети, сеть Интернет. Основы информационной и технической компьютерной безопасности.

***Курсовая работа:*** не предусмотрена

***Вид промежуточной аттестации:*** дифференцированный зачет

***ПЦК:*** естественно-научных дисциплин

**43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

**Аннотация**

программы учебной дисциплины

**ОП.07 Техническое оснащение организаций общественного питания**

**и охрана труда**

***Содержание дисциплины:***

Механическое оборудование. Универсальные приводы. Машины для обработки овощей. Машины для обработки мяса и рыбы. Машины для кондитерского цеха. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Посудомоечные машины. Весоизмерительное оборудование. Контрольно-кассовая техника. Жарочно-пекарное оборудование. Многофункциональное тепловое оборудование. Универсальное и водогрейное оборудование. Оборудование для раздачи пищи. Торговое холодильное оборудование. Охрана труда.

**Курсовая работа:** не предусмотрена.

**Вид промежуточной аттестации:** дифференцированный зачет.

**ПЦК:** профессиональных дисциплин поварского и кондитерского дела.

**43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

**АННОТАЦИЯ**

программы учебной дисциплины

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

***Содержание дисциплины:***

**Раздел 1. Кухни народов мира.**

Русская национальная кухня. Вятская кухня. Украинская кухня. Кавказская кухня. Британская кухня. Американская кухня. Европейская кухня. Восточная кухня.

**Раздел 2. Производственные отношения.**

Типы предприятий питания. Бары, кафе, рестораны. Предприятия быстрого питания

**Раздел 3. Сервировка и обслуживание.**

Посуда. Столовые приборы. Сервировка стола. Обслуживание клиентов. Речевой этикет при обслуживании клиентов. Особенности этикета при общении с иностранными клиентами.

***Курсовая работа:*** не предусмотрена

***Вид промежуточной аттестации:*** экзамен

***ПЦК:*** социально-гуманитарных дисциплин

**43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

**АННОТАЦИЯ**

программы учебной дисциплины

**ОП.09 Безопасность жизнедеятельности**

***Содержание дисциплины:***

**Раздел 1. Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени и организация защиты населения**

Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и военного характера. Организационные основы по защите населения от чрезвычайных ситуаций. Организация защиты населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени. Обеспечение устойчивости функционирования объектов экономики. Обеспечение надежной защиты рабочих и служащих.

**Раздел 2 Основы военной службы (для юношей)**

Основы обороны государства. Другие войска, их состав и предназначение. Огневая подготовка. Стрельба из пневматической винтовки. Военная служба – особый вид федеральной государственной службы. Уголовная ответственность военнослужащих. Уставы Вооружённых Сил Российской федерации. Строевой устав ВС РФ. Основы военно-патриотического воспитания.

**Раздел 2 «Основы медицинских знаний» (для девушек)**

Здоровый образ жизни» Здоровый образ жизни, основные понятия и определения. Критерии. Значение двигательной активности и закаливания организма для здоровья человека. Факторы, разрушающие здоровье. Меры профилактики. Нравственность и здоровье, формирование правильного взаимоотношения полов.

***Курсовая работа:*** не предусмотрена

***Вид промежуточной аттестации:*** экзамен

***ПЦК:*** физического воспитания и безопасности жизнедеятельности

**43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

**АННОТАЦИЯ**

программы учебной дисциплины

**ОП.12 Основы предпринимательства**

***Содержание дисциплины:***

Введение в предпринимательскую деятельность; законодательное регулирование предпринимательской деятельности; малый и средний бизнес; системы налогообложения; порядок регистрации организации; порядок лицензирования предпринимательской деятельности; бизнес - планирование; правила делового общения; ведение переговоров

***Курсовая работа:*** не предусмотрена

***Вид промежуточной аттестации:*** зачет

***ПЦК:*** экономических дисциплин

**43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

**АННОТАЦИЯ**

программы учебной дисциплины

**ОП.13 Введение в специальность**

***Содержание дисциплины:***

Коммуникативная компетентность профессионала. Информационная компетентность профессионала**.** Компетентность профессионала в решении проблем. Эффективное поведение на рынке труда

***Вид промежуточной аттестации:*** зачет

***Курсовая работа:*** не предусмотрена

***ПЦК:*** социально-гуманитарных дисциплин

**43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

**АННОТАЦИЯ**

программы модуля

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

*Содержание модуля:*

**МДК.01.01 Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания**

**Содержание МДК:**

Основы товароведения пищевых продуктов. Плодоовощные товары. Рыба и рыбные товары. Мясо и мясные товары. Молоко и молочные товары. Яйцо и продукты его переработки. Пищевые жиры. Зерномучные товары. Кондитерские товары. Вкусовые товары.

***Курсовая работа****:* не предусмотрена

***Вид промежуточной аттестации****:* дифференцированный зачет

**МДК.01.02. Организация и технология производства продукции общественного питания**

**Содержание МДК:**

Технологический цикл производства кулинарной продукции. Технологический процесс кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления основных супов. Технологический процесс приготовления основных соусов. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд и гарниров из овощей игрибов. Технологический процесс приготовления основных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из рыбы. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из мяса и домашней птицы. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из яиц и творога. Технологический процесс приготовления и оформления основных холодных блюд и закусок основных горячих закусок. Технологический процесс приготовления сладких блюд и напитков массового спроса. Технологический процесс приготовления основных мучных блюд, мучных изделий. Классификация предприятий общественного питания. Организация продовольственного и материально-технического снабжения. Организация складского и тарного хозяйства. Структура производства Оперативное планирование работы производства. Организация работы основных производственных цехов. Организация работы производственных вспомогательных помещений. Организация труда персонала на производстве. Организация работы линий раздач.

***Курсовая работа****:* не предусмотрена

***Вид промежуточной аттестации****:* экзамен

**МДК.01.03 Физиология питания, санитария и гигиена**

***Содержание МДК:***

Роль пищи для организма человека. Понятие рационального питания. Санитарно-гигиенические требования к проектированию, устройству, содержанию организаций общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию приемке и хранению пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий. Пищевые заболевания, гельминтозы, их профилактика. Личная гигиена работников предприятий общественного питания.

***Курсовая работа****:* не предусмотрена

***Вид промежуточной аттестации****:* экзамен

**Учебная практика**

***Содержание практики:***

Идентифицирование продовольственных товаров, сырья, полуфабрикатов, продукции общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;

контроль за условиями и сроками хранения для обеспечения сохраняемости продовольственных товаров и сырья, определение и списывание товарных потерь; использование нормативных и технологических документов; приготовление и оформление ограниченного ассортимента продукции общественного питания; технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа; составление и заключение договоров на поставку товаров; проведение приемки продукции; контроль за соблюдением персоналом технологического процесса производства; определение вида, типа и класса организации общественного питания;

***Курсовая работа****:* не предусмотрена

***Вид промежуточной аттестации****:* дифференцированный зачет

**Производственная практика**

***Содержание практики:***

Распознавание продовольственных товаров однородных групп и видов, определение их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечение их сохраняемости; проведение оперативного планирования работы производства;

получение и подготовка к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективное их использование; участие в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания; проведение необходимых для выполнения заказов технологических расчетов; участие в составлении и заключении договоров на поставку товаров; проведение приемки продукции по количеству и качеству; осуществление контроля технологического процесса производства; осуществление контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания**.**

***Курсовая работа****:* не предусмотрена

***Вид промежуточной аттестации****:* дифференцированный зачет

***Вид промежуточной аттестации по модулю****:* экзамен квалификационный

***ПЦК****:* профессиональных дисциплин по организации обслуживания в общественном питании.

**43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

**АННОТАЦИЯ**

программы модуля

**ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания**

***Содержание модуля:***

**МДК.02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания**

**Содержание МДК:**

Общественное питание в современных условиях. Возникновения общественного питания, тенденции развития отрасли в современных условиях, характеристика предприятий общественного питания: типизация и классификация предприятий, методы обслуживания в предприятиях общественного питания. Особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов. Характеристика обслуживающего персонала, требования к обслуживающему персоналу. Классификация услуг общественного питания. Требования к услугам общественного питания. Правила оказания услуг общественного питания. Критерии и показатели качества обслуживания, культура обслуживания: понятие, факторы, определяющие культуру обслуживания в организация общественного. Характеристика торговых, административных и подсобных помещений. Интерьер торговых помещений, характеристика различных стилей. Виды торгового оборудования и мебели в предприятиях общественного питания, характеристика торговой мебели и оборудования**.** Столовое белье, виды и характеристика. Виды столовой посуды и столовых приборов, назначение и характеристика. Информационное обеспечение услуг общественного питания. Виды меню, назначение, правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей. Подготовка к обслуживанию посетителей в ресторанах и кафе, виды и правила сервировки стола. Обслуживание посетителей в ресторанах и кафе. Способы и правила подачи блюд. Организация обслуживания банкетов и приемов. Специальные виды услуг и формы обслуживания в предприятиях общественного питания.

**Курсовая работа**: предусмотрена.

**Вид промежуточной аттестации:** экзамен

**МДК.02.02Психология и этика профессиональной деятельности**

**Содержание МДК:**

Введение. Содержание дисциплины и ее задачи. Основные понятия общей психологии. Личность в поведении и трудовой деятельности. Психология общения. Формы делового общения и их характеристики. Конфликт: его сущность и основные характеристики. Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения). Этика делового общения.

**Курсовая работа:** не предусмотрена

**Вид промежуточной аттестации:** дифференцированный зачет

**МДК 02.03. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания.**

**Содержание МДК:**

**Раздел 1. Основы менеджмента.** Управление персоналом в организациях. Сущность и характерные черты современного менеджмента, история его развития. Внешняя и внутренняя среда организации. Функции менеджмента. Система методов управления. Принятие решений. Коммуникации в организации. Управление конфликтами. Руководство: власть и партнерство. Самоменеджмент.

**Раздел 2. Управление персоналом в организациях.** Внешняя среда. Функции менеджмента. Формы документов, порядок их заполнения. Организация системы управления охраной труда. Деловое и управленческое общение. Управление конфликтами. Обучение персонала. Оценка эффективности обслуживания.

**Курсовая работа**: предусмотрена.

**Вид промежуточной аттестации:** экзамен

**Учебная практика:**

***Содержание практики:***

Составление плана предприятия с размещение цехов и помещений, планировка торгового зала, оформление интерьера и экстерьера в соответствии с типом и классом заведения; составление меню, составление винной карты, карты коктейлей, составление графиков выхода персонала на работу, заполнение книги учета заказов, подготовка зала к обслуживанию, сервировка столов, складывание скатертей, складывание салфеток, расчет мебели, посуды и приборов для организации процесса обслуживания по нормам оснащения.

**Вид промежуточной аттестации:** дифференцированный зачет.

**Производственная практика:**

***Содержание практики:***

Организация обслуживания в организациях общественного питания: самостоятельное выполнение должностных обязанностей менеджера, организация и контроль подготовки предприятия общественного питания к приему потребителей, управление работой официантов, барменов, сомелье, осуществление информационного обеспечения процесса обслуживания, анализ эффективности обслуживания, разработка и представления предложений по повышению качества обслуживания.

**Вид промежуточной аттестации:** дифференцированный зачет.

**Вид промежуточной аттестации по модулю:** экзамен квалификационный.

**ПЦК:** профессиональных дисциплин по организации обслуживания в общественном питании.

**43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

**АННОТАЦИЯ**

программы модуля

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

***Содержание модуля:***

**МДК.03.01 Маркетинг в организациях общественного питания**

***Содержание МДК:*** 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.

***Курсовая работа:*** предусмотрена

***Вид промежуточной аттестации:*** дифференцированный зачет

**Производственная практика**

***Содержание практики:***

Анализ формирования ассортимента продукции в организациях общественного питания. Анализ осуществления связи с поставщиками и в организациях общественного питания. Формирование спроса и стимулирование продаж в организациях общественного питания.

***Вид промежуточной аттестации:*** дифференцированный зачет

***Вид промежуточной аттестации по модулю:*** экзамен квалификационный

***ПЦК:*** экономических дисциплин.

**43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

**АННОТАЦИЯ**

программы модуля

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

***Содержание модуля:***

**МДК 04.01 Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия**

***Содержание МДК:***

Методологические основы стандартизации и технического регулирования. Принципы и методы стандартизации. Системы стандартизации. Средства стандартизации и технического регулирования. Техническое регулирование. Значение и структурные элементы метрологии. Объекты и субъекты метрологии. Средства и методы измерений. Основы теории измерений. Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ). Оценка и подтверждение соответствия продукции и услуг. Правила проведения сертификации и декларирования. Контроль качества продукции и услуг.

***Курсовая работа:*** не предусмотрена

***Вид промежуточной аттестации:*** дифференцированный зачёт

**МДК 04.02 Контроль качества продукции и услуг общественного питания**

***Содержание МДК:***

Функция контроля и ее особенности. Классификация видов контроля качества. Статистический контроль Семь основных инструментов контроля качества. Квалиметрический и органолептический контроль качества. Фальсификация продукции и услуг. Контроль качества продукции и услуг в предприятиях питания

***Курсовая работа:*** не предусмотрена

***Вид промежуточной аттестации:*** дифференцированный зачёт

**Производственная практика**

**Содержание практики:**

Закрепление практического опыта по определению органолептических показателей продукции в соответствии с нормативной документацией, применяемой на производстве. Работа с ГОСТами, СаНПиНами нормативной и технологической документацией. Закрепление практического опыта по знакомству с порядком применения методов оценки качества продукции в условиях производства. Закрепление практического опыта по работе с различными средствами измерения, применяемыми на предприятии. Закрепление практического опыта по оформлению подачи заявки на проведение испытаний продукции в целях получения сертификата. Закрепление практического опыта по осуществлению контроля качества услуг на предприятии общественного питания. Закрепление практического опыта по проведению идентификации сырья на производстве. Закрепление практического опыта по контролю за правильностью проведения технологического процесса на производстве. Закрепление практического опыта по контролю за соблюдением требований нормативных документов. Закрепление практического опыта по контролю за правильностью проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг. Закрепление практического опыта по проведению контроля качества услуг общественного питания. Закрепление практического опыта по проведению контроля качества услуг общественного питания. Закрепление практического опыта по проведению контроля качества услуг общественного питания.

***Вид промежуточной аттестации:*** дифференцированный зачет

***Вид промежуточной аттестации по модулю:*** экзамен квалификационный

***ПЦК:*** профессиональных дисциплин по организации обслуживания в общественном питании

**43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

**АННОТАЦИЯ**

программы модуля

**ПМ.05 Организация питания в организациях общественного питания**

***Содержание модуля:***

**МДК 05.01. Технология обслуживания в ресторанах**

***Содержание МДК:***

Подготовка торгового зала к обслуживанию. Подготовка и хранение столового белья, посуды и приборов. Правила сервировки столов. Обслуживание посетителей. Подача заказанных блюд и напитков. Специальные формы обслуживания. Обслуживание банкетов и приемов. Подготовка выездных мероприятий по обслуживанию.

***Курсовая работа:* не предусмотрена**

***Вид промежуточной аттестации:* дифференцированный зачет**

**МДК 05.02. Технология обслуживания в барах**

***Содержание МДК:***

Подготовка бара и обслуживание посетителей. Приготовление основных заготовок для приготовления смешанных напитков, простых закусок. Подготовка алкогольных и безалкогольных напитков. Подготовка и обслуживание выездного мероприятия. Приготовление безалкогольных смешанных напитков. Приготовление алкогольных смешанных напитков. Приготовление горячих смешанных напитков. Холодные смешанные напитки и коктейли на основе кофе. Приготовление групповых смешанных напитков. Приготовление коктейлей-аперитивов, коктейлей-диджестивов. Приготовление экзотических и эксклюзивных коктейлей.

***Курсовая работа:* непредусмотрена**

***Вид промежуточной аттестации:* дифференцированный зачет**

**Учебная практика**

***Содержание практики:***

- Подготовка зал и сервировка столов для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе, выездных; осуществление приема заказа на бронирование столика и продукцию на вынос; осуществление приема заказа на блюда и напитки; обслуживание потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях; консультирование гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; осуществление подачи блюд и напитков гостям различными способами; соблюдение требований к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей; предоставление счета и производить расчет с потребителем; соблюдение правил ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями; соблюдение личной гигиены; подготовка бар, буфет к обслуживанию; обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета; приготовление смешанных напитков, алкогольных и безалкогольных коктейлей, используя необходимые методы приготовления и оформления; эксплуатирование в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил; приготовление простых закусок, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления; соблюдение необходимых условий и сроков хранения продуктов и напитков в баре, буфете; производить расчѐт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию; осуществление инвентаризации запасов продуктов и напитков в баре, буфете; оформление необходимой отчѐтно-учѐтной документации; соблюдение правил профессионального этикета; соблюдение правил личной гигиены.

***Вид промежуточной аттестации:*** дифференцированный зачет

**Производственная практика**

***Содержание практики:***

- выполнение всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;

- встреча, приветствие, размещение гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;

- прием, оформление и выполнение заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;

- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;

- подача к столу заказанных блюд и напитков разными способами;

- расчет с потребителями согласно счета и проводы гостей;

- подготовка залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;

- обслуживание массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;

- обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания;

- применение передовых, инновационных методов и форм организации труда

- подготовка бара, буфета к обслуживанию;

- встреча гостей бара и приём заказа;

- обслуживание потребителей алкогольными и прочими напитками;

- приготовление и подача горячих напитков;

- приготовление и подача смешанных напитков и коктейлей;

- приготовление и подача простых закусок;

- принятие и оформление платежей;

- оформление отчётно-финансовых документов;

- подготовка бара, буфета к закрытию;

- подготовка к обслуживанию выездного мероприятия.

***Вид промежуточной аттестации:*** дифференцированный зачет

***Вид промежуточной аттестации по модулю:*** экзамен квалификационный

***ПЦК:*** профессиональных дисциплин по организации обслуживания в общественном питании