**Аннотация** **к** **рабочей** **программе** **учебной** **дисциплины**

**Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей основной профессиональной образовательной 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:** дисциплина входит в профессиональный цикл общепрофессиональных дисциплин.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

− соблюдать правила охраны труда;

− использовать противопожарную технику;

− предупреждать производственный травматизм и профзаболевания. 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 труда в организации общественного питания;

− принципы возникновения и профилактику производственного травматизма и профзаболеваний.

**1.4.** **Формы** **контроля.** Промежуточная аттестация: экзамен

**1.5** **Разработчик:** зам. директора по теоретическому обучению Гусева Л

**Аннотация** **к** **рабочей** **программе** **учебной** **дисциплины**

**Национальные кухни**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей основной профессиональной образовательной 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:** дисциплина входит в профессиональный цикл общепрофессиональных дисциплин, вариативная часть.

**1.3.** **Цели** **и** **задачи** **дисциплины** **–** **требования** **к** **результатам** **освоения** **дисциплины:** В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

разрабатывать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд, изделий, напитков;

ориентироваться в нормативной документации по технологии кулинарной продукции национального ассортимента;

готовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни в рамках данной программы;

подбирать и рационально использовать сырье, соответствующие определенной национальной кухни;

оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями;

составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций;

подбирать ассортимент блюд и напитков для туристов различных стран мира В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

основные виды сырья, используемого в кухне народов стран западной Европы и восточной Азии;

основные способы, методы и приемы, и режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд;

основные виды национальной посуды, инвентаря, оборудования; ассортимент традиционных блюд;

современное кулинарное искусство в национальных традициях;

особенности технологии и подачи праздничных блюд национальной кухни;

особенности блюд и напитков, рекомендуемых туристам различных стран мира.

**1.4.** **Формы** **контроля.** Промежуточная аттестация:

- дифференцированный зачет

**1.5.** **Разработчики:** преподаватель профессионального цикла первой квалификационной категории Белоусова Е.В.

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины**

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

**1,1. Область применения примерной программы**

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена 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):

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

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся 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 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 питании;

организовывать,осуществлять и контролировать процессобслуживания сиспользованием 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, повторная посещаемость и др.);

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, 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.

**1.3.** **Формы** **контроля.** Промежуточная аттестация:

- дифференцированный зачет

**1.4.** **Разработчики:** преподаватель профессионального цикла первой квалификационной категории Белоусова Е.В.

 **Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины**

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

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

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 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):

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

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

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания

**1.2.** **Цели** **и** **задачи** **профессионального** **модуля** **–** **требования** **к** **результатам** **освоения** **профессионального** **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 различных 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;

**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, понятия, виды, критерии, показатели и методы идентификации;

- способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.