

Аннотации к рабочим программам  
специальности

43.02.01 Организация обслуживания в  
общественном питании

2017

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОУД. (Б)01

Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД(б).01 Русский язык предназначена для изучения русского языков АНЧ ПОО «Краснодарский кооперативный техникум крайпотребсоюза» (далее - Техникум) при реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Русский язык и литература. Русский язык», и в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259), с учетом Концепции преподавания русского языка и литературы в Российской Федерации утвержденной распоряжением Правительства Российской Федерации от 9 апреля 2016 г. № 637-р, и Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Цели и задачи реализации рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины ОУД(б).01 Русский язык

### **1. Целями реализации рабочей программы являются:**

обеспечение планируемых результатов по достижению целевых установок, формированию знаний, умений, навыков, компетенций и компетентностей

Содержание программы «Русский язык и литература. Русский язык» направлено на достижение следующих **целей**:

- совершенствование общеучебных умений и навыков обучаемых: языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных,

- стилистических;
- формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций: лингвистической (языковедческой), коммуникативной, культуроведческой;
  - совершенствование умений обучающихся осмысливать закономерности языка, правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях;
  - дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков.

При изучении русского языка на базовом уровне решаются **задачи**, связанные с формированием общей культуры, развития, воспитания и социализации личности.

**2. Принципы и подходы** к формированию программы общеобразовательной учебной дисциплины ОУД(б).01 Русский язык  
Методологической основой реализации программы является системно-деятельностный подход, который предполагает: изучение предметной области "Русский язык и литература" - языка как знаковой системы, лежащей в основе человеческого общения, формирования российской гражданской, этнической и социальной идентичности, позволяющей понимать, быть понятым, выразить внутренний мир человека, в том числе при помощи альтернативных средств коммуникации, должно обеспечить:

сформированность представлений о роли языка в жизни человека, общества, государства, способности свободно общаться в различных формах и на разные темы:

включение в культурно-языковое поле русской и общечеловеческой культуры, воспитание ценностного отношения к русскому языку как носителю культуры, как государственному языку Российской Федерации, языку межнационального общения народов России;

сформированность осознания тесной связи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности и ее социальным ростом;

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

литературному наследию и через него - к сокровищам отечественной и мировой культуры;

сформированность чувства причастности к российским свершениям, традициям и осознание исторической преемственности поколений;

свободное использование словарного запаса, развитие культуры владения русским литературным языком во всей полноте его функциональных возможностей в соответствии с нормами устной и письменной речи, правилами русского речевого этикета

сформированность знаний о русском языке как системе и как развивающемся явлении, о его уровнях и единицах, о закономерностях его функционирования, освоение базовых понятий лингвистики, аналитических умений в отношении языковых единиц и текстов разных функционально-смысловых типов и жанров.

Структура содержания общеобразовательной учебной дисциплины ОУД(б).01 Русский язык определена следующими укрупнёнными тематическими блоками (разделами):

- Введение;
- Язык и речь. Функциональные стили речи;
- Фонетика, орфоэпия, графика, орфография;
- Лексикология и фразеология
- Морфемика, словообразование, орфография;
- Морфология и орфография;
- Синтаксис и пунктуация

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины ОУД(б).01 Русский язык в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ) максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет:

по специальностям СПО технического, естественно-научного и социально-экономического профилей профессионального образования — 114 часов,

из них аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся, включая практические занятия, — 78 часов;

внеаудиторная самостоятельная работа студентов — 36 часов;

### **Краткий тематический план**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Количество часов для специальности СПО социально-экономического профиля</b>
<i>Аудиторные занятия. Содержание обучения</i>	
Введение	2
Язык и речь. Функциональные стили речи	14
Фонетика, орфоэпия, графика, орфография	8
Лексикология и фразеология	10
Морфемика, словообразование, орфография	10
Морфология и орфография	14
Синтаксис и пунктуация	20
<b>Итого</b>	<b>78</b>
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b> подготовка рефератов, сообщений индивидуального проекта с использованием информационных технологий и др.	36
<b>Всего</b>	<b>114</b>
<b><i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i></b>	

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОУД(б).02 ЛИТЕРАТУРА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД(б).02 «Литература» предназначена для изучения русского языка АНЧ ПОО «Краснодарский кооперативный техникум крайпотребсоюза» (далее - Техникум) при реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Русский язык и литература», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259), с учетом Концепции преподавания русского языка и литературы в Российской Федерации, утвержденной распоряжением Правительства Российской Федерации от 9 апреля 2016 г. № 637-р, и Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з)

### **1. Целями реализации рабочей программы являются:**

обеспечение планируемых результатов по достижению целевых установок, формированию знаний, умений, навыков, компетенций и компетентностей

Содержание программы учебной дисциплины «Литература» направлено на достижение следующих **целей**:

- воспитание духовно развитой личности, готовой к самопознанию и самосовершенствованию, способной к созидательной деятельности в современном мире; формирование гуманистического мировоззрения, национального самосознания, гражданской позиции, чувства патриотизма, любви и уважения к литературе и ценностям отечественной культуры;

- развитие представлений о специфике литературы в ряду других искусств, культуры читательского восприятия художественного текста, понимания авторской позиции, исторической и эстетической обусловленности литературного процесса; образного и аналитического мышления, эстетических и творческих способностей учащихся, читательских интересов, художественного вкуса; устной и письменной речи учащихся;
- освоение текстов художественных произведений в единстве содержания и формы, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий; формирование общего представления об историко-литературном процессе;
- совершенствование умений анализа и интерпретации литературного произведения как художественного целого в его историко-литературной обусловленности с использованием теоретико-литературных знаний; написания сочинений различных типов; поиска, систематизации и использования необходимой информации, в том числе в сети Интернет.

При изучении русского языка на базовом уровне решаются **задачи**, связанные с формированием общей культуры, развития, воспитания и социализации личности.

## **2. Принципы и подходы к формированию программы общеобразовательной учебной дисциплины ОУД(б).02 «Литература»**

Методологической основой реализации программы является системно-деятельностный подход, который предполагает: изучение предметной области "Русский язык и литература" - языка как знаковой системы, лежащей в основе человеческого общения, формирования российской гражданской, этнической и социальной идентичности, позволяющей понимать, быть понятым, выражать внутренний мир человека, в том числе при помощи альтернативных средств коммуникации, должно обеспечить:

сформированность представлений о роли языка в жизни человека, общества, государства, способности свободно общаться в различных формах и на разные темы:

– включение в культурно-языковое поле русской и общечеловеческой культуры, воспитание ценностного отношения к русскому языку как носителю культуры, как государственному языку Российской Федерации, языку межнационального общения народов России;

– сформированность осознания тесной связи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности и

ее социальным ростом;

– сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним; приобщение к российскому литературному наследию и через него - к сокровищам отечественной и мировой культуры;

– сформированность чувства причастности к российским свершениям, традициям и осознание исторической преемственности поколений;

– свободное использование словарного запаса, развитие культуры владения русским литературным языком во всей полноте его функциональных возможностей в соответствии с нормами устной и письменной речи, правилами русского речевого этикета

– сформированность знаний о русском языке как системе и как развивающемся явлении, о его уровнях и единицах, о закономерностях его функционирования, освоение базовых понятий лингвистики, аналитических умений в отношении языковых единиц и текстов разных функционально-смысловых типов и жанров.

Структура содержания общеобразовательной учебной дисциплины ОУД(б).02 «Литература» определена следующими укрупнёнными тематическими блоками (разделами):

## **Введение**

### **РУССКАЯ ЛИТЕРАТУРА XIX ВЕКА**

- Развитие русской литературы и культуры в первой половине XIX века
- Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века
- Поэзия второй половины XIX века

### **ЛИТЕРАТУРА XX ВЕКА**

- Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века
- Особенности развития литературы 1920-х годов
- Особенности развития литературы 1930 — начала 1940-х годов

- Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет
- Особенности развития литературы 1950—1980-х годов
- Русское литературное зарубежье 1920—1990-х годов (три волны эмиграции)
- Особенности развития литературы конца 1980—2000-х годов

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Литература» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ) максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет:

по специальностям СПО социально-экономического профиля — 173 часа,

из них аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся, включая практические занятия, — 117 часов;

внеаудиторная самостоятельная работа студентов — 56 часов;

#### Краткий тематический план

Вид учебной работы	Количество часов для специальности СПО социально-экономического профиля
<b>Аудиторные занятия. Содержание обучения</b>	
Введение	1
<b>РУССКАЯ ЛИТЕРАТУРА XIX ВЕКА</b>	
Развитие русской литературы и культуры в первой половине XIX века	9
Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века	46
Поэзия второй половины XIX века	6
<b>ЛИТЕРАТУРА XX ВЕКА</b>	
Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века	9

Особенности развития литературы 1920-х годов	6
Особенности развития литературы 1930 — начала 1940-х годов	14
Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет	4
<i>Особенности развития литературы 1950-1980-х годов</i>	14
Русское литературное зарубежье 1920—1990-х годов (три волны эмиграции)	2
Особенности развития литературы конца 1980—2000-х годов	6
<b>Итого</b>	<b>117</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>	

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОУД.(б)03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.(б)03 Иностранный язык предназначена для изучения английского языка в АНЧ ПОО «Краснодарский кооперативный техникум крайпотребсоюза» (далее - Техникум) при реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины ОУД.(б)03 Иностранный язык и в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259), с учетом примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Содержание программы ОУД.(б)03 Иностранный язык направлено на достижение следующих **целей**:

- формирование представлений об английском языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;
- формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на английском языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения;
- формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической и предметной;
- воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне;
- воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ).

Структура содержания общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.(б)03 Иностранный язык определена следующими укрупнёнными тематическими блоками (разделами):

Введение

Раздел 1. Вводно-коррективный курс

Тема 1.1. Описание людей. Приветствие, прощание

Тема 1.2. Семья и семейные отношения, домашние обязанности

Тема 1.3. Описание жилища и учебного заведения

Тема 1.4. Хобби, досуг

Тема 1.5. Распорядок дня студента техникума

Тема 1.6. Описание местоположения объекта

Тема 1.7. Магазины, товары, совершение покупок

Тема 1.8. Еда, способы приготовления пищи, традиции питания

Тема 1.9. Физкультура и спорт, здоровый образ жизни

Раздел 2. Развивающий курс

Тема 2.1. Экскурсии и путешествия

Тема 2.2. Россия, ее национальные символы

Тема 2.3. Англоговорящие страны

Тема 2.4. Обычаи и традиции

Тема 2.5. Жизнь в городе и деревне

Раздел 3. Профессионально-ориентированный курс.

Тема 3.1. Переговоры и совещания

Тема 3.2. Этикет делового и неофициального общения

Тема 3.3. Выдающиеся исторические события и личности

Тема 3.4. Финансовые учреждения и услуги

## **6 СОДЕРЖАНИЕ И ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.(б)03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК**

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	173
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	117
в том числе практические занятия	117
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	56
Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачёт	

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОУД.(Б)04 ИСТОРИЯ

Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.(Б)04 История предназначена для изучения истории в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «История», и в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов, с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з) и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Содержание программы «История» направлено на достижение следующих **целей**:

- обеспечение планируемых результатов по достижению целевых установок, формированию знаний, умений, навыков, компетенций и компетентностей сформировать представления о современной исторической науке, ее
- специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;
- владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом,
- представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;
- сформировать умения применять исторические знания в
- профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;
- владение навыками проектной деятельности и исторической
- реконструкции с привлечением различных источников;
- формирование у молодого поколения исторических ориентиров самоидентификации в современном мире, гражданской идентичности

личности;

- формирование понимания истории как процесса эволюции общества, цивилизации и истории как науки;
- усвоение интегративной системы знаний об истории человечества при особом внимании к месту и роли России во всемирно-историческом процессе;
- развитие способности у обучающихся осмысливать важнейшие исторические события, процессы и явления;
- формирование у обучающихся системы базовых национальных ценностей на основе осмысления общественного развития, осознания уникальности каждой личности, раскрывающейся полностью только в обществе и через общество;
- воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к истории своего Отечества как единого многонационального государства, построенного на основе равенства всех народов России.

Достижение поставленных целей при реализации программы предусматривает решение следующих основных задач:

- формирования российской гражданской идентичности обучающихся;
- единства образовательного пространства Российской Федерации посредством установления единых требований к результатам, структуре и условиям реализации основной образовательной программы;
- сохранения и развития культурного разнообразия и языкового наследия многонационального народа Российской Федерации, реализации права на изучение родного языка, овладение духовными ценностями и культурой многонационального народа России;
- равных возможностей получения качественного среднего (полного) общего образования;
- реализации бесплатного образования на ступени среднего (полного) общего образования в объеме основной образовательной программы, предусматривающей изучение обязательных учебных предметов, входящих в учебный план (учебных предметов по выбору из обязательных предметных областей, дополнительных учебных предметов, курсов по выбору и общих для включения во все учебные планы учебных предметов, в том числе на углубленном уровне), а также внеурочную деятельность;
- воспитания и социализации обучающихся, их самоидентификацию посредством лично и общественно значимой деятельности, социального и гражданского становления, в том числе через реализацию образовательных программ, входящих в основную образовательную программу;
- преемственности основных образовательных программ начального общего, основного общего, среднего (полного) общего, профессионального образования;
- развития государственно-общественного управления в образовании;

- формирования основ оценки результатов освоения обучающимися основной образовательной программы, деятельности педагогических работников, образовательных учреждений;
- создания условий для развития и самореализации обучающихся, для формирования здорового, безопасного и экологически целесообразного образа жизни обучающихся;
- государственных гарантий по соответствующему финансированию основной образовательной программы, реализуемой через урочную и внеурочную деятельность.

Структура содержания общеобразовательной учебной дисциплины **ОУД. (б)04 История** определена следующими укрупнёнными тематическими блоками (разделами):

Введение

1. Древнейшая стадия истории человечества
2. Цивилизации Древнего мира
3. Цивилизации Запада и Востока в Средние века
4. От Древней Руси к Российскому государству
5. Россия в XVI— XVII веках: от великого княжества к царству
6. Страны Запада и Востока в XVI— XVIII веке
7. Россия в конце XVII— XVIII веков: от царства к империи
8. Становление индустриальной цивилизации
9. Процесс модернизации в традиционных обществах Востока
10. Российская империя в XIX веке
11. От Новой истории к Новейшей
12. Между мировыми войнами
13. Вторая мировая война. Великая Отечественная война
14. Мир во второй половине XX — начале XXI века
15. Апогей и кризис советской системы. 1945 — 1991 годы
16. Российская Федерация на рубеже XX— XXI веков

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.(б)04 История в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ) максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет:

- по специальностям СПО технического, профиля профессионального образования — 173 часов, из них аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся, включая практические занятия, — 117 часов;
- внеаудиторная самостоятельная работа студентов — 56 часов;
- практических занятий 93 часов

форма промежуточной аттестации-дифференцированный зачет

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	173
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	117
Лекции, комбинированные уроки	24
Практические занятия	93
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	56
форма промежуточной аттестации	дифференцированный зачет

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОУД.(Б)05 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.(Б)05 Обществознание предназначена для изучения обществознания в АНЧ ПОО «Краснодарский кооперативный техникум крайпотребсоюза» при реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины ОУД.(Б)05 Обществознание, в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259), с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

**1 Целями и задачами реализации рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.(Б)05 Обществознание являются**

- воспитание гражданственности, социальной ответственности, правового самосознания, патриотизма, приверженности конституционным принципам Российской Федерации;
- развитие личности на стадии начальной социализации, становление правомерного социального поведения, повышение уровня политической, правовой и духовно-нравственной культуры подростка;
- углубление интереса к изучению социально-экономических и политико-правовых дисциплин;
- умение получать информацию из различных источников, анализировать, систематизировать ее, делать выводы и прогнозы;
- содействие формированию целостной картины мира, усвоению знаний об основных сферах человеческой деятельности, социальных институтах, нормах регулирования общественных отношений, необходимых для взаимодействия с другими людьми в рамках отдельных социальных групп и общества в целом;
- формирование мотивации к общественно-полезной деятельности,

повышение стремления к самовоспитанию, самореализации, самоконтролю;

- применение полученных знаний и умений в практической деятельности в различных сферах общественной жизни.

## **2. Принципы и подходы к формированию программы общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.(б)05 Обществознание**

Методологической основой реализации программы является системно-деятельностный подход, который предполагает:

- формирование готовности обучающихся к саморазвитию и непрерывному образованию;
- проектирование и конструирование развивающей образовательной среды образовательного учреждения;
- активную учебно-познавательную деятельность обучающихся;
- построение образовательного процесса с учетом индивидуальных, возрастных, психологических, физиологических особенностей и здоровья обучающихся.

## **3. Особенности планирования программы: формы обучения: теоретическое, практическое, индивидуальный проект.**

Структура содержания общеобразовательной учебной дисциплины **ОУД.(б)05 Обществознание** определена следующими укрупнёнными тематическими блоками (разделами):

- Введение;
- Человек. Человек в системе общественных отношений;
- Общество как сложная динамическая система;
- Социальные отношения;
- Политика.

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Обществознание» без включения экономики и права в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования максимальная учебная нагрузка обучающихся по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, (социально-экономический профиль) — 117 часов, из них аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся, включая практические занятия, — 78 часов; внеаудиторная самостоятельная работа студентов — 36 часов.

форма промежуточной аттестации- дифференцированный зачет

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	117
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	78
в том числе практические занятия	23
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	36
Форма промежуточной аттестации	дифференцированный зачет

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.(Б)06**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД(б).06 «География» предназначена для изучения географии в АНЧ ПОО «Краснодарский кооперативный техникум крайпотребсоюза» (далее - Техникум) при реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины ОУД(б).06 «География» и в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259), с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Цели и задачи реализации рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины ОУД(б).06 «География»

### **1. Целями реализации рабочей программы являются:**

- освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях;
- овладение умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлений;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира в целом, его отдельных регионов и ведущих стран;
- воспитание уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей природной среде;

- использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации;
- нахождение и применение географической информации, включая географические карты, статистические материалы, геоинформационные системы и ресурсы интернет, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни;
- понимание географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций и простого общения.

Структура содержания общеобразовательной учебной дисциплины ОУД (б). 06 География определена следующими укрупненными тематическими разделами:

- Источники географической информации;
- Политическое устройство мира;
- География мировых природных ресурсов;
- География населения мира;
- Мировое хозяйство;
- Регионы мира;
- Россия в современном мире;
- Географические аспекты современных глобальных проблем человечества.

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины ОУД (б). 06 География в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, вне зависимости от профиля профессионального образования максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет- 52 часов, из них аудиторная (обязательная) учебная нагрузка, включая практические занятия - 36 часов; самостоятельная работа студентов - 16 часов.

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Количество часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>52</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>36</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	<b>12</b>
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>16</b>
в том числе:	
индивидуальные задания	-
внеаудиторная самостоятельная работа	<b>16</b>
исследовательская работа	-
<b>Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i></b>	

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОУД(Б).07 ЕСТЕСТВОЗНАНИЕ

Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД(б).7 Естествознание предназначена для изучения естествознания в АНЧ ПОО «Краснодарский кооперативный техникум крайпотребсоюза», при реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины ОУД(б).7 Естествознание, в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259), с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з)

Рабочая программа интегрированной учебной дисциплины ОУД(б).7 Естествознание включает три раздела, обладающие относительной самостоятельностью и целостностью: «Физика», «Химия», «Биология». Содержание рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины ОУД(б).7 Естествознание направлено на достижение следующих целей:

- **освоение знаний** о современной естественно - научной картине мира и методах естественных наук; знакомство с наиболее важными идеями и достижениями естествознания, оказавшими определяющее влияние на развитие техники и технологий;
- **овладение умениями** применять полученные знания для объяснения явлений окружающего мира, восприятия информации естественно – научного и профессионально значимого содержания; развитие интеллектуальных, творческих способностей и критического мышления в ходе проведения простейших исследований, анализа явлений, восприятия и интерпретации естественно – научной информации;
- **развитие познавательных интересов и интеллектуальных способностей** в процессе самостоятельного приобретения знаний с использованием различных источников информации, в том числе компьютерных;

дисциплины, поскольку физические законы лежат в основе содержания курсов химии и биологии.

При изучении учебного материала по химии и биологии внимание обучающихся акцентируется на жизненно важные объекты природы и организма человека. Это гидросфера, атмосфера и биосфера, которые рассматриваются с точки зрения химических составов и свойств, их значения в жизнедеятельности людей, это содержание, освещающее роль важнейших химических элементов в организме человека, вопросы охраны здоровья, профилактики заболеваний и вредных привычек, последствий изменения среды обитания человека для человеческой цивилизации.

Заметное место в содержании учебной дисциплины занимает учебный материал, не только формирующий естественно - научную картину мира у студентов, но и раскрывающий практическое значение естественно - научных знаний во всех сферах жизни современного общества, в том числе в гуманитарной сфере.

В программе теоретические сведения дополняются демонстрациями и практическими занятиями. Самостоятельная работа студентов направлена на формирование умений работать с естественно - научной информацией, содержащейся в сообщениях СМИ, Интернет-ресурсах, научно-популярной литературе, владеть методами поиска, выделять смысловую основу и оценивать достоверность информации. Самостоятельная работа проводится в форме написания рефератов, докладов, составления презентаций, решения расчетных задач и тестов.

Текущая аттестация по дисциплине проводится в форме устного и письменного опросов, контрольных работ, промежуточная аттестация – в форме устного дифференцированного зачета.

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка обучающегося по естествознанию - **158** часа

внеаудиторная самостоятельная работа – **50 часов**

практические работы – 55 часов

обязательной аудиторной учебной нагрузки по химии - **30** часов;

самостоятельная работа по химии - **15** часов.

практические работы по химии-15 часов

обязательной аудиторной учебной нагрузки по физике - **48** часов;

самостоятельная работа по физике - **20** часов

практические работы по физике-25 часов.

обязательной аудиторной учебной нагрузки по биологии - **30** часов;

самостоятельная работа по биологии - **15** часов.

практические работы по биологии-15 часов

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОУД(б).08 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура » предназначена для организации занятий по физической культуре в АНЧ ПОО «Краснодарский кооперативный техникум крайпотребсоюза» (далее - Техникум), реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Рабочая программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Физическая культура», и в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259). С учетом основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16з).

Содержание программы «Физическая культура» направлено на достижение следующих целей:

- формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда;
- развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;
- формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;
- овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;
- овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;
- освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;
- приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого

сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура», реализующая образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, уточняет содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов, тематику докладов, устных информационных сообщений, индивидуальных проектов, виды самостоятельных работ, учитывая специфику программы подготовки специалистов среднего звена, специальности.

Структура содержания общеобразовательной учебной дисциплины ОУД (б).08 Физическая культура определена следующими укрупненными тематическими разделами:

### **Теоретическая часть**

1. Введение. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов СПО
2. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья
3. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями.
4. Самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки
5. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья
6. Психофизиологические основы учебного и производственного труда.
7. Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста

### **Практическая часть**

1. Легкая атлетика. Кроссовая подготовка.
2. Гимнастика.
3. Спортивные игры.
4. Виды спорта по выбору

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура » в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ) вне зависимости от профиля профессионального образования максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет:

- По специальностям СПО – 176 часов, из них аудиторных (обязательных) учебная нагрузка обучающихся, включая практические занятия, - 109 часов; внеаудиторная самостоятельная работа студентов – 59 часов.

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>176</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>117</b>
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	<b>109</b>
аудиторные самостоятельные работы	-
теория	<b>8</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>59</b>
в том числе:	
Внеаудиторная самостоятельная работа	<b>59</b>
Итоговая аттестация в форме (указать): 1 семестр – зачёт, 2 семестр – дифференциальный зачёт.	

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ **ОУД. (б) 09 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.(б) 09 Основы безопасности жизнедеятельности предназначена для изучения безопасности жизнедеятельности в АНЧ ПОО «Краснодарский кооперативный техникум крайпотребсоюза» (далее – Техникум) при реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Содержание программы «Основы безопасности жизнедеятельности» направлено на достижение следующих **целей**:

- повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз (жизненно важные интересы — совокупность потребностей, удовлетворение которых надежно обеспечивает существование и возможности прогрессивного развития личности, общества и государства);
- снижение отрицательного влияния человеческого фактора на безопасность личности, общества и государства;
- формирование антитеррористического поведения, отрицательного отношения к приему психоактивных веществ, в том числе наркотиков;
- обеспечение профилактики асоциального поведения учащихся.

Программа учебной дисциплины Основы безопасности жизнедеятельности реализующая образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования на основе примерной программы, уточняет содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов, тематику рефератов (докладов), индивидуальных проектов, виды самостоятельных работ, учитывая специфику программ подготовки квалифицированных специалистов среднего звена, осваиваемой специальности.

Структура содержания общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.(б) 09 Основы безопасности жизнедеятельности определена следующими укрупненными тематическими разделами:

- Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья;
- Государственная система обеспечения безопасности населения;
- Основы обороны государства и воинская обязанность;

Основы медицинских знаний

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.(б) 09 Основы безопасности жизнедеятельности в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, вне зависимости от профиля профессионального образования максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет- 102 часа, из них аудиторная (обязательная) учебная нагрузка, включая практические занятия - 70 часов; самостоятельная работа студентов - 32 часа.

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Количество часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>102</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>70</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	<b>10</b>
контрольные работы	-

<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>32</b>
в том числе:	
индивидуальные задания	-
внеаудиторная самостоятельная работа	<b>32</b>
исследовательская работа	-
<b>Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i></b>	

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОУД(б).10 Экология

Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД(б).10 Экология предназначена для изучения основных вопросов экологии в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины ОУД(б).10 Экология, и в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Содержание программы ОУД(б).10 Экология направлено на достижение следующих **целей**:

- получение фундаментальных знаний об экологических системах и особенностях их функционирования в условиях нарастающей антропогенной нагрузки; истории возникновения и развития экологии как естественнонаучной и социальной дисциплины, её роли в формировании картины мира; о методах научного познания;
- овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль экологических знаний в практической деятельности людей, в развитии современных технологий; определять состояние экологических систем в природе и в условиях городских и сельских поселений; проводить наблюдения за природными и искусственными экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения экологии; путей развития природоохранной деятельности; в ходе работы с различными источниками информации;
- воспитание убежденности в необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении экологических проблем;
- использование приобретенных знаний и умений по экологии в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и

деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; соблюдению правил поведения в природе.

В программе отражены важнейшие задачи, стоящие перед экологией, решение которых направлено на рациональное природопользование, на охрану окружающей среды и создание здоровьесберегающей среды обитания человека.

Программа учебной дисциплины ОУД(б).10 Экология является основой для разработки рабочих программ, в которых профессиональные образовательные организации, реализующие образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, уточняют содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов, тематику рефератов (докладов), виды самостоятельных работ, учитывая специфику программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена, осваиваемой профессии или специальности.

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, программы подготовки специалистов среднего звена .

## Введение

1. Экология как научная дисциплина
2. Среда обитания человека и экологическая безопасность
3. Концепция устойчивого развития
4. Охрана природы

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины ОУД(б).10 Экология в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ) максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет:

по специальностям СПО естественнонаучного, социально-экономического и гуманитарного профилей профессионального образования - 54 час. Из них аудиторная (обязательная) учебная нагрузка обучающихся, включая практические занятия, - 24 час.; внеаудиторная самостоятельная работа студентов - 18 часов, практических работ 12

### Распределение учебного времени

№ п/п	Наименование разделов и тем	Максимальная нагрузка	Самостоятельная работа студента	Количество часов по учебному плану	
				Всего	В том числе практических работ
1	Введение	<b>2</b>		2	
2	Экология как научная дисциплина	10	4	4	2
3	Среда обитания человека и экологическая безопасность	12	4	6	4
4	Концепция устойчивого развития	14	4	6	2
5	Охрана природы	14	4	6	4
	<b>Всего по дисциплине:</b>	<b>52</b>	<b>16</b>	<b>24</b>	<b>12</b>

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОУД.(п)11 МАТЕМАТИКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Математика: алгебра и начала анализа; геометрия» (далее «Математика») предназначена для изучения математики в АНЧ ПОО «Краснодарский кооперативный техникум крайпотребсоюза» (далее - Техникум) при реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Математика» и в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259), с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию ( протокол от 28 июня 2016 года №2\16-з).

**Содержание программы «Математика» направлено на достижение следующих целей:**

- обеспечение сформированности представлений о социальных и исторических факторах становления математики;
- обеспечение сформированности логического, алгоритмического и математического мышления;

- обеспечение сформированности умений применять полученные знания при решении различных задач;
- обеспечение сформированности представлений о математике как части общечеловеческой культуры, универсальном языке науки, позволяющем, описывать и изучать реальные процессы и явления.

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения программы подготовки специалистов среднего звена .

**Методологической основой реализации программы** является системно-

деятельностный подход, который предполагает:

- формирование готовности обучающихся к саморазвитию и непрерывному образованию;
- проектирование и конструирование развивающей образовательной среды образовательного учреждения;
- активную учебно-познавательную деятельность обучающихся;
- построение образовательного процесса с учетом индивидуальных, возрастных, психологических, физиологических особенностей и здоровья обучающихся.

**Особенности планирования программы-формы обучения:**  
теоретическое,  
практическое, индивидуальный проект.

## Структура содержания общеобразовательной учебной дисциплины

ОУД.(п) 11 Математика определена следующими укрупненными тематическими разделами:

- Развитие понятия о числе. Алгебра
- Корни, степени и логарифмы. Алгебра
- Прямые и плоскости в пространстве. Геометрия
- Элементы комбинаторики. Алгебра
- Координаты и векторы. Геометрия
- Основы тригонометрии. Алгебра
- Функции, их свойства и графики. Алгебра
- Многогранники и тела вращения. Геометрия
- Начала математического анализа. Алгебра
- Первообразная и интеграл. Алгебра
- Элементы теории вероятностей и математической статистики. Алгебра
- Уравнения и неравенства. Алгебра

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины « Математика» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет-345 часов, из них аудиторная (обязательная) нагрузка- 234 часа, включающая практические занятия- 44 часа; внеаудиторная самостоятельная работа- 111 часов. Промежуточная аттестация в форме экзамена.

Вид учебной работы	Кол-во часов		СР	В	В
	аудиторных занятий	В			
Содержание обучения	сего	том числе практических занятий	асов	неауди- орной самостоя- тельной работы	макси- мальной нагрузки
<b>Введение</b>	2				
Развитие понятия о числе (алгебра)	0	1	2	4	4

	Корни, степени и логарифмы	6	2	5	0	1	6	3
	Прямые и плоскости в пространстве (геометрия)	0	2	4	0	1	0	3
	Элементы комбинаторики (алгебра)	0	1	2	0	1	0	2
	Координаты и векторы (геометрия)	8	1	3		6	4	2
	Основы тригонометрии ( алгебра)	0	3	6	0	1	0	4
	Функции и графики ( алгебра)	8	1	4		8	6	2
	Многогранники и тела вращения ( геометрия)	6	2	5	0	1	6	3
	Начала математического анализа ( алгебра)	6	2	4	4	1	0	4
0	Первообразная и интеграл ( алгебра)	4	1	3	2	1	6	2
1	Элементы теории вероятностей и математической статистики ( алгебра)	2	1	2	0	1	2	2
2	Уравнения и неравенства	2	2	4		7	9	2
	<b>Всего:</b>	<b>34</b>	<b>24</b>	<b>44</b>	<b>11</b>	<b>11</b>	<b>45</b>	<b>33</b>
<b>ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ В ФОРМЕ ЭКЗАМЕНА</b>								

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОУД(П). 12 ИНФОРМАТИКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.(п)12 Информатика предназначена для изучения информатики и информационно-коммуникационных технологий в профессиональных образовательных организациях, при реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины ОУД.(п)12 Информатика и в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259), а так же с учетом примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Содержание программы ОУД.(п)12 Информатика направлено на достижение следующих **целей**:

- формирование у обучающихся представлений о роли информатики и информационно-коммуникационных технологий в современном обществе, понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете;
- формирование у обучающихся умений осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- формирование у обучающихся умений применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов средствами информатики, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов;
- приобретение обучающимися опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной деятельности;

- приобретение обучающимися знаний этических аспектов информационной деятельности и глобальных информационных коммуникаций в глобальных сетях; осознание ответственности людей, вовлечённых в создание и использование информационных систем, распространение и использование информации;

- владение информационной культурой, способностью анализировать и оценивать информацию с использованием ИКТ, средств образовательных и социальных коммуникаций.

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ).

Структура содержания общеобразовательной учебной дисциплины **ОУД(П).12 ИНФОРМАТИКА** определена следующими укрупнёнными тематическими блоками (разделами):

- Введение,
- Информационная деятельность человека,
- Информация и информационные процессы,
- Средства информационных и коммуникационных технологий,
- Технологии создания и преобразования информационных объектов,
- Телекоммуникационные технологии.

### **ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.(п)12 ИНФОРМАТИКА**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	150
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	100
В том числе лекции	42
в том числе практические занятия	58
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	50
Промежуточный контроль знаний в форме дифференцированного зачета	

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОУД.13 ЭКОНОМИКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.13 Экономика предназначена для изучения экономики в АНЧ ПОО «Краснодарский кооперативный техникум крайпотребсоюза» (далее – Техникум) при реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Содержание программы ОУД.13 Экономика направлено на достижение следующих **целей**:

- освоение основных знаний об экономической жизни общества, в котором осуществляется экономическая деятельность индивидов, семей, отдельных предприятий и государства;
- развитие экономического мышления, умение принимать рациональные решения при ограниченности природных ресурсов, оценивать возможные последствия для себя, окружения и общества в целом;
- воспитание ответственности за экономические решения, уважение к труду и предпринимательской деятельности;
- овладение умением находить актуальную экономическую информацию в источниках, включая Интернет; анализ, преобразование и использование экономической информации, решение практических задач в учебной деятельности и реальной жизни, в том числе в семье;
- овладение умением разрабатывать и реализовывать проекты экономической и междисциплинарной направленности на основе базовых экономических знаний;
- формирование готовности использовать приобретенные знания о функционировании рынка труда, сферы малого предпринимательства и индивидуальной трудовой деятельности для ориентации в выборе профессии и дальнейшего образования;
- понимание особенностей современной мировой экономики, место и роли России, умение ориентироваться в текущих экономических событиях.

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования;

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих; программы подготовки специалистов среднего звена (ППКРС, ППССЗ).

Программа учебной дисциплины ОУД.13 Экономика является основой для разработки рабочих программ, в которых профессиональные образовательные организации, реализующие образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, уточняют содержание учебного материала, последовательность его изучения, тематику рефератов (докладов), индивидуальных проектов, виды самостоятельных работ, распределение учебных часов с учетом профиля получаемого профессионального образования, специфики программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена.

Структура содержания общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.13 Экономика определена следующими укрупненными тематическими разделами:

- Экономика и экономическая наука
- Семейный бюджет
- Товар и его стоимость
- Рыночная экономика
- Труд и заработная плата
- Деньги и банки
- Государство и экономика
- Международная экономика

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.13 Экономика в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ) максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет:

по профессиям СПО социально-экономического профиля – 106 часов, из них аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся, включая практические занятия, – 72 часа; внеаудиторная самостоятельная работа студентов – 34 часа.

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Количество часов</b>
---------------------------	-------------------------

<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>106</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>72</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	<b>14</b>
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>32</b>
в том числе:	
индивидуальные задания	-
внеаудиторная самостоятельная работа	<b>34</b>
исследовательская работа	-
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОУД (п).14 ПРАВО

# Где начало?

- воспитания и социализации обучающихся, их самоидентификацию посредством лично и общественно значимой деятельности, социального и гражданского становления, в том числе через реализацию образовательных программ, входящих в основную образовательную программу;
- преемственности основных образовательных программ начального общего, основного общего, среднего (полного) общего, профессионального образования;
- развития государственно-общественного управления в образовании;
- формирования основ оценки результатов освоения обучающимися основной образовательной программы, деятельности педагогических работников, образовательных учреждений;
- создания условий для развития и самореализации обучающихся, для формирования здорового, безопасного и экологически целесообразного образа жизни обучающихся;
- государственных гарантий по соответствующему финансированию основной образовательной программы, реализуемой через урочную и внеурочную деятельность.

## **2. Принципы и подходы к формированию программы общеобразовательной учебной дисциплины ОУД (п).14 Право**

Методологической основой реализации программы является системно-деятельностный подход, который предполагает:

- формирование готовности обучающихся к саморазвитию и непрерывному образованию;
- проектирование и конструирование развивающей образовательной среды образовательного учреждения;
- активную учебно-познавательную деятельность обучающихся;
- построение образовательного процесса с учетом индивидуальных, возрастных, психологических, физиологических особенностей и здоровья обучающихся.

### **3. Особенности планирования программы: формы обучения:** *теоретическое, практическое, индивидуальный проект.*

Структура содержания общеобразовательной учебной дисциплины **ОУД (п).14 Право** определена следующими укрупнёнными тематическими блоками (разделами):

- Юриспруденция как важная общественная наука. Роль права в жизни человека и общества;
- Правовое регулирование общественных отношений. Теоретические основы права как системы;
- Правоотношения, правовая культура и правовое поведение личности;
- Государственное право. Основы конституционного права Российской Федерации;
- Правосудие и правоохранительные органы;
- Гражданское право;
- Защита прав потребителей;
- Правовое регулирование образовательной деятельности;
- Семейное право и наследственное право;
- Трудовое право;
- Административное право и административный процесс;
- Уголовное право и уголовный процесс;
- Международное право как основа взаимоотношений государств мира.

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **УД.01 КУБАНОВЕДЕНИЕ**

Программа учебной дисциплины УД.01 Кубановедение предназначена для изучения истории Кубани в АНЧ ПОО «Краснодарский кооперативный техникум крайпотребсоюза» (далее - Техникум) при реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины УД.01 Кубановедение и в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Содержание программы «Кубановедение» направлено на достижение следующих целей:

- формирование личности молодого человека, осознанно принявшего традиционные для Кубани, как части России, духовно-нравственные ценности, на основе комплексного изучения всех основных аспектов, характеризующих родной край;
- формирование научно обоснованных представлений о Краснодарском крае, как географическом объекте на территории России, включая его происхождение, существующее положение и перспективы;
- углубление знаний о природе родного края, развитие умения анализировать последствия антропогенного влияния на природные компоненты;
- изучение многопланового исторического прошлого региона как родины многих народов;
- понимание особой геополитической роли Кубани как части Российского государства;
- создание целостного социально-политического образа Краснодарского края как субъекта Российской Федерации;

- формирование и углубление понимания перспектив развития родного края, знаний о реализуемых в регионе социально-экономических проектах и способностей к самореализации в этих проектах.

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ).

Структура содержания общеобразовательной учебной дисциплины УД.01 Кубановедение определена следующими укрупнёнными тематическими блоками (разделами):

Раздел I. История Кубани в далёком прошлом.

Раздел II. Кубань в XI - XVII вв.

Раздел III. Кубань в XVII - XVIII вв.

Раздел IV. Кубань в XIX столетии.

Раздел V. Основные этапы истории Кубани в XX столетии.

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины УД.01 Кубановедение в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ) максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет:

по специальностям СПО социально-экономического профиля профессионального образования - 57 часов, из них аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся, включая практические занятия - 39 часов; внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся - 18 часов; практических занятий - 14 часов;

Форма промежуточной аттестации – зачёт.

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	57
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	39
в том числе практические занятия	14
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
Промежуточная аттестация	Зачёт

# **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ**

### **1.1. Область применения программы**

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

### **1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы :**

учебная дисциплина ОГСЭ.01. Основы философии входит в Общий гуманитарный и социальный – экономический цикл.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:** В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в

профессиональной деятельности.

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

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

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

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

#### **1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **64** часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **48** часов,

из них

практические работы – 6 часов

самостоятельной работы обучающегося - **16** часов.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
---------------------------	--------------------

<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	64
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	48
в том числе:	
лабораторные работы	0
практические занятия	6
контрольные работы	0
курсовая работа (проект) <i>(не предусмотрено)</i>	0
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	16
в том числе:	
индивидуальные задания	0
тематика внеаудиторной самостоятельной работы	16
<b>Промежуточная аттестация в форме зачёта</b>	

# **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОГСЭ.02. ИСТОРИЯ**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.02. История предназначена для подготовки студентов по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Она составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 07 мая 2014 г. № 465. Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.02. История может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации).

### **1.2. Место учебной дисциплины в структуре подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ):**

дисциплина ОГСЭ.02. История входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

### **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины ОГСЭ.02. История обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;
- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX-XXI вв);
- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI веков;

- 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.

#### **1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины ОГСЭ.02.**

##### **История**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 64 часа, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов,  
 из них практических занятий - 16 часов;  
 самостоятельной работы обучающегося - 16 часов

### **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **ОГСЭ.02. ИСТОРИЯ**

##### **Объем учебной дисциплины ОГСЭ.02. История и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	64
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
лабораторные работы	0
практические занятия	16
контрольные работы	0
курсовая работа (проект)	0
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
в том числе:	
Самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	0
Самостоятельная работа обучающихся с учебной литературой, над сообщениями и докладами	16
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

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

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык предназначена для подготовки студентов второго и третьего курсов специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Она составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденным приказом Министерства образования и науки от 07 мая 2014 г. № 465.

Рабочая программа может быть использована в профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре подготовки специалистов среднего звена (ПШССЗ): дисциплина Иностранный язык входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.**

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

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

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить (со словарём) иностранные тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

**знать:**

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

#### 1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося – 182 часа, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 166 часов, из них 166 часов – практических;

самостоятельная работа обучающегося 16 часов.

### СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЮГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

#### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>182</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>166</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>166</i>
контрольные работы	<i>0</i>
курсовая работа (проект) – <i>не предусмотрено</i>	<i>0</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>16</i>
в том числе:	
-реферат, проект, домашняя работа и т.п.	<i>16</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</i>	

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

### 1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, СПО укрупненная группа специальности 43.00.00 Сервис и туризм.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина «Физическая культура» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла ППСЗ базовой подготовки.

### 1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины Физическая культура

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

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

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

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

- основы здорового образа жизни.

### 1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 332 часа (2 часа в неделю), в том числе: 160 часов – практических занятий и 166 часов – самостоятельной работы студентов.

## СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Количество часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>332</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>166</b>
практические занятия	160
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>166</b>
в том числе:	
Подготовка докладов, презентаций и написание рефератов	
Исследовательская деятельность	
<b><i>Промежуточная аттестация в форме зачета / диф. зачета</i></b>	

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОГСЭ. 05. ОСНОВЫ БЮДЖЕТНОЙ ГРАМОТНОСТИ

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.05. Основы бюджетной грамотности предназначена для подготовки студентов специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Она составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 12 мая 2014 г. N 486

Рабочая программа может быть использована в профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** *дисциплина общепрофессионального цикла.*

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

**Цель:** повышение бюджетной грамотности обучающихся в процессе знакомства с приоритетными направлениями бюджетной политики Российской Федерации и формирования компетенций в области бюджета и финансов.

**Задачами программы являются:**

1. Обеспечение в процессе изучения учебной дисциплины условий для достижения планируемых результатов программы всеми обучающимися;

2. Создание в процессе изучения учебной дисциплины условий для развития личности, ее способностей, формирования и удовлетворения социально значимых интересов и потребностей, самореализации обучающихся через организацию учебной деятельности, на основе взаимодействия с другими организациями, осуществляющими образовательный процесс;

3. Обеспечение в процессе изучения учебной дисциплины «Основы бюджетной грамотности» условий для овладения обучающимися ключевыми компетенциями, составляющими основу осознанного выбора при принятии ответственных финансовых решений на протяжении всей жизни;

4. Создание условий для формирования мировоззренческой, ценностно-смысловой сферы обучающихся, толерантности, приобщения к ценностям, закрепленным в Конституции Российской Федерации.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен**

**уметь:**

- анализировать структуру региональных и муниципальных бюджетов
- составлять семейный бюджет;
- оценивать роль банков в экономике страны;
- анализировать кредитоспособность;
- анализировать субъекты и объекты налогообложения;
- анализировать принципы построения налоговой системы
- анализировать нормативно-правовую базу осуществления страховой деятельности;

**знать:**

- бюджетную систему государства;
- семейный бюджет;
- банковскую систему государства;
- кредитование в современной экономике;
- кредитно-денежную политику государства;
- налоговую систему государства;
- страховую систему государства.

#### 1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 54 часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 36 часов;
- самостоятельная работа обучающегося – 18 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	54
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	36
в том числе:	
практические занятия	14
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	18
в том числе:	
внеаудиторная самостоятельная работа по выполнению домашних заданий	18
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОГСЭ. 06 РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ

### 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ. 06. Русский язык и культура речи является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППСЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании, утвержденным Минобрнауки РФ № 486 от 12.05.2014г (зарегистрирована в Минюсте РФ 27.06.2014 г. №32885), укрупненная группа 43.00.00 Сервис и туризм

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ. 06. Русский язык и культура речи может быть использована в профессиональном образовании и дополнительном профессиональном обучении.

**1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** дисциплина ОГСЭ. 06. Русский язык и культура речи входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл, введена за счет часов вариативной части.

**1.3 Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

**уметь:**

- *правильно употреблять различные элементы системы языка, комбинируя их с невербальными средствами общения;*
- *развивать навыки грамотной устной и письменной речи;*
- *разбираться в функциональных стилях речи, целесообразно и эффективно использовать их различные жанры и языковые единицы;*

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

- *понятие культуры речи;*
- *нормы русского языка;*
- *основные синтаксические единицы;*
- *нормы русского правописания;*
- *особенности стилей речи.*

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

Максимальная учебная нагрузка обучающихся –81

в том числе:

- обязательная аудиторная нагрузка - 54
- практическая работа -24ч
- самостоятельная работа – 27

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОГСЭ. 06. РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ

## 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	81
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	54
в том числе:	
практические занятия	24
<b>Самостоятельная работа</b>	27
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>	

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН.01 МАТЕМАТИКА

## **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, укрупненная группа 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании.

## **1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:**

Дисциплина ЕН.01. Математики входит в математический и общий естественнонаучный учебный цикл.

## **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения учебной 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.

## **1.4. Количество часов на освоение учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося 24 часа.

## СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>72</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	20
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) <i>(не предусмотрено)</i>	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>24</b>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(не предусмотрено)</i>	-
<ul style="list-style-type: none"><li>• <i>заучивание формул и алгоритмов решения</i></li><li>• <i>подготовка устных сообщений</i></li><li>• <i>работа с конспектом</i></li></ul>	24
<i>Промежуточная аттестация в форме ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ</i>	

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### ЕН2 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

#### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ЕН. 02 Экологические основы природопользования является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ОПОП СПО ППССЗ) в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

Рабочая программа может быть использована в профессиональной подготовке и дополнительном образовании.

#### **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина ЕН. 02 Экологические основы природопользования является общепрофессиональной дисциплиной математического и общего естественнонаучного профессионального цикла.

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы:

##### **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.

**профессиональные компетенции:**

ПК 1.1. Выявлять потребность в товарах.

ПК 1.2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.

ПК 1.3. Управлять товарными запасами и потоками.

ПК 1.4. Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.

ПК 2.1. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.

ПК 2.2. Организовывать и проводить оценку качества товаров.

ПК 2.3. Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.

ПК 3.1. Участвовать в планировании основных показателей деятельности организации.

ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 3.5. Оформлять учетно-отчетную документацию.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен**

**уметь:**

- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;
- использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;
- соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;
- *определять условия устойчивого состояния экосистем и причины возникновения экологического кризиса*

**знать:**

- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;
- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;
- принципы и методы рационального природопользования;
- методы экологического регулирования;
- принципы размещения производств различного типа;
- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;
- понятие 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.

- задачи и цели природоохранных органов управления и надзор

**1.4. Количество часов** на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки – 54 часов,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки - 36 часа;

практических занятий – 4 часов;

самостоятельной работы - 18 часов

## **2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН. 03 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>54</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>36</b>
в том числе:	
Лабораторные работы	0
практические занятия	4
Контрольные работы	0
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>18</b>
в том числе:	
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.01 ЭКОНОМИКА ОРГАНИЗАЦИИ

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиям СПО, входящим в состав укрупненной группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

- рассчитывать основные экономические показатели деятельности организации;
- оценивать эффективность деятельности организации;
- определять материально-технические, сырьевые, трудовые и финансовые ресурсы организации, показатели их эффективного использования
- определять организационно-правовые формы хозяйствования предприятия*
- определять потребность в сырье и материалах*

**знать:**

- современное состояние и перспективы развития общественного питания;
- организационно-правовые формы организаций;
- перечень и характеристику материально-технических, сырьевых финансовых ресурсов, показатели их эффективного использования, производственную, организационную структуру и инфраструктуру организаций;
- перечень основных и оборотных средств, нормы и правила оплаты труда, производственную программу и мощность, ценообразование, экономические показатели хозяйственной деятельности, оценку ее эффективности;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги)
- формы оплаты труда.
- особенности ресторанного хозяйства и выполняемые им функции*
- сущность издержек производства и обращения ресторанного хозяйства*
- определять цены на готовую продукцию ресторанного хозяйства*

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 162 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 108 часов;

самостоятельной работы обучающегося 54 часа.

*Вариативная часть 34 часа*

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>108</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>72</i>
в том числе:	
лабораторные работы	<i>0</i>
практические занятия	<i>18</i>
контрольные работы	<i>0</i>
курсовая работа (проект) ( <i>если предусмотрено</i> )	<i>0</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>36</i>
в том числе:	
Домашняя работа: изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной и специальной экономической литературой по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).	
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.02 ПРАВОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиям СПО, входящим в состав укрупненной группы профессий 430000 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по рабочей профессии 16399 Официант, 11176 Бармен, 11301 Буфетчик

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

#### **уметь:**

-работать с нормативными документами, использовать их в профессиональной деятельности;

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

*-ориентироваться в порядке начисления заработной платы*

*-определять организационно-правовые формы юридического лица*

*-определять формы и размеры ответственности*

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

#### **Знать:**

-понятия правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;

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

-организационно-правовое формы юридических лиц;

- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;

-порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;

-правила оплаты труда;

-роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;

-основы права социальной защиты граждан;

- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;

- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 час, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часа;  
 самостоятельной работы обучающегося 36 часов.

*Вариативная часть 16 ч.*

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>108</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>72</i>
в том числе:	
лабораторные работы	<i>0</i>
практические занятия	<i>28</i>
контрольные работы	<i>0</i>
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	<i>0</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>36</i>
в том числе:	
Домашняя работа: изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной и специальной экономической литературой по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).	<i>36</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.03 БУХГАЛТЕРСКИЙ ОТЧЕТ

### 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 **Организация обслуживания в общественном питании**, входящей в состав укрупнённой группы специальности 38.00.00 Экономика и управление

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по рабочей профессии 16399 Официант, 11176 Бармен, 11301 Буфетчик

### 1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина «Бухгалтерский учет» относится к общепрофессиональным дисциплинам и входит в состав профессиональный цикла **обязательной части циклов ОПОП**.

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

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

-использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности;

*-оформлять первичные бухгалтерские документы*

*-составлять и оформлять документы по учету сырья, товаров и тары в кладовых*

*-определять цены на готовую продукцию*

**знать:**

- основы бухгалтерского учета, структуру и виды бухгалтерского баланса,

-документы хозяйственных операций, бухгалтерскую отчетность;

-особенности ценообразования в общественном питании;

- нормативно-правовую базу бухгалтерского учета;

*-оценку и учёт сырья, товаров и тары в кладовых*

*-учёт сырья на производстве и реализации (отпуска) готовой продукции*

*- характеристику объектов и задачи учета кассовых и расчетных операции*

*-учет расчетов по оплате труда*

*-учёт расходов, доходов и финансовых результатов.*

### 1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –105 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 72 часов;  
самостоятельной работы обучающегося – 36 часов.

**В том числе вариатив – 32 часа**

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ**

### **УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>108</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>72</b>
<i>в том числе:</i>	
практические занятия	<b>36</b>
контрольные работы	<b>0</b>
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрена)</i>	0
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>36</b>
<b>Сообщения:</b> Изучение нормативных документов: Дополнительные задачи: Домашняя работа: Подготовка к практической работе	
<b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета	

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОП.04. ДОКУМЕНТАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УПРАВЛЕНИЯ**

#### **1.1. Область применения рабочей программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

#### **1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

учебная дисциплина ОП.04 Документационное обеспечение управления входит в профессиональный цикл

#### **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность**

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.

**должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:**

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

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

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

*осуществлять обработку входящих, внутренних и исходящих документов, контроль за их исполнением*

В результате освоения учебной 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;

*- правила составления и оформления организационно-распорядительных документов (далее ОРД);*

*- документацию по оперативно-информационному регулированию деятельности предприятия;*

*- документацию по трудовым отношениям.*

#### **1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 81 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 54 часа;

самостоятельной работы обучающегося 27 часов;

*вариативная часть 21(14).*

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>81</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>54</b>

в том числе:	34
лабораторные работы	0
практические занятия	20
контрольные работы	0
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	0
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>27</b>
в том числе:	
<p><i>Внеаудиторная самостоятельная работа</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- постановка личных целей и задач при изучении дисциплины; составление плана самостоятельной работы для изучения дисциплины;</li> <li>- подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций, оформление результатов практической работы к защите;</li> <li>- самостоятельная работа: изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной и специальной экономической литературой по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем)</li> <li>- анализ достижения личных целей и решения задач, оставленных в начале изучения дисциплины; анализ выполнения плана самостоятельной работы;</li> </ul>	<p>2</p> <p>18</p> <p>5</p> <p>2</p>
<i>Промежуточная аттестация в форме</i>	<i>Дифференцированный зачет</i>

# **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОП.05 ФИНАНСЫ ВАЛЮТНО-ФИНАНСОВЫЕ ОПЕРАЦИИ**

### **ОРГАНИЗАЦИИ**

#### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Финансы и валютно-финансовые операции организации предназначена для подготовки студентов специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Она составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденным приказом Министерства образования и науки от 07 мая 2014. № 465

Рабочая программа может быть использована в профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена(ППССЗ) :*профессиональный цикл, общепрофессиональная дисциплина.***

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Целью изучения дисциплины является предоставление ему инструментов расчета для валютного планирования в предприятиях ресторанного и гостиничного комплекса.

В результате освоения учебной 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;
- *-анализировать бюджет страны*
- *-определять затраты предприятий на оплату процентов по кредиту*

- *- оперировать кредитно-финансовыми показателями и категориями, ориентироваться в схемах построения и взаимодействия различных сегментов финансового рынка*

▪

**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.
- *- бюджет и бюджетную систему. Государственные внебюджетные фонды;*
- *- страхование;*
- *- нормативные документы, регламентирующие деятельность по валютным операциям;*
- *- мировую валютную систему;*
- *- валютные операции на рынке электронных платежных средств*

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 93 часа, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 62 часа, из  
 них 20 часов – практических;  
 самостоятельной работы обучающегося 31 час.

*Вариативная часть 16 часов*

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем часов
--------------------	-------------

<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>93</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>62</b>
в том числе:	
практические занятия	<b>20</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>31</b>
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

# **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОП.06 ИНФОРМАЦИОННО-КОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

### **1.1 Область применения программы**

Программа учебной дисциплины ОП.06.Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 7 мая 2014 г. № 465.

Программа может быть использована в профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: *профессиональный цикл, обще-профессиональная дисциплина.***

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

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

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

— использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;

— применять компьютерные и телекоммуникационные средства;

— осуществлять поиск необходимой информации;

— *использовать организационную технику в профессиональной деятельности;*

— *использовать программы обработки сканированной информации;*

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

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

- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;
- основные методы и приёмы обеспечения информационной безопасности;
- *виды и классификацию организационной техники, используемой в профессиональной деятельности;*
- *технологии обработки производственных документов при помощи организационной техники и специализированного ПО.*

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:**

ОК 1. Понимать сущность и значимость своей будущей профессии.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности**

ПК 2.4 Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания

**1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **189** часа, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **126** часа;
- самостоятельной работы обучающегося – **63** часа;
- практические занятия – **78** час.
- *Вариативная часть 16 часов*

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.06. ИНФОРМАЦИОННО-КОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>189 (24)</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>126 (16)</b>
в том числе:	
лабораторные работы	0
практические занятия	<b>78 (4)</b>
контрольные работы	0
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>63 (8)</b>
в том числе:	
индивидуальное проектное задание	0
подготовка сообщений	<b>63 (8)</b>
практикумы в программах пакета MS Office	
практикумы в специализированных программах профессиональной деятельности	
практикум в программе обработки сканированной техники	
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.07 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ОХРАНА ТРУДА

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденной приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 7 мая 2014 г. № 465.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при реализации программ профессиональной подготовки и переподготовки педагогических кадров.

### **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина относится к циклу общепрофессиональных дисциплин основной профессиональной образовательной программы.

### **1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины студент должен **уметь:**

- определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований;

- соблюдать правила охраны труда;

- предупреждать производственный травматизм и профзаболевания;

- использовать противопожарную технику;

- *планировать и осуществлять мероприятия по повышению устойчивости производственных систем и объектов;*

- *планировать мероприятия по защите производственного персонала и населения в чрезвычайных ситуациях и при необходимости принимать участие в проведении спасательных и других неотложных работ при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций.*

В результате освоения учебной дисциплины студент должен **знать**:

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

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

- принципы возникновения и профилактики производственного травматизма и профзаболеваний;

- *анатомо-физиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов, принципы их идентификации;*

- *методы исследования устойчивости функционирования объектов экономики и технических систем в чрезвычайных ситуациях;*

- *прогнозирование чрезвычайных ситуаций и разработку их последствий.*

#### **1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 162 часа (в т.ч. вариативная часть – 21 час),

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 108 часа (в т.ч. вариативная часть – 14 часов) ;

самостоятельной работы обучающегося 54 часа.

## СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>162</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>108</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>36</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>54</i>
в том числе:	
Подготовка устных сообщений работа с технико-эксплуатационной документацией изучение устройства и принципа действия оборудования составление схем изучение нормативно-правовой базы	
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

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

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины предназначена для подготовки студентов второго и третьего курса специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 07 мая 2014 г. № 465.

Рабочая программа может быть использована в профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре подготовки специалистов среднего звена (СПССЗ): дисциплины Английский язык входит в профессиональный цикл, общепрофессиональная дисциплина**

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

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

- Вести беседу (диалог, переговоры) профессиональной направленности на иностранном языке;
- работать с источниками профессиональной информации на иностранном языке.

**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.

#### 1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 297 часов, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -198 часов, из  
 них 198 часов – практических;  
 самостоятельной работы обучающегося- 99 часов.

#### . СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

##### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>297</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>198</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>198</i>
контрольные работы	<i>0</i>
курсовая работа (проект) – <i>не предусмотрено</i>	<i>0</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>99</i>
в том числе:	
-реферат, проект, домашняя работа и т.п.	
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

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

## **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Рабочая программа может быть использована в профессиональной подготовке и дополнительном образовании.

## **1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

учебная дисциплина ОП.09 Безопасность жизнедеятельности входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

## **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

### ***Уметь:***

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;

- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

***Знать:***

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьёзной 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 неё 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.

#### 1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося - **102** часа, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - **68** часов

(на изучение раздела «Основы военной службы» - 48 часов);

самостоятельная работа обучающегося - **34** часа.

#### СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

##### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>102</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>68</b>
в том числе:	
лабораторные работы	0
практические занятия	48
контрольные работы	0
курсовая работа (проект)	0
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>34</b>
в том числе:	
<i>Индивидуальные задания</i>	0
<i>Внеаудиторная самостоятельная работа</i>	34
<i>Сообщение, самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа (ответы на вопросы, тренировочные упражнения, чтение основной и дополнительной литературы, поиск необходимой информации через Интернет, прослушивание учебных аудиозаписей, просмотр видеоматериала. Работа с библиотечным каталогом, самостоятельный подбор</i>	

<i>необходимой литературы.</i>	
<b><i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i></b>	

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.10. АНАЛИЗ ФИНАНСОВО-ХОЗЯЙСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

#### 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10.Анализ финансово - хозяйственной деятельности предназначена для подготовки студентов специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

Она составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 07 мая 2014 г. № 465.

Дисциплина является частью программы подготовки специалистов среднего звена и введена за счет часов вариативной части.

Рабочая программа может быть использована в профессиональной подготовке и дополнительном образовании.

**1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** *профессиональный цикл, общепрофессиональные дисциплины.*

**1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

**уметь:**

*- использовать методы и приемы экономического анализа*

*-рассчитывать и анализировать основные экономические показатели, характеризующие деятельность организации;*

*- рассчитывать и анализировать экономические показатели в розничной торговле и потребительской кооперации*

**знать:**

*-методологические основы теории экономического анализа*

*-методика комплексного анализа хозяйственной деятельности*

*-особенности экономического анализа в розничной торговле и потребительской кооперации*

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

максимальная учебная нагрузка обучающегося 108 час, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 72 часа, из них 32 часа – практических;

- самостоятельной работы обучающегося 36 часов.

*Вариативная часть 72 часа*

## **2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>108</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>72</i>
в том числе:	
лабораторные работы	<i>0</i>
практические занятия	<i>32</i>
контрольные работы	<i>0</i>
курсовая работа (проект) – <i>не предусмотрено</i>	<i>0</i>

<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>36</b>
в том числе:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- внеаудиторное самостоятельное конспектирование выделенных дидактических единиц;</li> <li>- решение задач, написание выводов;</li> <li>- построение таблиц, схем и графиков;</li> </ul>	
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.11Предпринимательство в сфере общественного питания

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по среднему профессиональному образованию 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания. Опыт работы не требуется

## **1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла (вариативная часть)

## **1.3 Цели и задачи дисциплины- требования к результатам освоения дисциплины**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

- *рассчитывать коэффициент рыночной активности;*
- *рассчитать метод рентабельности инвестиций;*
- *определить сумму налогов;*
- *определить последствия снижения цены.*
- *оценивать деятельность предпринимательства в общественном питании*

**знать:**

- содержание и современные формы предпринимательства;
- виды предпринимательской деятельности;
- организацию и развитие собственного дела
- механизм функционирования предприятий различных организационно-правовых форм;
- риск в деятельности предпринимателя;
- конкуренцию предпринимателей и предпринимательскую тайну;
- взаимодействие предпринимателей с кредитными организациями;
- культуру предпринимательства;
- налогообложение предпринимательской деятельности.

**.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

- максимальной учебной нагрузки обучающегося- 81 часов;

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 54 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 27 часов;

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>81</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>54</b>
<b>в том числе:</b>	

практические занятия	28
контрольные работы	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>27</b>
в том числе:	
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

## ОП.12 СЕРВИСНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, входящей в состав укрупнённой группы специальности 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки)

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла, вариативная часть

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

- соблюдать в профессиональной деятельности правила обслуживания клиентов;
- ориентироваться в ходе развития услуг общественного питания в процессе реформирования экономики;
- определять критерии качества оказываемых услуг;
- использовать средства делового общения;
- анализировать профессиональные ситуации с позиций индивидов;
- управлять конфликтами и стрессами в процессе профессиональной деятельности;
- выполнять требования этики в профессиональной деятельности

**знать:**

- специфику услуг предприятий общественного питания;
- исторический аспект и тенденции развития услуг общественного питания на современном этапе;
- оценку качества сервиса в общественном питании;
- требования к уровню услуг объектов общественного питания.

#### 1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 84 час, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 54 часа; самостоятельной работы обучающегося 27 часов.

*Вариативная часть 54 (84)*

## 2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>81</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>54</i>
в том числе:	
лабораторные работы	<i>0</i>
практические занятия	<i>18</i>
контрольные работы	<i>0</i>
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	<i>0</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>27</i>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) подготовка к курсовой работе с использованием методических рекомендаций, оформление результатов курсовой работы к защите; Домашняя работа: изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной и специальной экономической литературой по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).	<i>27</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

## ОП.13 КУХНЯ НАРОДОВ МИРА

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Кухня народов мира» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при дополнительном профессиональном образовании или переподготовке по рабочим профессиям в соответствии с классификатором: 16399официант; 11176бармен в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО. Опыт работы не требуется.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл (вариативная часть).

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

Целью изучения дисциплины «Кухня народов мира»: является приобретение теоретических и практических знаний и навыков в области знаний традиций, обычаев, особенностей, исторически сложившихся в культуре питания народов с учётом национальных, религиозных, исторических и природно-географических условий.

Задачи дисциплины «Кухня народов мира»: освоить специфические особенности национальных кухонь, а также историю развития и ассортимент блюд национальных кухонь.

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

- *представлять для потребителей самобытную культуру питания этносов, проживающих на территории Европы;*
- *использовать богатейшие традиции питания русского народа;*
- *разрабатывать меню для иностранных туристов с учетом национальных, религиозных и других особенностей;*
- *владеть культурой общения, этикетом и культурой питания народов мира.*

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

- *роль питания в жизни человека и общества в прошлом, настоящем и будущем;*
- *этнографический подход в изучении традиций питания;*
- *кухню славянских народов (Россия, Украина, Белоруссия, Польша, Чехословакия, Болгария);*
- *национальные традиции потребления пищи и питания народов Европы (Франция, Италия, Германия, Испания, Англия, Швеция, Норвегия, Финляндия, Дания);*
- *Традиции и культуры питания народов стран Азиатско-тихоокеанского региона: Китай, Япония, Корея, Индокитай;*
- *Традиции питания в Арабских странах и США*

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 81 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки 54 часов;

практические занятия 26 часов.

Самостоятельной работы 27 часов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>81</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>54</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>26</i>
Лекционное занятие	<i>28</i>
<b>Самостоятельная работа</b>	<i>27</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</i>	

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН**

### **ОП.14. КАЛЬКУЛЯЦИЯ И УЧЕТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ**

#### **1.2. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Калькуляция и учет в общественном питании» является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Укрупнённая группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при дополнительном профессиональном образовании или переподготовке по рабочим профессиям в соответствии с классификатором: 16399 официант; 11176 бармен в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО. Опыт работы не требуется.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** *дисциплина входит в общепрофессиональный цикл (вариативная часть).*

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

Целью изучения дисциплины «Калькуляция и учёт в общественном питании»: является приобретение теоретических и практических знаний по изучению основных принципов калькулирования продажных цен в

общественном питании, составление калькуляции и установление цен на продукцию производства.

Задачи дисциплины «Калькуляция и учёт в общественном питании» ориентироваться в ведении учёта, составлении калькуляции.

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

- *оформлять документы по товарным, денежным и расчётным операциям;*
- *проводить инвентаризацию и оформлять её результаты;*
- *производить калькуляцию свободных розничных цен на продукцию.*

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

- *цели, задачи и сущность бухгалтерского учёта;*
- *законодательные акты и нормативные документы, регулирующие порядок организации бухгалтерского учёта в Российской Федерации;*
- *систему счетов бухгалтерского учёта;*
- *механизм ценообразования на продукцию и услуги;*
- *документы хозяйственных операций;*
- *организацию, методы, документальное оформление учёта на предприятии;*
- *порядок проведения инвентаризации.*

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки 72 часа;

самостоятельной работы 36 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>108</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>72</i>
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	<i>36</i>
Лекционное занятие	<i>36</i>
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	<i>36</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</i>	

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

## ОП.15. ОСНОВЫ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

### 1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины **ОП.15 ОСНОВЫ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 07.05.2014г. № 465.

Программа может быть использована в профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании.

**1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** *профессиональный цикл, вариативная общепрофессиональная дисциплина.*

**1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

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

- производить форматирование текста документа, согласно ГОСТ средствами текстового редактора;
- производить форматирование таблиц, формул, диаграмм, рисунков согласно ГОСТ средствами текстового редактора;
- использовать стандартные средства электронных таблиц для выполнения расчётных задач учебно-исследовательских работ;
- создавать интерактивные презентации средствами мультимедиа;

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

- понятие исследовательской деятельности студентов;
- виды исследовательских работ;
- организацию и методику исследования;
- структуру учебно-исследовательской работы;
- ГОСТы оформления пояснительных записок к учебно-исследовательским работам,
- методику оформления учебно-исследовательской работы с использованием информационных технологий.

**В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:**

– *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 10. Логически верно, аргументировано и ясно излагать устную и письменную речь.
- ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.

**В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:**

- ПК 2.2. Оформлять, проверять правильность составления, обеспечивать хранение организационно-распорядительных, товаросопроводительных и иных необходимых документов с использованием автоматизированных систем.
- ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

#### **1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **54** часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **36** часов;
- самостоятельной работы обучающегося **18** часов;
- практические занятия -**18** часов.

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.15 ОСНОВЫ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

#### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>54</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>36</b>
в том числе:	
– лабораторные работы	0
– практические занятия	18
– контрольные работы	0
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>18</b>
в том числе:	
– Составление конспекта – Подготовка сообщения – Работа в компьютерной программе	18
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>	

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

## ОП.16. ЗАЩИТА ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ.

### 1.1. Область применения программы

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

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина является компонентом вариативной части профессионального цикла.

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

- развитие у обучающихся навыков свободно ориентироваться в массиве законодательства, регулирующего вопросы защиты прав потребителей;

- изучение и анализ обучающимися источников права, применение их к разрешению практических ситуаций;

- воспитание у обучающихся правовой и общей культуры.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**знать:**

– *законодательство о защите прав потребителей;*

– *право потребителей на надлежащее качество товаров, работ, услуг;*

– *право потребителей на безопасность товаров, работ, услуг;*

– *право потребителей на информацию;*

– *право потребителей на возмещение причиненного вреда;*

– *защита прав потребителей при продаже некачественных товаров;*

– *защита прав потребителей при выполнении работ, оказании услуг;*

– *судебную защиту прав потребителей;*

– *государственную и общественную защиту прав потребителей;*

**уметь:**

– *применять теоретические знания, действующее законодательство в конкретной ситуации.*

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 54 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов;  
самостоятельной работы обучающегося – 18 часов.

### СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Количество часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>54</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>36</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	16
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>18</b>
составление конспекта подготовка устного сообщения изучение теоретического материала	
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

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

##### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация питания в организациях общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.
2. Организовывать выполнение заказов потребителей.
3. Контролировать качество выполнения заказа.
4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в повышении квалификации, в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной переподготовке специалистов в области общественного питания, при наличии среднего профессионального образования или высшего образования. Опыт работы не требуется.

##### **1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

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

**иметь практический опыт:**

- распознавание 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;
- участие 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.

**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;

*-ориентироваться в ассортиментной политике*

*-рассчитывать энергетическую ценность продуктов*

*-составлять меню суточного рациона питания для различных категорий потребителей;*

*-проводить профилактические мероприятия по безопасности пищевых продуктов;*

*-контролировать соблюдение санитарных требований к устройству и содержанию предприятий общественного питания;*

**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 организации 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;

*-порядок определения пищевой ценности продуктов*

*-ассортиментные характеристики плодоовощных и вкусовых товаров общественного питания, оценка их качества;*

*-ассортиментные характеристики молочных, мясных, рыбных и яичных товаров общественного питания, оценка их качества;*

*-роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма;*

*-рациональное питание и физиологические основы его организации;*

*-влияние микроорганизмов на качество и безопасность пищевых продуктов;*

*-пищевые заболевания, гельминтозы, их профилактика;*

*-санитарно-эпидемиологические требования и правовые основы санитарии;*

*-санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания*

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

всего **711** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **306** часов (из них практических и лабораторных **110** часов;

курсовая работа **20** часов.

самостоятельной работы обучающегося – **153** часов;

учебной и производственной практики – **252** часов.

*Вариативная часть 86 часов*

Аттестация по итогам практики проводится с учетом результатов,

подтвержденных документами соответствующих организаций.

При организации самостоятельной внеаудиторной работы обучающимся оказываются консультации.

# **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **ПМ. 02 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

### **1.1. Область применения примерной рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля Организация обслуживания в организациях общественного питания является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания СПО, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при дополнительном профессиональном образовании или переподготовке по рабочим профессиям в соответствии с классификатором: 16399 официант; 11176 бармен в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО. Опыт работы не требуется.

### **1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

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

#### **Иметь практический опыт:**

- организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей;
- управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;
- определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;

- выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;

- анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания

**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;

*- ориентироваться на рынке общественного питания в современных условиях*

*- применять приемы психологии общения*

*- применять правила делового этикета в профессиональной деятельности*

**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
- характеристику торговых помещений и их оснащение*
- требования к столовой посуде, приборам, белью*
- этические нормы профессиональной деятельности работников общественного питания*

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 981\_часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 657 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 438\_часов;

самостоятельной работы обучающегося - 219\_часов;

учебной и производственной практики – 324\_часа

*вариативная часть (66 часов)*

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

## 1.1. Область применения рабочей программы

Программа профессионального модуля предназначена для подготовки студентов 3 курса специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Она составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденным приказом Министерства образования и науки приказ от 7 мая 2014 г. № 465

Рабочая программа может быть использована в профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании.

## 1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: *профессиональный цикл, профессиональные модули.*

### 1.3. Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля:

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

#### **иметь практический опыт:**

- выявления и анализа потребностей на продукцию и услуги общественного питания и средств их удовлетворения;
- участия в разработке комплекса маркетинга;
- определения подкрепления продукции и услуг;
- анализа сбытовой и ценовой политики;
- консультирование потребителей;
- разработки предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности;
- выявления конкурентов организации общественного питания и определение конкурентоспособности её продукции и услуг;
- участие в маркетинговых исследованиях;

#### **уметь:**

- выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания;
- проводить сегментацию рынка;
- участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию;
- разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания;

- определять направления сбытовой и ценовой политики, обосновывать целесообразность их выбора;
- выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта;
- собирать и анализировать информацию о ценах;
- осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации;
- разрабатывать анкеты и опросные листы;
- составлять отчёты по результатам исследования и интерпретировать результат;
- 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.

**знать:**

- цели, задачи, принципы, функции, концепции, объекты, средства, методы маркетинга, маркетинговую среду 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.

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

Всего 207 ч., в том числе:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 135 ч.

Обязательной аудиторной нагрузки обучающегося 90ч.

Учебной практики 36 ч.

Производственной практики 36 ч.

Промежуточная аттестация в форме экзамена, экзамена (квалификационного)

# **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **ПМ. 04 КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

### **1.1. Область применения примерной рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании СПО, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при дополнительном профессиональном образовании или переподготовке по рабочим профессиям в соответствии с классификатором: 16399 официант; 11176 бармен в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО. Опыт работы не требуется.

### **1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

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

#### **иметь практический опыт:**

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

#### **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
- *оформлять документов, подтверждающих соответствие.*

**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.
- *системы стандартизации РФ*
- *международную и региональную стандартизация*
- *сертификацию услуг общественного питания*
- *правила отбора проб;*
- *понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации*

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 549\_часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – \_405\_часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 270\_часов;

самостоятельной работы обучающегося - 135\_часов;

учебной и производственной практики – 144\_часов

*вариативная часть 48 часов*

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «ОФИЦИАНТ»

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании СПО, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при дополнительном профессиональном образовании или переподготовке по рабочим профессиям в соответствии с классификатором: 16399 официант; 11176 бармен в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО. Опыт работы не требуется.

### 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

#### **иметь практический опыт:**

- проверка и расстановка мебели в залах обслуживания организации питания
- подготовка столовой посуды и приборов, столового белья
- предварительная сервировка столов посудой и приборами
- накрытие столов ассортиментом блюд по предварительным заказам
- помощь официанту при подаче блюд и напитков
- прием и оформление оплаты за заказ по заданию официанта
- уборка столов в зале организации питания

**уметь:**

- готовить залы организации питания к обслуживанию, расстановке столов, стульев, проверке устойчивости столов, стульев, протирке стола
- соблюдать стандарты чистоты в зале питания
- протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями, накрывать стол скатертью
- производить сервировку стола посудой. Приборами и блюдами по предварительным заказам
- подавать блюда и напитки под руководством официанта
- проводить оплату за заказ в наличной и безналичной форме
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании потребителей питания

**знать:**

- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания
- правила личной подготовки официанта к обслуживанию
- правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе
- способы расстановки мебели в зале обслуживания организаций питания
- технология предварительной сервировки столов посудой и приборами
- характеристика столовой посуды, приборов и столового белья
- правила накрытия столов по предварительным заказам ассортиментов блюд
- правила и техника подачи блюд
- правила и техника уборки используемой посуды
- правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями и организациями питания

- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организации питания

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

всего –242часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося–108часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося–72часа;

самостоятельной работы обучающегося–36часа;

учебной и производственной практики –144часов.

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **1.1. Область применения программы:**

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

### **1.2. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная практика входит в состав профессиональных модулей

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

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

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

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

**ПМ 05. Выполнение работ по рабочей профессии «Официант»**

### **1.3. Цели и задачи учебной практики:**

- формирование у обучающихся практических умений (приобретение первоначального практического опыта) в рамках освоения

профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности;

- приобретение первоначального практического опыта;

- выполнение работ по рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций.

### **Требования к результатам освоения учебной практики.**

В результате освоения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен:

#### **Вид профессиональной деятельности:**

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

*иметь практический опыт:*

- распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохраняемости;
- оперативного планирования работы производства;
- получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов;
- сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;
- участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;
- проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов;

- участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров;
- проведения приемки продукции по количеству и качеству;
- контроля осуществления технологического процесса производства;
- контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания.

*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.

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

*иметь практический опыт:*

- организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей;
- управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;
- определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;
- выбора, оформления и использования информационных ресурсов

- (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;
- анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению.

*уметь:*

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

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

*иметь практический опыт:*

- выявления и анализа потребностей в продукции и услугах общественного питания;
- участия в разработке комплекса маркетинга;
- определения подкрепления продукции и услуг;

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

*уметь:*

- выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания;
- проводить сегментацию рынка;
- участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию;
- разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания;
- определять направления сбытовой и ценовой политики, обосновывать целесообразность их выбора;
- выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта;
- собирать и анализировать информацию о ценах;
- осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации;
- разрабатывать анкеты и опросные листы;
- составлять отчет по результатам исследования и интерпретировать результаты;
- обосновывать целесообразность применения средств и методов маркетинга, выбирать и использовать наиболее рациональные из них, давать свои предложения при разработке маркетинговых мероприятий, направленных на совершенствование работы организации в области сбыта и ценообразования;
- выбирать, определять и анализировать показатели конкурентоспособности (качество, цену), учитывать их при анализе конкурентных преимуществ, делать выводы о конкурентоспособности организации.

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

*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.

*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.

## **ПМ 05 Выполнение работы по профессии «Официант»**

*иметь практический опыт:*

- проверка и расстановка мебели в залах обслуживания организации питания
- подготовка столовой посуды и приборов, столового белья
- предварительная сервировка столов посудой и приборами
- накрытия столов ассортиментом блюд и напитков по предварительным заказам
- помощь официанту при подаче блюд и напитков
- прием и оформление оплаты за заказ по заданию официанта
- уборка столов в зале организации питания

**уметь:**

- готовить залы организации питания к обслуживанию, расстановки столов, стульев, проверки устойчивости столов, стульев, протирки стола
- соблюдать стандарты чистоты в зале питания
- протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями, накрывать столы скатертью
- производить сервировку стола посудой, приборами и блюдами по предварительным заказам
- подавать блюда и напитки под руководством официанта
- проводить оплату за заказ в наличной и безналичной форме
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании потребителей питания

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:**

Всего – 324 часов,

в том числе в рамках освоения:

ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания - 72ч.

ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания – 108ч.

ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания – 36ч.

ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания – 72ч.

ПМ.05 Выполнение работ по профессии «Официант» – 36ч.

# **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

## **(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

### **1.1. Область применения программы производственной практики (по профилю специальности)**

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

### **1.2. Место производственной практики (по профилю специальности) в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Производственная практика (по профилю специальности) реализуется в рамках профессиональных модулей по каждому из видов профессиональной деятельности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании:

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

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

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

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

**ПМ 05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.**

### **1.3. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности):**

Целью производственной практики (по профилю специальности) является формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта, комплексное освоение обучающимися видов профессиональной деятельности.

Задачами производственной практики (по профилю специальности) являются:

- закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

#### **Требования к результатам освоения производственной практики**

В результате прохождения производственной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен овладеть соответствующими компетенциями, а также приобрести практический опыт и закрепить умения.

**- иметь практический опыт:**

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

- 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.

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

- 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

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

- 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.

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

- 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

### **ПМ.05 Выполнение работ по профессии официант**

- - проверка и расстановка мебели в залах обслуживания организации питания
- - подготовка столовой посуды и приборов, столового белья
- - предварительная сервировка столов посудой и приборами
- - накрытия столов ассортиментом блюд и напитков по предварительным заказам
- - помощь официанту по при подаче блюд и напитков
- - прием и оформление оплаты за заказ по заданию официанта
- -уборка столов в зале организации питания
- уметь:

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

- 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.
- *-составлять меню суточного рациона питания для различных категорий потребителей;*
- *-проводить профилактические мероприятия по безопасности пищевых продуктов;*
- *-контролировать соблюдение санитарных требований к устройству и содержанию предприятий общественного питания;*

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

- 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.
- составлять меню
  - осуществлять реализацию продукции;
  - осуществлять подготовку к обслуживанию;
  - способов подачи блюд и напитков
  - применять правила делового этикета в профессиональной деятельности

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

- выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания;
- проводить сегментацию рынка;
- участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию;
- разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания;
- определять направления сбытовой и ценовой политики, обосновывать целесообразность их выбора;
- выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта;
- собирать и анализировать информацию о ценах;
- осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации;
- разрабатывать анкеты и опросные листы;
- составлять отчет по результатам исследования и интерпретировать результаты;
- обосновывать целесообразность применения средств и методов маркетинга, выбирать и использовать наиболее рациональные из них, давать свои предложения при разработке маркетинговых мероприятий, направленных на совершенствование работы организации в области сбыта и ценообразования;
- выбирать, определять и анализировать показатели конкурентоспособности (качество, цену), учитывать их при анализе конкурентных преимуществ, делать выводы о конкурентоспособности организации

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

- 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
- *оформлять документы, подтверждающие соответствие.*

#### **ПМ.05 Выполнение работ по профессии официант**

готовить залы организации питания к обслуживанию, расстановки столов, стульев, проверки устойчивости столов, стульев, протирки стола

- соблюдать стандарты чистоты в зале питания
- протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями, накрывать столы скатертью
- производить сервировку стола посудой, приборами и блюдами по предварительным заказам
- подавать блюда и напитки под руководством официанта
- проводить оплату за заказ в наличной и безналичной форме
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании потребителей питания

#### **1.4. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики по профилю специальности:**

Всего – 612 часов,

в том числе: в рамках освоения

ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания - 180ч.

ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания – 216 ч.

ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания – 36ч.

ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания – 72 ч.

ПМ.05 Выполнение работ по профессии официант – 108ч.