

## **АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЭКОНОМИКА ОРГАНИЗАЦИИ**

Рабочая программа учебной дисциплины Экономика организации разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки России 07 мая 2014 г., N 465.

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

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

Учебная дисциплина является дисциплиной общепрофессионального цикла, устанавливающей базовые знания для получения профессиональных знаний и умений.

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

- находить и использовать необходимую экономическую информацию;
- определять организационно-правовые формы организаций;
- определять состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации;
- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности гостиницы;
- организовывать оформление гостиничной документации (составление, учет и хранение отчетных данных).

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

- организацию производственного и технологического процессов в гостинице;
- материально-технические, трудовые и финансовые ресурсы гостиничной отрасли и организации, показатели их эффективного использования;
- способы экономии ресурсов, основные энерго- и материалосберегающие технологии;
- механизмы ценообразования на услуги;
- формы оплаты труда в современных условиях;
- технико-экономические показатели деятельности гостиницы.

**Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины.** Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 114 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 76 часов;
- самостоятельная работа обучающегося – 38 часов.

В том числе часов вариативной части циклов ППССЗ: не предусмотрено.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины при реализации часов вариативной части программы циклов подготовки специалистов среднего звена.

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

- собирать и регистрировать статистическую информацию;
- проводить первичную обработку и контроль материалов наблюдения;
- выполнять расчёты статистических показателей и формулировать основные выводы;

– осуществлять комплексный анализ изучаемых социально-экономических явлений и процессов, в т.ч. с использованием средств вычислительной техники.

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

- предмет, метод и задачи статистики;
- общие основы статистической науки;
- принципы организации государственной статистики;
- современные тенденции развития статистического учёта;
- основные способы сбора, обработки, анализа и наглядного представления информации;
- основные формы и виды действующей статистической отчётности;
- технику расчёта статистических показателей, характеризующих социально-экономические явления.

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Текущий контроль проводится также на выявление результата самостоятельной работы обучающихся.

Формой промежуточной аттестации в соответствии с учебным планом является экзамен.

## **АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПРАВОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 07 мая 2014г., № 474.

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована для повышения квалификации специалистов сферы услуг.

Учебная дисциплина Правовое обеспечение профессиональной деятельности является дисциплиной общепрофессионального цикла, устанавливающей базовые знания для получения профессиональных знаний и умений.

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

- защищать свои права в соответствии с трудовым законодательством;
- организовывать оформление гостиничной документации, составление, учет и хранение отчетных данных;
- оформлять документацию в соответствии с требованиями документационного обеспечения управления.

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

- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- основные законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- законодательные акты и нормативные документы, регламентирующие предпринимательскую деятельность;
- стандарты, нормы и правила ведения документации;
- систему документационного обеспечения управления.

**Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины.** Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 63 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 42 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 21 час.

В том числе **часов вариативной части циклов ППССЗ:** не предусмотрено.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины при реализации часов вариативной части циклов программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ).

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

- защищать свои права в соответствии с трудовым законодательством;
- организовывать оформление гостиничной документации, составление, учет и хранение отчетных данных;
- оформлять документацию в соответствии с требованиями документационного обеспечения управления.

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

- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- основные законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- законодательные акты и нормативные документы, регламентирующие предпринимательскую деятельность;
- стандарты, нормы и правила ведения документации;
- систему документационного обеспечения управления.

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований.

Текущий контроль проводится также на выявление результата самостоятельной работы обучающихся.

Формой промежуточной аттестации в соответствии с учебным планом является дифференцированный зачет.

## **АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИНФОРМАЦИОННО КОМУНИКАТИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 07 мая 2014г., № 474.

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована для повышения квалификации специалистов сферы услуг.

Учебная дисциплина Информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности является дисциплиной общепрофессионального цикла, устанавливающей базовые знания для получения профессиональных знаний и умений.

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 т.ч. специального;

– применять компьютерные и телекоммуникационные средства;

– осуществлять поиск необходимой информации;

В результате освоения учебной 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 приемы обеспечения информационной безопасности.

**Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины.** Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 141 час, в том числе:

– обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 94 часа;

– самостоятельной работы обучающегося – 47 часов.

В том числе **часов вариативной части циклов ПССЗ:** не предусмотрено.

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований.

Текущий контроль проводится также на выявление результата самостоятельной работы обучающихся.

Формой промежуточной аттестации в соответствии с учебным планом является экзамен.

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ

Рабочая программа учебной дисциплины Бухгалтерский учет разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 13 апреля 2010 года №330.

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

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

Учебная дисциплина Бухгалтерский учет является общепрофессиональной дисциплиной профессионального цикла, включенная в образовательную программу за счет часов вариативной части циклов.

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

- применять нормативные документы регулирующие бухгалтерский учет;
- ориентироваться на международные стандарты финансовой отчетности;
- соблюдать требования к бухгалтерскому учету;
- следовать методам и принципам бухгалтерского учета;
- использовать формы и счета бухгалтерского учета.

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

- нормативные документы регулирующие бухгалтерский учет и отчетность;
- национальную систему нормативного регулирования;
- международные стандарты финансовой отчетности;
- понятие бухгалтерского учета;
- сущность и значение бухгалтерского учета;
- историю бухгалтерского учета;
- основные требования к ведению бухгалтерского учета;
- предмет, метод и принципы бухгалтерского учета;
- план счетов бухгалтерского учета;
- формы бухгалтерского учета.

**Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины.** Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 216 часа, в том числе:

– обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 144 часов;

– самостоятельная работа обучающегося – 72 часа.

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

– применять нормативные документы регулирующие бухгалтерский учет в 1С бухгалтерии 8.2;

– ориентироваться на международные стандарты финансовой отчетности в 1С бухгалтерии 8.2;

– соблюдать требования к бухгалтерскому учету в 1С бухгалтерии 8.2;

– следовать методам и принципам бухгалтерского учета в 1С бухгалтерии 8.2;

– использовать формы и счета бухгалтерского учета в 1С бухгалтерии 8.2.

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

– план счетов бухгалтерского учета в 1С бухгалтерии 8.2;

– формы бухгалтерского учета в 1С бухгалтерии 8.2.

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий в 1С бухгалтерии 8.2.

Текущий контроль проводится также на выявление результата самостоятельной работы обучающихся.

Формой промежуточной аттестации в соответствии с учебным планом является дифференцированный зачет.



## **АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ФИНАНСЫ И ВАЛЮТНО – ФИНАНСОВЫЕ ОПЕРАЦИИ ОРГАНИЗАЦИИ**

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным Государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

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

Дисциплина относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

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

- оперировать кредитно-финансовыми понятиями и категориями, ориентироваться в схемах построения и взаимодействия различных сегментов финансового рынка;
- проводить анализ показателей, связанных с денежным обращением;
- проводить анализ структуры государственного бюджета, источники финансирования бюджета;
- сравнительную характеристику различных ценных бумаг по степени доходности и риска.

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

- сущность финансов, их функции и роль в экономике;
- принципы финансовой политики и финансового контроля;
- законы денежного обращения;
- сущность, виды и функции денег;
- основные типы и элементы денежных систем;
- структуру банковской системы;
- функции банков и классификация банковских операций;
- цели, типы и инструменты денежно-кредитной политики, структуру финансовой системы;
- принципы функционирования бюджетной системы и основы бюджетного устройства;
- виды и классификация ценных бумаг;
- особенности функционирования первичного и вторичного рынка ценных бумаг;
- характер деятельности и функции профессиональных участников рынка ценных бумаг;
- характеристика валютно-финансовых операций организации.

**Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины.** Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 147 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 98 часов;
- самостоятельная работа обучающегося – 49 часов

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Текущий контроль проводится также на выявление результата самостоятельной работы обучающихся.

Формой промежуточной аттестации в соответствии с учебным планом является экзамен.

## **АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ДОКУМЕНТАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УПРАВЛЕНИЯ**

Рабочая программа учебной дисциплины Документационное обеспечение управления разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования по специальности (СПО) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 12 мая 2010 г., № 489.

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

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

Учебная дисциплина Документационное обеспечение управления является общепрофессиональной дисциплиной профессионального цикла, включённая в образовательную программу в общую часть циклов.

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

- оформлять документацию в соответствии с нормативной базой, в том числе используя информационные технологии;
- осваивать технологии автоматизированной обработки документации;
- использовать унифицированные формы документов; осуществлять хранение и поиск документов;
- использовать телекоммуникационные технологии в электронном документообороте.

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

- понятие, цели, задачи и принципы делопроизводства;
- основные понятия документационного обеспечения управления;
- системы документационного обеспечения управления;
- классификацию документов, требования к составлению и оформлению документов;
- организацию документооборота: прием, обработку, регистрацию, контроль, хранение документов, номенклатуру дел.

**Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины.** Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 72 часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 48 часов;
- самостоятельная работа обучающегося – 24 часа.

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических

занятий (семинарные занятия) и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Текущий контроль проводится также на выявление результата самостоятельной работы обучающихся.

Формой промежуточной аттестации в соответствии с учебным планом является дифференцированный зачёт.

## **АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ОХРАНА ТРУДА**

Рабочая программа учебной дисциплины Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки России 07 мая 2014 г., № 465.

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

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

Учебная дисциплина Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда является дисциплиной общепрофессионального цикла, устанавливающей базовые знания для получения профессиональных знаний и умений.

В результате освоения дисциплины обучающийся 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.

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

- классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации;
- основы нормативно-правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания;
- принципы возникновения и профилактики производственного травматизма и профзаболеваний.

**Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины.** Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 120 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 80 часов;
- самостоятельная работа обучающегося - 40 часов.

В том числе часов вариативной части циклов ППССЗ: не предусмотрено.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины при реализации часов вариативной части циклов программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ).

В результате освоения дисциплины обучающийся 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.

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

- классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации;
- основы нормативно-правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания;
- принципы возникновения и профилактики производственного травматизма и профзаболеваний.

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Текущий контроль проводится также на выявление результата самостоятельной работы обучающихся.

Формой промежуточной аттестации в соответствии с учебным планом является экзамен.

## **АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОСОБЕННОСТИ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 07.05.2014 г. N 465.

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

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

Учебная дисциплина Особенности национальной кухни является общепрофессиональной дисциплиной профессионального цикла, включенная в образовательную программу за счет часов вариативной части учебных циклов, устанавливающей базовые знания для получения профессиональных знаний и умений.

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

- распознавать кухню той или иной страны;
- выявлять принадлежность блюда к той или иной кухне мира.

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

- эволюцию способов приготовления блюд;
- особенности питания народов стран мира;
- особенности национальных кухонь разных народов;
- технические приемы изготовления национальных блюд;
- обычаи и обряды при приеме пищи в разных странах, у разных народов.

**Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины.** Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 123 часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 82 часа;
- самостоятельная работа обучающегося - 41 час.

В том числе часов вариативной части циклов ППССЗ: не предусмотрено.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины при реализации часов вариативной части циклов программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ).

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

- распознавать кухню той или иной страны;

– выявлять принадлежность блюда к той или иной кухне мира.

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

- эволюцию способов приготовления блюд;
- особенности питания народов стран мира;
- особенности национальных кухонь разных народов;
- технические приемы изготовления национальных блюд;
- обычаи и обряды при приеме пищи в разных странах, у разных народов.

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Текущий контроль проводится также на выявление результата самостоятельной работы обучающихся.

Формой промежуточной аттестации в соответствии с учебным планом является дифференцированный зачет.



## **АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В СФЕРЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОММУНИКАЦИИ**

Рабочая программа учебной дисциплины Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 07.05.14 г., № 465.

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

Учебная дисциплина Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации является дисциплиной общепрофессионального цикла, устанавливающей базовые знания для получения профессиональных знаний и умений.

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

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

– работать с источниками профессиональной информации на иностранном языке;

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

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

– различные виды речевой деятельности и формы речи;

– источники профессиональной информации на иностранном языке;

– технику перевода профессионально ориентированных текстов.

**Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины.** Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 334 часа, в том числе:

– обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 223 часа;

– самостоятельная работа обучающегося – 111 часов.

В том числе **часов вариативной части циклов ППССЗ**: не предусмотрено.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины при реализации часов вариативной части циклов программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ).

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

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

– работать с источниками профессиональной информации на иностранном языке;

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

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

– различные виды речевой деятельности и формы речи;

– источники профессиональной информации на иностранном языке;

– технику перевода профессионально ориентированных текстов.

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, презентаций, составления тем и диалогов по ситуациям.

Текущий контроль проводится также на выявление результата самостоятельной работы обучающихся.

Формой промежуточной аттестации в соответствии с учебным планом является экзамен.

## **АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Рабочая программа учебной дисциплины Безопасность жизнедеятельности разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05. 2014 № 475.

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО.

Учебная дисциплина Безопасность жизнедеятельности является дисциплиной общепрофессионального цикла, устанавливающей базовые знания для получения профессиональных знаний и умений. Изучением дисциплины достигается формирование у обучающихся представления о единстве успешной профессиональной деятельности с требованием защищенности и безопасности, что гарантирует сохранение здоровья, работоспособности и умение действовать в экстремальных ситуациях.

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

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

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

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных

чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

– основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;

– основы военной службы и обороны государства;

– задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения;

– меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

– организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;

– основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;

– область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

– порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

**Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины.** Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 102 часа, в том числе:

– обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 68 часов;

– самостоятельная работа обучающегося – 34 часа.

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических работ, тестирования и устного опроса, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>уметь</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</li><li>– предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</li><li>– ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди</li></ul>	<p>Устный опрос Тестирование Оценка рефератов и докладов</p>

<p>них родственные полученной специальности;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;</li><li>- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы.</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</li><li>- применять первичные средства пожаротушения;</li><li>- оказывать первую помощь пострадавшим.</li></ul>	Проверка практических навыков
<p>В результате усвоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</li><li>- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</li><li>- основы военной службы и обороны государства;</li><li>- задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения;</li><li>- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li><li>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</li><li>- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</li><li>- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении</li></ul>	Устный опрос Тестирование Оценка рефератов и докладов

обязанностей военной службы; – порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.	
--	--

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий.

Формой промежуточной аттестации в соответствии с учебным планом является зачет.

## **АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА**

Рабочая программа учебной дисциплины Основы предпринимательства разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 02 апреля 2010 г. № 256.

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

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

- планировать исследование рынка;
- проводить исследование рынка;
- планировать товар/ услугу в соответствии с запросами потенциальных потребителей;
- планировать основные фонды предприятия;
- планировать сбыт;
- подбирать организационно - правовую форму предприятия;
- подбирать налоговый режим предприятия;
- планировать риски;
- оптимизировать расходы предприятия за счет изменений характеристик продукта / критериев оценки качества услуги;
- определить потенциальные источники дополнительного финансирования.

**Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины.** Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 58 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 36 часов;
- самостоятельная работа обучающегося – 22 часа.

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий.

Формой промежуточной аттестации в соответствии с учебным планом является зачет.

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ БАРНОЕ ДЕЛО

Рабочая программа учебной дисциплины Барное дело разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 13 апреля 2010 г., № 330.

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

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

Учебная дисциплина Барное дело является вариативной дисциплиной общепрофессионального цикла, устанавливающей базовые знания для получения профессиональных знаний и умений.

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

- подготавливать бар к обслуживанию;
- обслуживать потребителей за барной стойкой, алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара;
- готовить смешанные напитки, алкогольные, безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приголовления и оформления;
- эксплуатировать в процессе работы оборудованием бара с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;
- готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;
- соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре;
- производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;
- оформлять необходимую отчетно – учетную документацию;
- соблюдать правила профессионального этикета;
- соблюдать правила личной гигиены.

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

- виды и классификации баров;



- планировочные решения баров;
- материально – техническое и информационное оснащение бара;
- правила безопасной эксплуатации оборудования бара;
- характеристику алкогольных и безалкогольных напитков;
- правила и последовательность подготовки бара к обслуживанию;
- виды и методы обслуживания в баре;
- технология приготовления смешанных и горячих напитков;
- технологию приготовления простых закусок;
- правила ведения учетно – отчетной и кассовой документации;
- сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;
- правила личной подготовки бармена у обслуживанию;
- правила культуры обслуживания, протокола этикета при взаимодействии бармена с гостями.

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

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 126 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 84 часа;  
самостоятельной работы обучающегося – 42 часа.

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Текущий контроль проводится также на выявление результата самостоятельной работы обучающихся.

Формой промежуточной аттестации в соответствии с учебным планом является экзамен.

## **АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 01. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Рабочая программа профессионального модуля Организация обслуживания в общественном питании разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 13 апреля 2010 г., № 330.

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 возможность 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 использоваться при разработке программы по дополнительному профессиональному образованию и профессиональной подготовке работников в области ресторанного сервиса. Опыт работы не требуется.

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

- распознавания продовольственных товаров определенных 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, посуды, готовой продукции, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;
- участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;
- проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов;
- участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров;

- проведения приемки продукции по количеству и качеству;
- контроля осуществления технологического процесса производства;
- контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания.

В ходе освоения профессионального модуля обучающийся должен **уметь:**

- идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;

- контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;

- использовать нормативные и технологические документы;

- готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;

- производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;

- составлять и заключать договора на поставку товаров;

- производить приемку продукции;

- контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;

- определять вид, тип и класс организации общественного питания.

В ходе освоения профессионального модуля обучающийся должен **знать:**

- основные понятия и нормативную базу товароведения;

- ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения;

- этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции;

- классификацию организаций общественного питания, их структуру;

- порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству;

- правила оперативного планирования работы организации;

- организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу.

**Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля.** Всего – 690 часов. Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 546 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 364 часа;
- самостоятельная работа обучающегося – 182 часа;
- учебная и производственная практика – 144 часа.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация питания в организациях общественного питания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 1.1	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.
ПК 1.2	Организовывать выполнение заказов потребителей.
ПК 1.3	Контролировать качество выполнения заказа.
ПК 1.4	Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

За счет времени обязательной учебной нагрузки профессионального модуля по изученным дидактическим единицам, группе дидактических единиц, по изученным темам и разделам МДК, видам работ производственной практики проводится текущий контроль.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных

компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией в форме экзамена (квалификационного), который проводит аттестационно - квалификационная комиссия. Экзамен (квалификационный) проводится с целью проверки уровня сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности.

## **АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 02. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Рабочая программа профессионального модуля Организация обслуживания в общественном питании разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по специальности 42.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 07.05.2014 г., № 465.

Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 42.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) Организация обслуживания в организациях общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.
2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.
3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.
4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.
5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.
6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

Рабочая программа профессионального модуля может использоваться при разработке программы по дополнительному профессиональному образованию и профессиональной подготовке работников в области ресторанного сервиса. Опыт работы не требуется.

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, 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 потребителями,
- 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, а 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;

**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 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, 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 обслуживаемому персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов,

– специальные виды услуг и формы обслуживания,

– информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование,

– показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение,

– критерии и показатели качества обслуживания.

**Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля.** Всего – 932 часа. Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 644 часа, в том числе:

– обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 428 часов;

– самостоятельная работа обучающегося – 216 часов;

– учебная и производственная практики – 288 часов.

В том числе **часов вариативной части учебных циклов ППССЗ.** Максимальная учебная нагрузка обучающегося 176 часов, в том числе:

– обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 116 часов;

– самостоятельная работа обучающегося 60 часов.

Требования к результатам освоения ПМ при реализации часов вариативной части циклов программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ).

В ходе освоения профессионального модуля обучающийся должен

**уметь:**

– проводить беседу с заказчиком,

– составлять меню банкетного мероприятия,

– рассчитывать необходимое количество посуды для банкетного мероприятия,

– организовывать работу официантов при проведении банкетов,

– решать конфликты, возникающие при работе в организациях общественного питания;

**знать:**

– особенности подготовки к банкетам,

– особенности организации различных банкетов,



- правила подбора посуды, приборов и столового белья для различных видов банкетов,
- особенности проведения различных видов банкетных мероприятий,
- основные понятия культуры профессионального общения,
- основы профессиональной этики,
- виды профессиональных конфликтов и способы их решения.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация обслуживания в организациях общественного питания**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.
ПК 2.2	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.
ПК 2.3	Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.
ПК 2.4	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания
ПК 2.5	Анализировать эффективность обслуживания потребителей.
ПК 2.6	Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

За счет времени обязательной учебной нагрузки профессионального модуля по изученным дидактическим единицам, группе дидактических единиц, по изученным темам и разделам МДК, видам работ производственной практики проводится текущий контроль.

**Показатели контроля и оценки результатов освоения ПМ**

<b>Результаты освоения профессиональных и общих компетенций</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.	<p>- выполняет работы по подготовке предприятий общественного питания к обслуживанию в соответствии с правилами и требованиями к данным видам работ;</p> <p>- организует процесс подготовки предприятий общественного питания к обслуживанию в соответствии с правилами и требованиями к данным видам работ;</p> <p>- контролирует процесс подготовки предприятий общественного питания к обслуживанию в соответствии с правилами и требованиями к данным видам работ</p>	<p>Экспертная оценка на экзамене (квалификационном)</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике</p>
ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.	<p>- демонстрирует навыки по управлению работой официантов, барменов, сомелье;</p> <p>- демонстрирует скорость и качества обслуживания в соответствии с заказом и установленными</p>	<p>Экспертная оценка на экзамене (квалификационном)</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике</p>

	<p>требованиями;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролирует процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;</li> <li>- осуществляет и контролирует расчет с потребителями грамотно в соответствии с заказом и установленными требованиями;</li> <li>- демонстрирует принятие рациональных управленческих решений;</li> <li>- демонстрирует приемы делового и управленческого общения;</li> <li>- демонстрирует способности по управлению конфликтных ситуаций в организации</li> </ul>	
<p>ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.</p>	<p>- рассчитывает численность работников, занятых обслуживанием в соответствии с заказом, видом и классом предприятия общественного питания</p>	<p>Экспертная оценка на экзамене (квалификационном)</p>
<p>ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в</p>	<p>- демонстрирует навыки составления и оформления карты вин и коктейлей;</p>	<p>Экспертная оценка на экзамене (квалификационном) Экспертное наблюдение и</p>

организациях общественного питания	- демонстрирует навыки составления и оформления меню, прейскуранты цен; - осуществляет консультирование потребителей	оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике
ПК 2.5 Анализировать эффективность обслуживания потребителей.	- проводит анализ эффективности обслуживания потребителей последовательно в соответствии с заказом и установленными требованиями	Экспертная оценка на экзамене (квалификационном) Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике
ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.	- обосновывает выбор методов и способов повышения эффективности обслуживания; - применяет методы и способы повышения эффективности обслуживания - применяет методику оценки качества обслуживания потребителей	Экспертная оценка на экзамене (квалификационном) Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый	- демонстрирует интерес к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью

интерес.		обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обосновывает выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области обслуживания; - демонстрирует эффективность и качество выполнения профессиональных задач	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- демонстрирует способности 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.	- находит и использует информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействует с обучающимися, преподавателями в ходе обучения	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- проявляет ответственность за работу подчиненных, результат выполнения заданий	
ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	- проявляет ответственность к соблюдению действующего законодательства и обязательных требований нормативно-правовых документов, а также требований стандартов и иных нормативных документов	

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией в форме экзамена (квалификационного), который проводит аттестационно-квалификационная комиссия. Экзамен (квалификационный) проводится с целью проверки уровня сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности.

## **АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 03. МАРКЕТИНГОВАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Рабочая программа профессионального модуля Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014 г., № 465.

Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК).

5. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.

6. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.

7. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.

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 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;

**знать:**

- цели, задачи, принципы, функции, концепции, объекты, средства, методы маркетинга, понятие и структуру маркетинговой среды организации,
- особенности жизненного цикла продукции и услуг общественного питания,
- этапы, маркетинговые мероприятия,
- особенности маркетинга услуг общественного питания,
- средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания,
- комплекс маркетинга, средства и методы маркетинговой деятельности, стратегии маркетинга,
- маркетинговые исследования: понятие, значение, виды, объекты, методы, этапы и правила проведения,
- источники и критерии отбора маркетинговой информации,
- критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, методики оценки.

**Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля.** Всего – 314 часов. Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 170 часов, в том числе:



– обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 114 часов;

– самостоятельная работа обучающегося – 56 часов;

– производственная практика – 144 часа.

В том числе **часов вариативной части циклов ППССЗ.**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 75 часов, в том числе:

– обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 50 часов;

– самостоятельная работа обучающегося - 25 часов.

Требования к результатам освоения ПМ при реализации часов вариативной части циклов программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ).

В ходе освоения профессионального модуля обучающийся должен **иметь практический опыт:**

– работы с российскими клиентами и агентами по продвижению услуг общественного питания на рынке услуг,

– планирования рекламной кампании, проведения презентаций, включая работу на специализированных выставках;

**уметь:**

– выбирать средства распространения рекламы и определять их эффективность,

– формулировать содержание рекламных материалов,

– собирать и анализировать информацию о ценах;

**знать:**

– состояние и перспективы развития рынка предприятий общественного питания,

– методы изучения и анализа предпочтений потребителя,

– формирование и управление номенклатурой услуг в общественном питании,

– особенности продаж услуг предприятий общественного питания,

– специфику рекламы услуг предприятий общественного питания.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация питания в организациях общественного питания**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 3.1	Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.
ПК 3.2	Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.
ПК 3.3	Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организациями

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.
Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.

За счет времени обязательной учебной нагрузки профессионального модуля по изученным дидактическим единицам, группе дидактических единиц, по изученным темам и разделам МДК, видам работ производственной практики проводится текущий контроль.

**Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)**

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 3.1 Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.	1. Составляет опросные листы (анкеты) для выявления уровня удовлетворенности на оказываемые услуги, ассортиментной политикой	Практическая работа, тестирование, контрольная работа, устный опрос, защита курсовой работы
	2. Анализирует результаты удовлетворенности	
	3. Анализирует материально-технические, кадровые и информационные ресурсы, отчетную и учетную документацию предприятия	
	1. Разрабатывает мероприятия (рекламные	Практическая работа,

ПК 3.2 Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.	акции) для привлечения спроса на услуги и продукцию	тестирование, контрольная работа, устный опрос, защита курсовой работы
	2. Разрабатывает мероприятия по улучшению качества услуг	
ПК 3.3 Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией	1. Анализирует конкурентов предприятий общественного питания на предмет востребованности продукции и услуг	Практическая работа, тестирование, контрольная работа, устный опрос, защита курсовой работы
	2. Оценивает конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Проявляет устойчивый интерес к профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Организовывает собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Анализирует рабочую ситуацию, осуществляет текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной	

	деятельности, несёт ответственность за результаты своей работы.	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Осуществляет поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией в форме экзамена (квалификационного), который проводит аттестационно-квалификационная комиссия. Экзамен (квалификационный) проводится с целью проверки уровня сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности.

## **АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 04. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И ПРОДУКЦИИ УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Рабочая программа профессионального модуля Контроль качества продукции и услуг общественного питания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 13 апреля 2010г, № 330.

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), контроль качества продукции и услуг общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.
2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.
3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.
4. Рабочая программа профессионального модуля может использоваться при разработке программы по дополнительному профессиональному образованию и профессиональной подготовке работников в области ресторанного сервиса. Опыт работы не требуется.

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.

В ходе освоения профессионального модуля обучающийся должен **уметь:**

– анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества;

- работать с нормативно-правовой базой;
- пользоваться измерительными приборами и приспособлениями;
- проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия;

- контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;

- идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации.

В ходе освоения профессионального модуля обучающийся **знать:**

- цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия;

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

- способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.

**Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля.** Всего – 272 часа. Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 128 часов, включая:

- обязательная аудиторная учебной нагрузка обучающегося – 84 часа;
- самостоятельная работа обучающегося – 44 часа.
- производственная практика – 144 часа.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация питания в организациях общественного питания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 1.1	Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.
ПК 4.2	Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.
ПК 4.3	Проводить контроль качества услуг общественного питания.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

За счет времени обязательной учебной нагрузки профессионального модуля по изученным дидактическим единицам, группе дидактических единиц, по изученным темам и разделам МДК, видам работ производственной практики проводится текущий контроль.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией в форме экзамена (квалификационного), который проводит аттестационно - квалификационная комиссия. Экзамен (квалификационный) проводится с целью проверки уровня сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности.

## **АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 05. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (ОФИЦИАНТ)**

Рабочая программа профессионального модуля Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (официант) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по СПО 100114 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД), организация питания в организациях общественного питания, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- подготовка к работе торговых залов, посуды, приборов и столового белья;
- организация выполнения заказов потребителей;
- выполнение норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены.

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

- получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов;
- подготовки зала обслуживания к приему гостей;
- обслуживания гостей;
- анализа конфликтных ситуаций.

В ходе освоения профессионального модуля обучающийся должен **уметь:**

- организовывать рабочее место;
- соблюдать требования к стандартам и качеству обслуживания гостей;
- соблюдать требования к внешнему виду и личной гигиене работников сервиса;
- производить подготовку зала к обслуживанию;
- соблюдать правила техники безопасности и противопожарной безопасности;
- выполнять правила и нормы охраны труда и требования производственной санитарии и гигиены;
- выполнять предварительную сервировку стола;
- выполнять тематическую сервировку стола;
- подавать холодные и горячие закуски, первые блюда, вторые горячие блюда, сладкие блюда, фрукты, горячие, безалкогольные и алкогольные напитки;



- обслуживать различные виды банкетов;
- работать с нормативной документацией.

В ходе освоения профессионального модуля обучающийся должен **знать:**

- основные типы предприятий общественного питания и структуру их управления;
- квалификационные характеристики официантов;
- правила санитарии и гигиены;
- оборудование торговых залов, классификацию и виды столовой посуды, столовых приборов и столового белья;
- характеристики алкогольной и безалкогольной продукции;
- способы подачи блюд;
- назначение, правила оформления и виды меню, карты вин и коктейльной карты;
- виды приемов, банкетов и обязанности официанта при их обслуживании;
- виды и способы организации питания туристов;
- правила охраны труда, противопожарной безопасности, профессиональные заболевания и их профилактику.

**Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля.** Всего – 583 часа. Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 440 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 294 часа;
- самостоятельная работа обучающегося – 146 часов;
- производственная практика – 144 часа.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности - технологией обслуживания гостей в ресторанах и кафе, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Подготовка к работе торговых залов, посуды, приборов и столового белья.
ПК 5.2.	Организация выполнения заказа потребителя.
ПК 5.3.	Выполнение норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены
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.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 8.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 9.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

За счет времени обязательной учебной нагрузки профессионального модуля по изученным дидактическим единицам, группе дидактических единиц, по изученным темам и разделам МДК, видам работ производственной практики проводится текущий контроль.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией в форме экзамена (квалификационного), который проводит аттестационно - квалификационная комиссия. Экзамен (квалификационный) проводится с целью проверки уровня сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности.