

Министерство образования и науки Алтайского края
КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧИХ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН,
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
Базовой подготовки

Квалификация: Менеджер

Барнаул 2020

Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл
ОГСЭ.01 Основы философии
ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа учебной дисциплины «Основы философии» предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденный приказом Минобрнауки России от 07.05.2014 № 465;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании на базе среднего общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 182;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности.

Целью изучения дисциплины является – ориентирование в наиболее общих философских проблемах бытия, познания ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста.

При проведении занятий целесообразно использовать такие формы и методы

обучения как лекции, семинарские занятия, решения задач с формулированием экономических выводов, составление конспектов по заданным вопросам, тестирование, написание реферата, обучение в команде, в сочетании с внеаудиторной работой, с применением технических средств обучения электронных образовательных ресурсов, индивидуальных и групповых консультаций.

Промежуточная аттестация предусматривает проведение экзамена.

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ»

1.1 Область применения программы

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

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Данная дисциплина относится к группе общего гуманитарного и социально – экономического цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося 24 часа.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
В том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24

В том числе:	
работа с конспектом	12
индивидуальные задания	12
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

ОГСЭ.02 История **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа учебной дисциплины «История» предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденный приказом Минобрнауки России от 07.05.2014 № 465;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании на базе среднего общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 182;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

Данная программа ориентирована на достижение следующих целей:

- воспитание гражданственности, национальной идентичности, развитие мировоззренческих убеждений учащихся на основе осмысления ими исторически сложившихся культурных, религиозных, этнонациональных традиций, нравственных и социальных установок, идеологических доктрин; расширение

социального опыта учащихся при анализе и обсуждении форм человеческого взаимодействия в истории;

- развитие способности понимать историческую обусловленность явлений и процессов современного мира, определять собственную позицию по отношению к окружающей реальности, соотносить свои взгляды и принципы с исторически возникшими мировоззренческими системами, критически анализировать полученную историко-социальную информацию;

- освоение систематизированных знаний об истории человечества и элементов философско-исторических и методологических знаний об историческом процессе, формирование целостного представления о месте и роли России во всемирно-историческом процессе; подготовка учащихся к продолжению образования в области гуманитарных дисциплин;

- овладение умениями и навыками комплексной работы с различными типами источников, поиска и систематизации исторической информации как основы решения исследовательских задач;

- формирование исторического мышления – способности рассматривать события и явления с точки зрения их исторической обусловленности, умения выявлять историческую обусловленность различных версий и оценок событий прошлого и современности, определять и аргументировано представлять собственное отношение к дискуссионным проблемам прошлого и современности.

Основу программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального компонента государственного стандарта.

Особенность изучения дисциплины как учебного предмета заключается в увеличении глубины рассмотрения тем, входящих в базовое содержание, в увеличении доли самостоятельной работы обучающихся, разнообразием ее форм, методика изучения дисциплины строится на основе сочетания теоретического и практического обучения.

При изучении дисциплины обращается внимание на ее прикладной характер, отмечается, где и когда изучаемые теоретические положения и практические навыки могут быть использованы в будущей практической деятельности.

Содержание учебного материала структурировано по проблемно-хронологическому принципу с учетом полученных учащимися знаний и умений в образовательной школе. Учебный материал по истории России изучается в контексте всемирной истории, что позволяет формировать у учащегося целостную картину мира, глубже проследить исторический путь страны в его сопричастности к развитию человеческого общества в целом. В программе предлагается интегрированное изложение как отечественной, так и зарубежной истории, преемственность и сочетаемость учебного материала «по горизонтали». Объектом изучения являются основные ступени историко-цивилизационного развития России и мира в целом в конце XX – начале XXI вв.

Данная дисциплина входит в структуру общего гуманитарного и социально-экономического цикла основной профессиональной образовательной программы.

Изучение учебной дисциплины «История» способствует формированию следующих компетенций: ОК 1 –9

В целях формирования знаний и умений по дисциплине при организации образовательного процесса будут использованы современные педагогические технологии - интерактивные технологии. Контроль формируемых знаний и умений проводится в процессе текущего контроля. Промежуточная аттестация предусмотрена в форме экзамена.

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИСТОРИЯ»

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «История» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по всем специальностям СПО базовой подготовки.

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

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «История» относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу основной профессиональной образовательной программы.

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

Цель:

– формирование представлений об особенностях развития современной России на основе осмысления важнейших событий и проблем российской и мировой истории последней четверти XX – начала XXI вв.

– Задачи:

– рассмотреть основные этапы развития России на протяжении последних десятилетий XX – начала XXI вв.;

– показать направления взаимовлияния важнейших мировых событий и процессов на развитие современной России;

– сформировать целостное представление о месте и роли современной России в мире;

– показать целесообразность учета исторического опыта последней четверти XX в. в современном социально-экономическом, политическом и культурном развитии России.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

– ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;

– выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

– основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);

- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.;
- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;
- назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;
- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;
- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов; самостоятельной работы обучающегося 24 часа.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
В том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	-
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
В том числе:	
Составление конспектов	12
Выполнение рефератов	12
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

ОГСЭ.03 Иностранный язык ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык» предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация

обслуживания в общественном питании, утвержденный приказом Минобрнауки России от 07.05.2014 № 465;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании на базе среднего общего образования, утверждённй 24.04.2020, регистрационный № 182;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

Целью изучения дисциплины является усвоение учащимися теоретических знаний и получения практических навыков владения устной и письменной иноязычной речью в профессионально значимых ситуациях.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности.

Изучение дисциплины «Иностранный язык» позволит сформировать следующие компетенции: ОК 1 -10.

Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующим темам дисциплины.

При проведении занятий целесообразно использовать такие формы и методы обучения как практические занятия, составление функциональных ситуаций, составление сообщений, представление электронных презентаций, обучение в команде, в сочетании с внеаудиторной работой, с применением технических средств обучения, электронных образовательных ресурсов, индивидуальных и групповых консультаций.

При изучении дисциплины следует также уделять внимание самостоятельной работе студентов, способствующей формированию профессиональных умений и навыков, решению практических задач, углублению профессиональной подготовке, организации творческого труда.

Промежуточный контроль предусматривает зачет, экзамен.

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»

1.1. Область применения программы

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

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Данная дисциплина входит в гуманитарный и социально-экономический цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 249 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 166 часа;

самостоятельной работы обучающегося 83 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	249
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	166
в том числе:	
практические занятия	166
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	83
в том числе:	
Составление сообщений по изученным темам на ин. языке	10
Составление функциональных ситуаций и диалогов по теме	20
Подготовка докладов	16
Сбор информации, фотографий о странах. Информационное чтение страноведческих текстов.	24
Творческая работа: составление и оформление меню, рецептов	7
Перевод оригинальных текстов, рецептов	6
Промежуточная аттестация в форме зачета, экзамена	

Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура» предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденный приказом Минобрнауки России от 07.05.2014 № 465;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании на базе среднего общего образования, утверждённй 24.04.2020, регистрационный № 182;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

Данная программа, ориентирована на достижение следующих целей:

– развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;

– формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;

– овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий

специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;

- овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;

- освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;

- приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

Основу программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального компонента государственного стандарта среднего (полного) общего образования базового уровня.

Программа «Физическая культура» направлена на укрепление здоровья, повышение физического потенциала работоспособности обучающихся, на формирование у них жизненных, социальных и профессиональных мотиваций.

Программа содержит теоретическую и практическую части. Теоретический материал имеет валеологическую и профессиональную направленность. Его освоение обеспечивает формирование мировоззренческой системы научно-практических основ физической культуры, осознание обучающимися значения здорового образа жизни и двигательной активности в профессиональном росте и адаптации к изменяющемуся рынку труда.

Практическая часть предусматривает организацию учебно-методических и учебно-тренировочных занятий.

Содержание учебно-методических занятий обеспечивает: ознакомление обучающихся с основами валеологии; формирование установки на психическое и физическое здоровье; освоение методов профилактики профессиональных заболеваний; овладение приемами массажа и самомассажа, психорегулирующими упражнениями; знакомство с тестами, позволяющими самостоятельно анализировать состояние здоровья и профессиональной активности; овладение основными приемами неотложной доврачебной помощи. Темы учебно-методических занятий определяются по выбору из числа предложенных программой.

На учебно-методических занятиях преподаватель проводит консультации обучающихся, на которых по результатам тестирования помогает определить индивидуальную двигательную нагрузку с оздоровительной и профессиональной направленностью.

Учебно-тренировочные занятия содействуют развитию физических качеств, повышению уровня функциональных и двигательных способностей организма, укреплению здоровья обучающихся, а также предупреждению и профилактике профессиональных заболеваний.

Данная программа входит в структуру общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

Промежуточная аттестация предусматривает зачет, дифференцированный

зачет.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Физическая культура

1.1. Область применения примерной программы

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

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу.

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

Цель:

приобретение обучающимися теоретических знаний и практических умений в области физической культуры.

Задачи:

- укрепление здоровья, правильное физическое развитие;
- повышение умственной и физической работоспособности;
- развитие и совершенствование природных двигательных качеств (силы, ловкости, выносливости);
- воспитание нравственных качеств (смелости, настойчивости, ответственности);
- формирование потребности в постоянных занятиях физической культуры и спорта;
- стремление быть здоровым.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

1.Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

1. О роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
2. Основы здорового образа жизни.

Использовать приобретенные знания в практической деятельности и повседневной жизни для:

- повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья;
- подготовки к профессиональной деятельности и службе в Вооруженных Силах Российской Федерации;
- организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха, участия в массовых спортивных соревнованиях;
- активной творческой деятельности, выбора и формирования здорового образа жизни.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 332 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 166 часов;
самостоятельной работы обучающегося 166 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Физическая культура

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	332
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	166
в том числе:	
практические занятия	166
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	166
в том числе:	
Утренняя зарядка, бег	92
Совершенствование технической подготовки в спортивных играх	32
Лыжная ходьба	18
Участие в спортивных соревнованиях и спортивных мероприятиях	24
Промежуточная аттестация в форме зачета, дифференцированного зачета	

ОГСЭ.04 Физическая культура ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.04 Адаптивная физическая культура предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденный приказом Минобрнауки России от 07.05.2014 № 465;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании на базе среднего общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 182;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

Данная программа, ориентирована на достижение следующих целей:

– развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;

– формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;

– овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;

– овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;

– освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;

– приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

Основу программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального компонента государственного стандарта среднего (полного) общего образования базового уровня.

Программа «Физическая культура» направлена на укрепление здоровья, повышение физического потенциала работоспособности обучающихся, на формирование у них жизненных, социальных и профессиональных мотиваций.

Программа содержит теоретическую и практическую части. Теоретический материал имеет валеологическую и профессиональную направленность. Его освоение обеспечивает формирование мировоззренческой системы научно-практических основ физической культуры, осознание обучающимися значения здорового образа жизни и двигательной активности в профессиональном росте и адаптации к изменяющемуся рынку труда.

Практическая часть предусматривает организацию учебно-методических и учебно-тренировочных занятий.

Содержание учебно-методических занятий обеспечивает: ознакомление обучающихся с основами валеологии; формирование установки на психическое и физическое здоровье; освоение методов профилактики профессиональных заболеваний; овладение приемами массажа и самомассажа, психорегулирующими упражнениями; знакомство с тестами, позволяющими самостоятельно анализировать состояние здоровья и профессиональной активности; овладение основными приемами неотложной доврачебной помощи. Темы учебно-методических занятий определяются по выбору из числа предложенных программой.

На учебно-методических занятиях преподаватель проводит консультации обучающихся, на которых по результатам тестирования помогает определить индивидуальную двигательную нагрузку с оздоровительной и профессиональной направленностью.

Учебно-тренировочные занятия содействуют развитию физических качеств, повышению уровня функциональных и двигательных способностей организма, укреплению здоровья обучающихся, а также предупреждению и профилактике профессиональных заболеваний.

Данная программа входит в структуру общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

Промежуточный контроль предусматривает зачет, дифференцированный зачет.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.04 Адаптивная физическая культура

1.1. Область применения примерной программы

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

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу.

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

Цель:

приобретение обучающимися теоретических знаний и практических умений в области физической культуры.

Задачи:

- укрепление здоровья, правильное физическое развитие;
- повышение умственной и физической работоспособности;
- развитие и совершенствование природных двигательных качеств (силы, ловкости, выносливости);
- воспитание нравственных качеств (смелости, настойчивости, ответственности);
- формирование потребности в постоянных занятиях физической культуры и спорта;
- стремление быть здоровым.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

1.Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

3. О роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

4. Основы здорового образа жизни.

Использовать приобретенные знания в практической деятельности и повседневной жизни для:

– повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья;

– подготовки к профессиональной деятельности и службе в Вооруженных Силах Российской Федерации;

– организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха, участия в массовых спортивных соревнованиях;

– активной творческой деятельности, выбора и формирования здорового образа жизни.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 332 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 166 часов;

самостоятельной работы обучающегося 166 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Физическая культура

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	332
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	166
в том числе:	
практические занятия	166
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	166
в том числе:	
Утренняя зарядка, бег	92
Совершенствование технической подготовки в спортивных играх	32
Лыжная ходьба	18
Участие в спортивных соревнованиях и спортивных мероприятиях	24
Промежуточная аттестация в форме зачета, дифференцированного зачета	

ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденный приказом Минобрнауки России от 07.05.2014 № 465;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании на базе среднего общего образования, утверждённй 24.04.2020, регистрационный № 182;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

При изучении учебной дисциплины ОГСЭ.05 «Русский язык и культура речи» необходимо учитывать знания, полученные обучающимися при изучении дисциплин «Русский язык», «Литература».

При изучении дисциплины используются элементы следующих технологий: блочно-модульная технология, проблемное обучение, которые позволят усовершенствовать процесс обучения и усвоение учебного материала.

Изучение учебной дисциплины ОГСЭ.05 «Русский язык и культура речи» способствует формированию следующих компетенций: ОК 1-ОК 10.

Методика изучения учебной дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения и выполнения практических работ.

При проведении занятий целесообразно использовать такие формы и методы обучения как лекции, практические занятия, решение проблемных ситуаций, тестирование, обучение в команде, применение технических средств обучения электронных образовательных ресурсов, индивидуальных и групповых консультаций.

При изучении учебной дисциплины следует уделять внимание самостоятельной

работе студентов, способствующей формированию профессиональных умений и навыков.

Данная дисциплина входит в структуру общего гуманитарного и социально-экономического цикла из распределения часов вариативной части на основании решения педагогического совета.

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине в форме дифференцированного зачета.

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ»

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Данная учебная дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;

- оценивать коммуникативную ситуацию и использовать соответствующие ей формы письменного и устного общения;

- применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка;

- соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка

- проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка;

- создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения

- извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, в том числе представленных в электронном виде на различных электронных носителях.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- связь языка и истории, культуры русского и других народов;

- смысл понятий: литературный язык, речевая ситуация и ее компоненты, языковая норма, культура речи, функциональные типы и стили речи;

- основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;

- орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой

сферах общения;

- правила ведения деловой беседы, совещания, телефонного разговора; правила построения ораторской речи.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;
самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
В том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
В том числе:	
Подготовка сообщений	9
Выполнение творческих заданий (сочинения, эссе)	3
Выполнение упражнений (заданий)	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

ОГСЭ.06 Основы права ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа учебной дисциплины ОГСЭ.05 Основы права предназначена для изучения дисциплины в учреждениях среднего профессионального образования, общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденный приказом Минобрнауки России от 07.05.2014 № 465;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании на базе среднего общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 182;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

Данная программа, ориентирована на достижение следующих целей:

- воспитание у студентов уважения к праву, развитие мировоззренческих убеждений правомерного поведения;

- освоение знаний о роли права в жизни современного общества;

- овладение умениями и навыками использования нормативно-правовых актов, необходимых для выполнения профессиональных задач;

- формирование правового и логического мышления – способности применять в практических ситуациях правовые знания.

Основу программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального компонента государственного стандарта. Данная дисциплина способствует формированию ОК.01-10.

Особенность изучения дисциплины как учебного предмета заключается в увеличении глубины рассмотрения тем, входящих в базовое содержание, в увеличении доли самостоятельной работы обучающихся, разнообразием ее форм, методика изучения дисциплины строится на основе сочетания теоретического и практического обучения.

При изучении дисциплины обращается внимание на ее прикладной характер, отмечается где и когда изучаемые теоретические положения и практические навыки могут быть использованы в будущей практической деятельности.

Содержание учебного материала структурировано по проблемному признаку: основы теории права и основные положения Конституции РФ.

Данная дисциплина входит в структуру общего гуманитарного и социально-экономического цикла из распределения часов вариативной части на основании решения педагогического совета.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ПРАВА»

1.1 Область применения программы

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

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессионального образовательной программы: данная дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

1.3 Цели и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять полученные знания при работе с конкретными нормативно-правовыми актами;
- использовать необходимые правовые акты;
- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- понятие, систему и источники права;
- основные положения Конституции Российской Федерации;
- положения Всеобщей декларации прав личности;
- сущность правового государства;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- основные отрасли права;
- юридическую ответственность и ее виды;
- судебную систему Российской Федерации;
- систему правоохранительных органов Российской Федерации.

1.4.Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часов, в том числе:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;

Самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
В том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
В том числе:	
Составление конспектов	8
Выполнение индивидуальных заданий, в том числе:	8
Составление ситуационных задач	
Подготовка проектов договоров, претензии, исковых заявлений	
Составление структурно – логических схем	
Написание рефератов	
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

ОГСЭ.07 Основы предпринимательской деятельности **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы предпринимательской деятельности» предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденный приказом Минобрнауки России от 07.05.2014 № 465;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании на базе среднего общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 182;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности.

При изучении дисциплины необходимо учитывать знания, полученные обучающимися при изучении других дисциплин: «Основы права», «Обществознание», «История».

Методика изучения дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения и выполнения практических работ.

При проведении занятий целесообразно использовать такие формы и методы

обучения как лекции, семинарские занятия, составление конспектов по заданным вопросам, тестирование, написание реферата, представление электронных презентаций, обучение в команде, в сочетании с внеаудиторной работой, с применением технических средств обучения электронных образовательных ресурсов, индивидуальных и групповых консультаций.

Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме дисциплины.

При изучении дисциплины следует также уделять внимание самостоятельной работе студентов, способствующей формированию профессиональных умений и навыков, решению практических задач, углублению профессиональной подготовке, организации творческого труда.

Для текущего контроля над уровнем усвоения программного материала предусмотрены проведение тестирования, фронтального опроса и выполнение домашней работы. Вопросы тестов и опросов разрабатываются преподавателем и утверждаются на заседании предметно-цикловой комиссии.

Методика изучения учебной дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения и выполнения практических работ.

При проведении занятий целесообразно использовать такие формы и методы обучения как лекции, практические занятия с решением задач с формулированием экономических выводов, составление конспектов по заданным вопросам, тестирование, обучение в команде, применение технических средств обучения электронных образовательных ресурсов, индивидуальных и групповых консультаций.

Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме учебной дисциплины. При изучении учебной дисциплины следует также уделять внимание самостоятельной работе студентов, способствующей формированию профессиональных умений и навыков, решению практических задач, грамотной интерпретации экономических расчетов, углублению профессиональной подготовке, организации творческого труда.

Данная дисциплина входит в структуру общего гуманитарного и социально-экономического цикла из распределения часов вариативной части на основании решения педагогического совета.

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине в форме дифференцированного зачета.

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Основы предпринимательской деятельности»

1.1 Область применения программы

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

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Данная дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- Определять объекты и субъекты предпринимательской деятельности;
- Определять внешнюю и внутреннюю среду, факторы её формирующие;
- Различать виды предпринимательства;
- Разрабатывать структуру предпринимательской деятельности;
- Применять этические нормы предпринимательства;
- Производить оценку предпринимательской деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- Понятие, содержание предпринимательской деятельности;
- Объекты, субъекты и цели предпринимательства;
- Внутренняя и внешняя среда предпринимательской деятельности;
- Принятие предпринимательского решения: типы предпринимательских решений и экономические методы принятия предпринимательских решений;
- Понятие культуры предпринимательства.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;
самостоятельной работы обучающегося 18 часов

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
В том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	6
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</i>	

ОГСЭ.08 Экономическая география Алтайского края ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины «Экономическая география Алтайского края» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденный приказом Минобрнауки России от 07.05.2014 № 465;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании на базе среднего общего образования, утверждённй 24.04.2020, регистрационный № 182;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

Целью курса является общее знакомство с экономикой и её отраслями в Алтайском крае, позволяющим специалистам решать профессиональные задачи в области товарообмена, ценообразования и т.д.

Учитывая изменчивость товарного производства, которое связано с данным регионом, дисциплина направлена на формирование у студента регионального экономико-географического мышления.

Содержание программы базируется на географических знаниях студентов, полученных в период обучения в общеобразовательном учреждении.

Дисциплина носит предметный характер, поэтому при изучении необходимо указать её взаимосвязь с другими дисциплинами и будущей профессиональной деятельностью.

В процессе изучения дисциплины рекомендуется использовать различные виды занятий: лекции, уроки-семинары, проблемные и реферативные работы и т.д.

Тема рефератов определены в темах дисциплины и дается их примерная тематика.

Данная дисциплина входит в структуру социально-экономического цикла из распределения часов вариативной части по решению педагогического совета.

Промежуточная аттестация предусматривает форму дифференцированного зачета.

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Экономическая география Алтайского края»

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в обучении других профессий СПО и дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации), в профессиональной подготовке рабочих профессий.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина относится к группе общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины-требования к результатам освоения учебной дисциплины.

В результате изучения дисциплины студент должен знать:

- основные понятия и термины курса (экономико-географического положения, географический детерминизм, территориальная (пространственная) организация хозяйства, территориальные социально-экономические системы, хозяйство края, природные ресурсы, природно-ресурсный потенциал, миграция населения, трудовые ресурсы др.);

- особенности размещения производительных сил в Алтайском крае;
- методы изучения территориальных социально-экономических систем;
- размещение и основные параметры природно-ресурсного потенциала Алтайского края;

В результате изучения дисциплины студент должен уметь:

- давать комплексную характеристику территориальным социально-экономическим системам разного иерархического уровня;
- выявлять и показывать особенности размещения производительных сил;
- показывать различия в уровне социально-экономического развития районов Алтайского края;

В результате изучения дисциплины студент должен иметь представления о:

- влиянии географической среды на развитие и размещение производительных сил, и формирование хозяйственной структуры районов Алтайского края;
- использовании основных методов экономической географии;
- классификации основных видов природных ресурсов;
- географическом разделении труда;
- различных городских, районных программах развития хозяйства;
- особенностях формирования социальной сферы и социальном развитии городов и районов Алтайского края.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся 54 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 36 часа, самостоятельной работы обучающихся 18 часов.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
В том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	-
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
В том числе:	
Написание рефератов	0
Составление конспектов	
Выполнение индивидуальных заданий	10
Промежуточная аттестация форме дифференцированного зачета	

Математический и общий естественнонаучный учебный цикл

ЕН.01 Математика

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины «Математика» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Рабочая программа учебной дисциплины «Математика» предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденный приказом Минобрнауки России от 07.05.2014 № 465;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

на базе среднего общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 182;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

Целью изучения дисциплины является усвоение учащимися теоретических знаний и получения практических навыков при решении прикладных задач в области профессиональной деятельности. Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности.

Изучение учебной дисциплины «Математика» способствует формированию следующих компетенций: ОК 2.

Методика изучения дисциплины строится на основе сочетания теоретического и практического обучения.

При проведении занятий целесообразно использовать такие формы и методы обучения как лекции, семинарские занятия, деловые игры, решения ситуационных задач, обучение в команде, кейс-технология, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой, применять технические средства обучения электронных образовательных ресурсов, индивидуальных и групповых проектов.

Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний приобретения необходимых умений и навыков по соответствующим темам дисциплины.

При изучении дисциплины следует также уделять внимание самостоятельной работе студентов, способствующей формированию профессиональных умений и навыков, решению практических задач, углублению профессиональной подготовке, организации творческого труда.

Промежуточная аттестация предусматривает форму дифференцированного зачета. Форма проведения дифференцированного зачета – письменная контрольная работа. Данная форма зачета позволит сделать заключение об уровне усвоения учащимися программного материала. Вопросы контрольной работы разрабатываются преподавателем и утверждаются на заседании предметно-цикловой комиссии.

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН.01
Математика**

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании базового уровня.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

– значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППСЗ;

– основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности;

– основы теории вероятностей и математической статистики.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося 24 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
в том числе:	
внеаудиторная самостоятельная работа по сбору и обработке математической информации	24
Промежуточная аттестация в форме: дифференцированный зачет	

ЕН.02 Информатика

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины «Информатика» предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденный приказом Минобрнауки России от 07.05.2014 № 465;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании на базе среднего общего образования, утверждённй 24.04.2020, регистрационный № 182;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

Данная дисциплина входит в структуру математического и естественно-научного цикла из распределения часов вариативной части на основании решения педагогического совета.

Целью изучения дисциплины является усвоение учащимися теоретических знаний, получения практических навыков и способствует формированию следующих общих и профессиональных компетенций ОК 2 – ОК 10, ПК 1.1, ПК 1.4, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 3.3.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности.

Методика изучения дисциплины строится на основе сочетания теоретического и практического обучения.

Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующим темам дисциплины.

При изучении дисциплины следует также уделять внимание самостоятельной работе студентов, способствующей формированию профессиональных умений и

навыков, решению практических задач, углублению профессиональной подготовке, организации творческого труда.

Для текущего контроля над уровнем усвоения программного материала предусмотрено проведение зачетной контрольной работы. Форма проведения контрольной работы - тестовая, решение ситуационных задач, что позволит сделать заключение об уровне усвоения учащимися программного материала. Вопросы контрольной работы разрабатываются преподавателем и утверждаются на заседании предметно-цикловой комиссии.

Промежуточная аттестация предусматривает форму дифференцированного зачета.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Информатика»

1.1. Область применения программы

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

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для обучающихся других специальностей, желающих получить углубленные знания в области информационных технологий.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Данная дисциплина относится к математическому и общему естественнонаучному циклу основной профессиональной образовательной программы. Часы на дисциплину выделены из вариативной части.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании технических средств на информатике;
- создавать, редактировать, оформлять, сохранять, передавать информационные объекты различного типа с помощью современных информационных технологий;
- работать в базовых системных программных продуктах и пакетах прикладных программ (текстовом и табличном процессорах).

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- правила техники безопасности и гигиенические требования при использовании технических средств на информатике;
- назначение и технологию эксплуатации аппаратного и программного обеспечения, применяемого в профессиональной деятельности;
- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ.

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов; самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	30
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
в том числе:	
подготовка конспекта	8
выполнение практического задания	8
составление кроссвордов	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

ЕН.03 Экологические основы природопользования

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.03 Экологические основы природопользования предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденный приказом Минобрнауки России от 07.05.2014 № 465;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании на базе среднего общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 182;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности.

При изучении учебной дисциплины ЕН.03 Экологические основы природопользования необходимо учитывать знания, полученные обучающимися при изучении общеобразовательной учебной дисциплины «Биология», «Экология».

При изучении дисциплины используются элементы следующих технологий: блочно-модульная технология, проблемное обучение, которые позволят усовершенствовать процесс обучения и усвоение учебного материала.

Изучение учебной дисциплины ЕН.03 Экологические основы природопользования способствует формированию следующих компетенций: ОК 1 – 10.

При проведении занятий целесообразно использовать такие формы и методы обучения: лекции, занятия с решением задач, с формулированием экологических выводов, составление конспектов по заданным вопросам, тестирование, обучение в команде, применение технических средств обучения, электронных образовательных ресурсов, индивидуальных и групповых консультаций.

Практические задания включаются с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме учебной дисциплины. При изучении учебной дисциплины следует также уделять внимание самостоятельной работе студентов, способствующей формированию профессиональных умений и навыков, решению экологических практических задач, углублению профессиональной подготовке, организации творческого труда.

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине проводится в форме дифференцированного зачета.

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЕН.03 Экологические основы природопользования

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Данная учебная дисциплина входит в цикл математический и общий естественнонаучный учебный цикл учебного плана.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;
- использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;
- соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;
- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;
- принципы и методы рационального природопользования;
- методы экологического регулирования;
- принципы размещения производств различного типа;
- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;
- понятия и принципы мониторинга окружающей среды;
- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;
- природоресурсный потенциал Российской Федерации;
- охраняемые природные территории.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов; самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
В том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
В том числе:	
Составление конспектов	10
Составление сообщений	8
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

Общепрофессиональные дисциплины
ОП.01 Экономика организации
ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины «Экономика организации» предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 43.02.01 Организация и обслуживания в общественном питании.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденный приказом Минобрнауки России от 07.05.2014 № 465;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании на базе среднего общего образования, утверждённй 24.04.2020, регистрационный № 182;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности.

При изучении учебной дисциплины «Экономика организации» необходимо учитывать знания, полученные обучающимися при изучении дисциплины «Математика». В свою очередь, учебная дисциплина «Экономика организации», является основополагающей для изучения учебной дисциплины Бухгалтерский учет.

При изучении дисциплины используются следующие технологии: блочно-модульная, развивающее и проблемное обучение, которые позволят усовершенствовать процесс обучения и усвоение учебного материала.

Изучение учебной дисциплины «Экономика организации» способствует формированию следующих компетенций: ОК 1 – 4, ПК 1.4.

Методика изучения учебной дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения и выполнения практических работ.

При проведении занятий целесообразно использовать такие формы и методы обучения как лекции, практические занятия с решением задач, с формулированием экономических выводов, составление конспектов по заданным вопросам, тестирование, обучение в команде, применение технических средств обучения электронных образовательных ресурсов, индивидуальных и групповых консультаций.

Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме учебной дисциплины.

При изучении учебной дисциплины следует также уделять внимание самостоятельной работе студентов, способствующей формированию профессиональных умений и навыков, решению практических задач, грамотной интерпретации экономических расчетов, углублению профессиональной подготовке, организации творческого труда.

Для текущего контроля над уровнем усвоения программного материала предусмотрены проведение тестирования при помощи ПК, фронтального опроса и выполнение домашней работы. Для промежуточного контроля предусмотрены зачетные работы после изучения каждой темы. Форма проведения зачетной работы – решение задач с формулировкой экономических выводов, что позволит сделать заключение об уровне усвоения обучающимися программного материала, задания разрабатываются преподавателем и утверждаются на заседании предметно-цикловой комиссии.

Промежуточная аттестация предусматривает дифференцированный зачет.

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОНОМИКА ОРГАНИЗАЦИИ»

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация и обслуживание в общественном питании.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Данная дисциплина входит в профессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- рассчитывать основные экономические показатели деятельности организации;
- оценивать эффективность деятельности организации;

- определять материально – технические, сырьевые, трудовые и финансовые ресурсы организации, показатели их эффективного использования.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- современное состояние и перспективы развития общественного питания;

- организационно – правовые формы организаций;

- перечень и характеристику материально – технических, сырьевых, финансовых ресурсов, показатели их эффективного использования, производственную, организационную структуру и инфраструктуру организаций;

- перечень основных и оборотных средств, нормы и правила оплаты труда, производственную программу и мощность, ценообразование, экономические показатели хозяйственной деятельности, оценку ее эффективности;

- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);

- формы оплаты труда.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 126 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 84 часа;

самостоятельной работы обучающегося 42 часа.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	126
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	84
В том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	32
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	42
В том числе:	
Написание рефератов, докладов	15
Составление конспектов	8
Разработка схем	6
Составление тестов	2
Составление кроссворда	1
Решение задач	10
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

ОП.02 Правовое обеспечение профессиональной деятельности ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа учебной дисциплины «Правовое обеспечение профессиональной деятельности» предназначена для изучения дисциплины в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденный приказом Минобрнауки России от 07.05.2014 № 465;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании на базе среднего общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 182;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

Данная программа, ориентирована на достижение следующих целей:

- воспитание у студентов уважения к праву, развитие мировоззренческих убеждений правомерного поведения;

- освоение систематизированных знаний действующего законодательства в профессиональной деятельности;

- овладение умениями и навыками принятия решений в стандартных и не стандартных ситуациях и нести за них ответственность, осуществление и использование нормативно – правовых документов, необходимых для выполнения профессиональных задач, заключать договоры, предъявлять претензии;

- формирование правового и логического мышления – способности применять в практических ситуациях правовые знания и профессиональные умения.

Основу программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального компонента государственного стандарта.

Особенность изучения дисциплины заключается в увеличении глубины рассмотрения тем, входящих в базовое содержание, в увеличении доли самостоятельной работы обучающихся, разнообразием ее форм, методика изучения дисциплины строится на основе сочетания теоретического и практического

обучения. Дисциплина формирует следующие профессиональные и общие компетенции: ПК 4.1; ОК 1-4.

При изучении дисциплины обращается внимание на ее прикладной характер, отмечается где и когда изучаемые теоретические положения и практические навыки могут быть использованы в будущей практической деятельности. Содержание учебного материала структурировано по проблемному признаку с учетом отраслевой структуры действующего законодательства.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРАВОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Область применения программы

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

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: данная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- Работать с нормативными правовыми документами, использовать их в профессиональной деятельности;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством, соблюдать требования действующего законодательства.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- основные положения законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих правоотношения в области профессиональной деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;
- правила оплаты труда;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- основы права социальной защиты граждан;
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 63 часа, в том числе:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 42 часа;

Самостоятельной работы обучающегося 21 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	63
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	42
В том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	21
В том числе:	
Составление конспектов	10
Выполнение индивидуальных заданий, в том числе: Составление ситуационных задач Подготовка проектов договоров, претензии, исковых заявлений Составление структурно – логических схем Написание рефератов	11
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

ОП.03 Бухгалтерский учет ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины «Бухгалтерский учет» предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденный приказом Минобрнауки России от 07.05.2014 № 465;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании на базе среднего общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 182;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности.

При изучении дисциплины «Бухгалтерский учет» необходимо учитывать знания, полученные учащимися при изучении других дисциплин: «Правовое обеспечение профессиональной деятельности».

При изучении дисциплины используются элементы следующих технологий: блочно-модульная технология, проблемное обучение, которые позволят усовершенствовать процесс обучения и усвоение учебного материала.

Изучение учебной дисциплины «Бухгалтерский учет» способствует формированию следующих компетенций: ОК 1, 3, 7, 10, ПК 1.4.

Методика изучения учебной дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения и выполнения практических работ.

При проведении занятий целесообразно использовать такие формы и методы обучения как лекции, практические занятия с решением задач, с формулированием экономических выводов, составление конспектов по заданным вопросам, тестирование, обучение в команде, применение технических средств обучения электронных образовательных ресурсов, индивидуальных и групповых консультаций.

Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме учебной дисциплины. При изучении учебной дисциплины следует также уделять внимание самостоятельной работе студентов, способствующей формированию профессиональных умений и навыков, решению практических задач, грамотной интерпретации экономических расчетов, углублению профессиональной подготовке, организации творческого труда.

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине предусмотрена в форме экзамена.

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Бухгалтерский учет»

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (базовой подготовки)

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Данная учебная дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

– использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

– особенности ценообразования в общественном питании;

– нормативно-правовую базу бухгалтерского учета.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 129 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 86 часов;

- самостоятельной работы обучающегося 43 часов.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	129
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	86
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	36
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	43
в том числе:	
Составление конспектов	14
Составление схем	5
Выполнение расчетных задач	24
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

ОП.04 Документационное обеспечение управления ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины «Документационное обеспечение управления» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Рабочая программа учебной дисциплины «Документационное обеспечение управления» предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в

Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденный приказом Минобрнауки России от 07.05.2014 № 465;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании на базе среднего общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 182;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

Целью изучения дисциплины является усвоение обучающимися теоретических знаний и получение практических навыков при составлении и оформлении организационно-распорядительной документации, приеме, обработке, регистрации, контроле, хранении документов.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности.

При изучении дисциплины необходимо учитывать знания, полученные обучающимися при изучении дисциплины «Правовое обеспечение профессиональной деятельности».

Данная дисциплина входит в структуру профессионального цикла. Изучение дисциплины «Документационное обеспечение управления» позволит подготовить студентов к изучению такой дисциплины как «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности» и сформировать следующие компетенции: ОК 1 , ОК 10, ПК 2.4.

Методика изучения дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения и выполнения практических работ.

При проведении занятий целесообразно использовать такие формы и методы

обучения как лекции, семинарские занятия, решения задач с формированием навыков составления и оформления организационно-распорядительных документов, составление конспектов по заданным вопросам, тестирование, написание реферата, представление электронных презентаций, обучение в команде, в сочетании с внеаудиторной работой, с применением технических средств обучения электронных образовательных ресурсов, индивидуальных и групповых консультаций.

Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме дисциплины.

При изучении дисциплины следует также уделять внимание самостоятельной работе студентов, способствующей формированию профессиональных умений и навыков, решению практических задач, углублению профессиональной подготовке, организации творческого труда.

Для текущего контроля над уровнем усвоения программного материала предусмотрены проведение тестирования, фронтального опроса и выполнение домашней работы. Промежуточная аттестация предусматривает дифференцированный зачёт.

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ДОКУМЕНТАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УПРАВЛЕНИЯ»

1.1 Область применения программы

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

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Данная дисциплина входит в профессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

- способы создания, функции и классификацию документов;

- унифицированные системы документов, правила их составления;

- организацию работ с документами, компьютеризацию документационного обеспечения оформления.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

2 СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
В том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	8
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
В том числе:	
Подготовка сообщений	18
Подготовка к докладам	-
Выполнение индивидуальных заданий	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	

ОП.05 Финансы и валютно-финансовые операции организации ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины «Финансы и валютно-финансовые операции» предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденный приказом Минобрнауки России от 07.05.2014 № 465;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании на базе среднего общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 182;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности.

При изучении дисциплины необходимо учитывать знания, полученные обучающимися при изучении других дисциплин: «Экономика организации», «Правовое обеспечение профессиональной деятельности», «Основы предпринимательской деятельности», «Основы права». В свою очередь, дисциплина «Финансы и валютно-финансовые операции в организации» способствует освоению знаний по дисциплинам «Менеджмент и управление персоналом организации», «Организация обслуживания в организациях общественного питания» и других экономических прикладных дисциплин.

Изучение дисциплины «Финансы и валютно-финансовые операции» способствует формированию следующие компетенций: ОК 1-4, 7,10, ПК 1.4, ПК 2.5.

Методика изучения дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения и выполнения практических работ.

При проведении занятий целесообразно использовать такие формы и методы обучения как лекции, решения задач с формулированием экономических выводов, составление конспектов по заданным вопросам, тестирование, написание реферата, обучение в команде, в сочетании с внеаудиторной работой, с применением технических средств обучения электронных образовательных ресурсов, индивидуальных и групповых консультаций.

Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме дисциплины.

При изучении дисциплины следует также уделять внимание самостоятельной работе студентов, способствующей формированию профессиональных умений и навыков, решению практических задач, грамотной интерпретации экономических расчетов, углублению профессиональной подготовки, организации творческого труда.

Для текущего контроля над уровнем усвоения программного материала предусмотрены проведение тестирования при помощи ПК, фронтального опроса и выполнение домашней работы. Для промежуточной аттестации предусмотрен дифференцированный зачет

Промежуточная аттестация предусматривает дифференцированный зачет.

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Финансы и валютно-финансовые операции организации»

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Данная учебная дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

-распознавать виды валют;

-оформлять и использовать платежные документы при расчетах с потребителем;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

-сущность и функции денег, денежное обращение;

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

-валютно-финансовые операции: виды валют, валютный курс и рынок; валютные операции, их регулирование.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов; самостоятельной работы обучающегося 24 часов.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
В том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	14
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
В том числе:	
Написание рефератов	4
Составление конспектов	12
Выполнение индивидуальных заданий	8
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

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

Рабочая программа учебной дисциплины «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности» предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденный приказом Минобрнауки России от 07.05.2014 № 465;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании на базе среднего общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 182;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

Целью изучения дисциплины является усвоение обучающимися теоретических знаний, получения практических навыков и формирование следующих общих и профессиональных компетенций ОК 1, ОК 4, ОК 5, ПК 2.4.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности.

Методика изучения дисциплины строится на основе сочетания теоретического и практического обучения.

Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний приобретения необходимых умений и навыков по соответствующим темам дисциплины.

При изучении дисциплины следует также уделять внимание самостоятельной работе студентов, способствующей формированию профессиональных умений и навыков, решению практических задач, углублению профессиональной подготовке, организации творческого труда.

Для текущего контроля над уровнем усвоения программного материала предусмотрено проведения зачетной контрольной работы. Форма проведения контрольной работы – выполнение заданий по различным темам дисциплины. Это позволит сделать заключение об уровне усвоения обучающимися программного материала.

Промежуточная аттестация предусматривает форму дифференцированного зачета.

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **«Информационно-коммуникационные технологии** **в профессиональной деятельности»**

1.1 Область применения программы

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

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для студентов других специальностей, желающих получить углубленные знания в области информационно-коммуникационных технологий.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Данная дисциплина относится к профессиональному циклу основной профессиональной образовательной программы.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в 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.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 84 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 56 часа; самостоятельной работы обучающегося 28 часов.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	84
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	56
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	34
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	28
в том числе:	
работа с учебной литературой: составление ОЛК ¹ , ОЛС ² ,	7
выполнение практических заданий,	9
составление кроссвордов,	2
поиск информации в сети Интернет.	10
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

ОП.07 Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (СПО) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

¹ ОЛК- опорно-логический конспект

² ОЛС- опорно-логическая схема

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденный приказом Минобрнауки России от 07.05.2014 № 465;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании на базе среднего общего образования, утверждённй 24.04.2020, регистрационный № 182;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда» предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Учебная дисциплина является общепрофессиональной и направлена на формирование у студента профессиональных знаний и умений в эксплуатации оборудования предприятий питания.

Изучение дисциплины "Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда" является основой для изучения профессионального модуля ПМ 01: «Организация питания в организациях общественного питания».

Дисциплина способствует формированию следующих компетенций: ОК 2,3,10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6.

Методика изучения дисциплины строится на основе сочетания теоретического и практического обучения. Особое внимание в курсе изучения дисциплине уделено формированию профессиональных и общих компетенций, знаний и умений. При изучении дисциплины следует также уделять внимание самостоятельной работе студентов, способствующей формированию профессиональных и общих компетенций.

Промежуточная аттестация предусматривает форму экзамена.

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда»

1.1 Область применения программы

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

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Данная дисциплина входит в профессиональный цикл.

1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

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 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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 198 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 132 часов;

самостоятельной работы обучающегося 66 часов.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	198
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	132
В том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	32
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	66
В том числе:	
Написание рефератов на заданные темы	10
Подготовка к семинару	10
Подготовка к докладам	20
Выполнение индивидуальных заданий, презентаций	26

ОП.08 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации» предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденный приказом Минобрнауки России от 07.05.2014 № 465;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании на базе среднего общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 182;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

Целью изучения дисциплины является усвоение учащимися теоретических знаний и получения практических навыков владения устной и письменной иноязычной речью в профессионально значимых ситуациях.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности.

Изучение дисциплины «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации» позволит сформировать следующие компетенции: ОК 1, ПК 1.4, 2.2, 2.4, -3.3, 4.3.

Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующим темам дисциплины.

При проведении занятий целесообразно использовать такие формы и методы обучения как практические занятия, составление функциональных ситуаций, составление сообщений, представление электронных презентаций, обучение в команде, в сочетании с внеаудиторной работой, с применением технических средств обучения, электронных образовательных ресурсов, индивидуальных и групповых консультаций.

При изучении дисциплины следует также уделять внимание самостоятельной работе студентов, способствующей формированию профессиональных умений и навыков, решению практических задач, углублению профессиональной подготовке, организации творческого труда.

Промежуточная аттестация предусматривает зачет, дифференцированный зачет.

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В СФЕРЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОММУНИКАЦИИ»

1.1. Область применения программы

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

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Данная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл, имеет индекс ОП.08.

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

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 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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 234 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 156 часов;

самостоятельной работы обучающегося 78 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	234
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	156
в том числе:	
практические занятия	156
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	78
в том числе:	
Составление сообщений по изученным темам на ин. языке.	20
Составление функциональных ситуаций и диалогов по теме.	17
Подготовка докладов.	16
Сбор информации, фотографий о зарубежных кухнях. Информационное чтение текстов.	19
Творческая работа: составление и оформление меню, рецептов.	3
Промежуточная аттестация в форме зачета, дифференцированного зачета.	

ОП.09 Безопасность жизнедеятельности ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденный приказом Минобрнауки России от 07.05.2014 № 465;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании на базе среднего общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 182;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

При изучении учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» необходимо учитывать знания, полученные обучающимися при изучении следующих дисциплин: Физика, химия, биология, география, история.

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

II. освоение знаний о безопасном поведении человека в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера; о здоровье и здоровом образе жизни; о государственной системе защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций; об обязанностях граждан по защите государства;

III. воспитание ценностного отношения к здоровью и человеческой жизни; чувства уважения к героическому наследию России, её государственной символике, патриотизма и долга по защите Отечества;

IV. развитие черт личности, необходимых для безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях и при прохождении военной службы; бдительности по предотвращению актов терроризма; потребности ведения здорового образа жизни;

овладение умениями оценивать ситуации, опасные для жизни и здоровья; действовать в чрезвычайных ситуациях; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты; оказывать первую медицинскую помощь пострадавшим

Программа выполняет две основные функции:

– информационно-методическую, позволяющую всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания, развития обучающихся средствами предмета «Безопасность жизнедеятельности»;

– организационно-планирующую, которая предусматривает выделение этапов обучения, структурирование учебного материала, определение его количественных и качественных характеристик на каждом из этапов, в том числе для содержательного наполнения промежуточной аттестации обучающихся.

Основными содержательными модулями программы являются: обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья; государственная система обеспечения безопасности населения; основы обороны государства и воинская обязанность, основы медицинских знаний и здорового образа жизни.

Таким образом, программа предоставляет возможность реализации различных подходов к построению образовательного процесса, формированию у обучающихся системы знаний, умений, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций.

Методика изучения учебной дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения и выполнения практических работ.

При проведении занятий целесообразно использовать такие формы и методы обучения; как лекции, практические занятия с решением задач с формулированием экономических выводов, составление конспектов по заданным вопросам, тестирование, обучение в команде, применение технических средств обучения электронных образовательных ресурсов, индивидуальных и групповых консультаций.

Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме учебной дисциплины. При изучении учебной дисциплины следует также уделять внимание самостоятельной работе студентов, способствующей формированию профессиональных умений и навыков, решению практических задач, грамотной интерпретации экономических расчетов, углублению профессиональной подготовке, организации творческого труда.

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине в форме дифференцированного зачета.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1 Область применения программы:

Программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Данная учебная дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

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

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

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

-оказывать первую помощь пострадавшим;

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

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

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающихся 102 часов:

обязательных часов 68 - из них практических 20 часов,

самостоятельной работы 34 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
В том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	34
В том числе:	
Составление конспектов	18
Изучение нормативных документов	6
Выполнение рефератов	10
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

ОП.10 Сервисная деятельность ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа учебной дисциплины ОП.10 «Сервисная деятельность» предназначена для изучения дисциплины в учреждениях профессионального образования, среднего общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденный приказом Минобрнауки России от 07.05.2014 № 465;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании на базе среднего общего образования, утверждённй 24.04.2020, регистрационный № 182;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

Данная программа, ориентирована на достижение следующих целей:

- воспитание у студентов уважения к человеку, развитие мировоззренческих убеждений правомерного поведения;
- освоение знаний о месте сервиса в жизни современного общества;
- овладение умениями и навыками использования поведенческих норм, необходимых для выполнения профессиональных задач;
- формирование здорового мышления – способности применять в практических ситуациях знания по сервисной деятельности.

Основу программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального компонента государственного стандарта.

Особенность изучения дисциплины как учебного предмета заключается в увеличении глубины рассмотрения тем, входящих в базовое содержание, в увеличении доли самостоятельной работы обучающихся, разнообразием ее форм, методика изучения дисциплины строится на основе сочетания теоретического и практического обучения.

При изучении дисциплины обращается внимание на ее прикладной характер, отмечается, где и когда изучаемые теоретические положения и практические навыки могут быть использованы в будущей практической деятельности.

Содержание учебного материала структурировано по проблемному признаку: основы психологии общения и основные поведенческие нормы современного светского общества.

Данная дисциплина входит в структуру профессионального цикла из распределения часов вариативной части на основании решения педагогического совета.

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10 «Сервисная деятельность» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 «Сервисная деятельность» может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.10 «Сервисная деятельность» входит в профессиональный цикл.

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

Цель:

приобретение студентами теоретических знаний и практических умений в области сервисной деятельности.

Задачи:

продолжить формирование коммуникативной компетентности будущих специалистов;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

1-соблюдать в профессиональной деятельности правила обслуживания клиентов;

2-определять критерии качества услуг в профессиональной деятельности;

3-использовать различные средства делового общения;

4-управлять конфликтами и стрессами в процессе профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

1-социальные предпосылки возникновения и развития сервисной деятельности;

2-потребности человека и принципы их удовлетворения в деятельности организаций сервиса;

3-виды сервисной деятельности; сущность услуги как специфического продукта;

4-понятие «контактной зоны» как сферы реализации сервисной деятельности;

5-организацию обслуживания потребителей услуг; способы и формы оказания услуг;

6-критерии и составляющие качества услуг;

7-нормы и правила профессионального поведения и этикета; этику взаимоотношений в трудовом коллективе, в общении с потребителями; культуру обслуживания потребителей; психологические особенности делового общения и его специфику в сфере обслуживания

8-законодательные акты в сфере бытового обслуживания; правила обслуживания населения.

Использовать приобретенные знания в практической деятельности и повседневной жизни для:

- организации деятельности предприятия;
- организации обслуживания потребителей услуг в сфере сервиса.

1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 63 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 42 часа;

самостоятельной работы обучающегося 21 час.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	63
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	42
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	8
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	21
в том числе:	
подготовка практико-ориентированных сообщений	-
подготовка к практическим занятиям	-
домашняя работа	21
<i>Промежуточная аттестация в форме – дифференцированного зачета</i>	

ОП.11 Эстетика и дизайн ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины «Эстетика и дизайн» предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в

Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденный приказом Минобрнауки России от 07.05.2014 № 465;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании на базе среднего общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 182;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности.

При изучении учебной дисциплины «Эстетика и дизайн» необходимо учитывать знания, полученные обучающимися при изучении дисциплин «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации», так как в исторически сложившихся терминологиях и технологиях, используемых в искусстве очень много иностранных слов; «История», «Основы предпринимательской деятельности», «Основы философии». В свою очередь, учебная дисциплина «Эстетика и дизайн», является одной из основополагающих дисциплин для изучения модулей МДК.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании», МДК.02.02 «Психология и этика профессиональной деятельности», МДК.02.03 «Менеджмент и управление персоналом в общественном питании», МДК.03.01 «Маркетинг в организациях общественного питания»

При изучении дисциплины используются следующие технологии: блочно-модульная технология, проблемное обучение, которые позволят усовершенствовать процесс обучения и усвоение учебного материала.

Изучение учебной дисциплины «Эстетика и дизайн» способствует формированию следующих компетенций: ОК 1 – 10, ПК 4.2, ПК 3.2

Методика изучения учебной дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения и выполнения практических работ.

Данная дисциплина входит в структуру общепрофессионального цикла из распределения часов вариативной части на основании решения педагогического совета.

При проведении занятий целесообразно использовать такие формы и методы обучения как лекции, практические занятия семинарские занятия, деловые игры, лабораторные занятия, обучение в команде, кейс-технологии в сочетании с внеаудиторной работой, тестирование, обучение в команде, применение технических средств обучения электронных образовательных ресурсов, индивидуальных и групповых консультаций.

Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме учебной дисциплины. При изучении учебной дисциплины следует также уделять внимание самостоятельной работе студентов, способствующей формированию профессиональных умений и навыков, решению практических задач, грамотной интерпретации экономических расчетов, углублению профессиональной подготовке, организации творческого труда.

Промежуточная аттестация по дисциплине в форме дифференцированного зачета.

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭСТЕТИКА И ДИЗАЙН»

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Данная дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- различать понятия «эстетика» и «этика», определять их взаимосвязь;
- разбираться в эстетических категориях, как основных определяющих социальную значимость эстетики в процессе профессиональной деятельности;
- ориентироваться в мире эстетических ценностей;
- самостоятельно формировать отношение к действительности, которое проявляется у человека через эстетический вкус, эстетическое чувство, эстетическую оценку и эстетический идеал.
- применять знания по эстетике и дизайну, при освоении использовать знания профессиональной эстетики,
- учитывать принципы дизайна при организации обслуживания;

- выполнять флористические композиции;
- подбирать наиболее удачные цветовые сочетания,
- выполнять композицию оформления тематического стола

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- общие понятия: эстетика, красота, гармония, эстетический вкус и другие категории эстетики;
- основные исторические этапы зарождения и развития эстетики;
- эстетическую сущность и значение эстетики в практической и профессиональной деятельности человека;
- социальную значимость эстетических категорий;
- основные сферы эстетической деятельности и эстетической культуры общества и личности;
- эстетические основы искусства
- эстетические элементы формирования культурного уровня.
- эстетика и дизайн интерьера предприятия.
- эстетические требования к внешнему облику.
- фирменный стиль.
- эстетику рекламы.
- применение принципов дизайна при обслуживании, эстетику обслуживания.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося в количестве 72

часов;

из них практических 46 часов, лекционных 26 часов,

самостоятельной работы обучающегося 36 часа.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	108
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
В том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	46
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	36
В том числе:	
Письменная домашняя работа	12
Подготовка мультимедийных докладов	14
Подготовка к практическому занятию	10
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

ОП.12 Организация и технология обслуживания в барах ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 Организация и технология обслуживания в барах предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденный приказом Минобрнауки России от 07.05.2014 № 465;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании на базе среднего общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 182;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности.

Учебная дисциплина «Организация и технология обслуживания в барах» изучается в течении трех семестром и является основополагающей для изучения профессионального модуля ПМ. 02 «Организация обслуживания в организациях общественного питания».

При изучении дисциплины используются следующие технологии: блочно-модульная, развивающее и проблемное обучение, которые позволят усовершенствовать процесс обучения и усвоение учебного материала.

Методика изучения учебной дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения и выполнения практических и лабораторных работ.

При проведении занятий целесообразно использовать такие формы и методы обучения как, практические занятия с разработкой рецептур смешанных напитков,

составление конспектов по заданным вопросам, тестирование, обучение в команде, применение технических средств обучения электронных образовательных ресурсов, индивидуальных и групповых консультаций.

Практические и лабораторные занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме учебной дисциплины.

При изучении учебной дисциплины следует также уделять внимание самостоятельной работе студентов, способствующей формированию профессиональных умений и навыков, углублению профессиональной подготовке, организации творческого труда.

Данная дисциплина входит в структуру общепрофессионального цикла из распределения часов вариативной части на основании решения педагогического совета.

Для текущего контроля над уровнем усвоения программного материала предусмотрены проведение тестирования при помощи ПК, фронтального опроса и выполнение домашней работы.

Данная дисциплина входит в структуру общепрофессионального цикла из распределения часов вариативной части.

Промежуточная аттестация предусматривает дифференцированный зачет, экзамен.

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНОЛОГИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В БАРАХ»

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Данная дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- приготавливать, оформлять и отпускать безалкогольные и алкогольные коктейли, смешанные напитки;
- работать с шейкером, блендером;
- владеть методами приготовления коктейлей: «билд», «стир», «шейк», «бленд»;
- оформлять витрину и барную стойку;
- организовывать обслуживание в баре, производить расчеты с требованиями, в том числе по кредитным картам;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- назначение, тенденции развития и квалификацию баров;

- характеристику торговых помещений баров, требования к их планировке и оформлению;
- особенности оснащения баров оборудованием, посудой, инвентарем;
- правила составления и оформления меню, карт вин и коктейлей баров; требования, предъявляемые к подготовке бара для обслуживания требований;
- квалификацию, рецептуры, технологию приготовления и приемы оформления коктейлей, требования к качеству;
- основные элементы и правила организации обслуживания в различных барах;
- порядок и формы расчета с требованиями за предоставление услуги;

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
 максимальной учебной нагрузки обучающегося 291 часа, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 194 часов;
 самостоятельной работы обучающегося 97 часов.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	303
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	198
В том числе:	
лабораторные занятия	60
практические занятия	58
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	105
В том числе:	
Написание рефератов	24
Составление схем	4
Разработка рецептур смешанных напитков	14
Поиск информации в Интернет	40
Разработка технологической карты	11
Разработка тематических коктейлей	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, экзамена	

ОП.13 Калькуляция продукции и услуг в общественном питании ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины «Калькуляция продукции и услуг в общественном питании» предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденный приказом Минобрнауки России от 07.05.2014 № 465;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании на базе среднего общего образования, утверждённй 24.04.2020, регистрационный № 182;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности.

При изучении учебной дисциплины «Калькуляция продукции и услуг в общественном питании» необходимо учитывать знания, полученные обучающимися при изучении профессиональных модулей ПМ.01 «Организация питания в организациях общественного питания».

При изучении дисциплины используются следующие технологии: блочно-модульное, развивающее и проблемное обучение, которые позволят усовершенствовать процесс обучения и усвоение учебного материала.

Изучение учебной дисциплины «Калькуляция продукции и услуг в общественном питании» способствует формированию следующих компетенций:

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

ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

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 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.

Методика изучения учебной дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения и выполнения практических работ.

При проведении занятий целесообразно использовать такие формы и методы обучения как лекции, Практическое занятие с решением ситуационных задач, составление конспектов по заданным вопросам, тестирование.

Практическое занятие проводится с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме учебной дисциплины.

При изучении учебной дисциплины следует также уделять внимание самостоятельной работе студентов, способствующей формированию профессиональных умений и навыков, решению практических задач, углублению профессиональной подготовке, организации творческого труда.

Для текущего контроля над уровнем усвоения программного материала предусмотрены проведение тестирования, фронтального опроса, решение ситуационных задач и выполнение домашней работы, что позволит проанализировать процесс усвоения и систематизации знаний, полученных обучающимися.

Данная дисциплина входит в структуру общепрофессионального цикла из распределения часов вариативной части.

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине предусматривает дифференцированный зачет.

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «КАЛЬКУЛЯЦИЯ ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ

В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ»

1.1 Область применения программы

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

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Данная дисциплина входит в цикл профессиональных дисциплин.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- работать с нормативно-технической документацией.
- производить расчет необходимого количества продуктов для приготовления блюд, полуфабрикатов и кулинарных и кондитерских изделий, напитков.
- калькулировать кулинарную и кондитерскую продукцию.
- составлять план-меню. Рассчитывать необходимое количество продуктов по плану-меню.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- правила пользования сборниками рецептов блюд, кулинарных кондитерских изделий.
- порядок и правила расчета отпускных цен на продукцию общественного питания.
- порядок оформления калькуляционных карточек и их учет.
- порядок составления плана-меню.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов; самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
В том числе:	
лабораторные занятия	-
практическое занятие	26
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
В том числе:	
Составление конспектов	4
Выполнение расчетных задач	12
Поиск информации в Интернете	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

ОП.14 Организация и проектирование предпринимательской деятельности

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация и проектирование предпринимательской деятельности» предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденный приказом Минобрнауки России от 07.05.2014 № 465;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании на базе среднего общего образования, утверждённй 24.04.2020, регистрационный № 182;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности.

При изучении дисциплины «Организация и проектирование предпринимательской деятельности» необходимо учитывать знания, полученные учащимися при изучении следующих дисциплин «Правовое обеспечение профессиональной деятельности», «Бухгалтерский учет», «Документационное

обеспечение управления».

При изучении дисциплины используются элементы следующих технологий: блочно-модульная технология, проблемное обучение, которые позволят усовершенствовать процесс обучения и усвоение учебного материала.

Изучение учебной дисциплины «Организация и проектирование предпринимательской деятельности» способствует формированию следующих компетенций: ОК 1 – 10, ПК 2.1-2.6, 3.1-3.3, 4.1 – 4.3.

Методика изучения учебной дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения и выполнения практических работ.

При проведении занятий целесообразно использовать такие формы и методы обучения как лекции, практические занятия с решением задач с формулированием выводов, составление конспектов по заданным вопросам, тестирование, обучение в команде, применение технических средств обучения электронных образовательных ресурсов, индивидуальных и групповых консультаций.

Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме учебной дисциплины. При изучении учебной дисциплины следует также уделять внимание самостоятельной работе студентов, способствующей формированию профессиональных умений и навыков, решению практических задач, грамотной интерпретации экономических расчетов, углублению профессиональной подготовке, организации творческого труда.

Данная учебная дисциплина входит в структуру профессионального цикла дисциплин на основании распределения часов вариативной части на основании решения педагогического совета.

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине в форме дифференцированного зачета.

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью профессионального цикла дисциплин на основании распределения часов вариативной части образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Данная учебная дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин на основании распределения часов вариативной части

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

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

- осуществлять проектирование предпринимательской деятельности.

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

- сущность предпринимательской деятельности как основы рыночной

экономики;

- особенности осуществления денежно-кредитной политики государства;
- системы налогообложения малых предприятий и индивидуальных предпринимателей;
- основные требования к бизнес-плану как основ организации предпринимательской деятельности.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 138 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 92 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 46 часов.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	138
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	92
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	46
в том числе:	
Составление конспектов	8
Выполнение расчетной работы	8
Разработка бизнес-плана	30
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

ОП.15 Основы финансовой грамотности ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.15 Основы финансовой грамотности предназначена для подготовки специалистов среднего звена в профессиональных образовательных организациях, на базе среднего общего образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденный приказом Минобрнауки России от 07.05.2014 № 465;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании на базе среднего общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 182;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины;
- структура рабочей программы учебной дисциплины;
- условия реализации программы;
- контроль и оценка результатов освоения программы учебной дисциплины.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

Актуальность данной тематики обусловлена принятием Стратегии повышения финансовой грамотности в Российской Федерации на 2017–2023 годы (распоряжение Правительства Российской Федерации от 25 сентября 2017 г. №2039-р), а также особенностями развития финансового рынка на современном этапе: с одной стороны, широкое внедрение информационных технологий привело к расширению охвата населения финансовыми продуктами и услугами, с другой стороны, — легкость доступа к финансовому рынку для неподготовленного потребителя приводит к дезориентации по вопросам собственной ответственности за принятие решений. Это, приводит к завышенной кредитной нагрузке, жизни «не по средствам», отсутствию перспективного финансового планирования с помощью накопительных, страховых, пенсионных программ. Важно отметить, что решение социальных проблем трудоспособного населения в области жилищного и пенсионного обеспечения, страхования, образования все больше переходит из сферы ответственности государства в сферу личных интересов самих граждан. Финансовая грамотность населения, как набор специальных компетенций для анализа услуг финансового рынка и использования финансовых инструментов, сегодня становится необходимым условием для успешного решения государством

социально-экономических задач. Финансовая грамотность населения, как набор специальных компетенций для анализа услуг финансового рынка и использования финансовых инструментов, сегодня становится необходимым условием для успешного решения государством социально-экономических задач.

Целью реализации курса «Основы финансовой грамотности» является формирование базовых навыков финансовой грамотности и принятия финансовых решений в области управления личными финансами у обучающихся профессиональных образовательных организаций. Вместе с тем, в соответствии с ФГОС всех уровней, главной целью и результатом образования является развитие личности обучающегося. Реализация данной компетенции способствует формированию личности социально развитого, критически мыслящего, конкурентоспособного выпускника, обладающего экономическим образом мышления, способного взять на себя ответственность за свое будущее, за будущее своих близких и своей страны.

Следует отметить, что в условиях работы образовательных организаций по ФГОС СПО при изучении курса «Основы финансовой грамотности» наиболее эффективными являются практико-ориентированные образовательные технологии, которые предусматривают приобретение специальных компетенций в процессе решения практических учебных задач. Учитывая высокую степень актуальности текущих сведений о состоянии финансового рынка, уместно в качестве основных образовательных технологий применить игровую и проектную, а также обратить внимание на учебную исследовательскую деятельность по данной тематике.

Игровая технология позволяет организовать изучение процесса управления личными финансами, погружая обучающихся в реальную среду финансового рынка, адресовать к текущим данным о процентных ставках, уровне доходности финансовых активов, об условиях страхования и налогообложения, которые публикуются в открытых источниках.

В процессе проектирования обучающиеся систематизируют полученные знания, применяют навыки анализа и прогнозирования, моделируют процессы, происходящие на финансовых рынках.

В процессе игры обучающиеся приобретают опыт практической деятельности в современных условиях финансового рынка, на основе которого и достигаются планируемые результаты, предусмотренные программой курса.

Метод проектов позволяет самостоятельно и совместными усилиями решить проблему, применив необходимые знания из разных областей, получить реальный результат. Тематика проектов может быть различной.

В одних случаях она может быть определена преподавателем с учетом учебной ситуации, естественных профессиональных интересов и способностей обучающихся, в других – тематика проектов, особенно предназначенных для внеурочной деятельности, может быть предложена и самими обучающимися.

Исследовательская деятельность дает возможность обучающимся изучить проблемы, связанные с поведением граждан на рынке финансовых услуг, проанализировать позиции действующих участников финансового рынка и предложить собственные способы решения этих проблем.

Метод case study, или «Метод ситуационного обучения» (обучения на примере разбора конкретной ситуации), лучше других методов учит решать возникающие проблемы с учетом конкретных условий и фактической информации. Практику решения серьезных финансовых вопросов в конкретных условиях с учетом актуальной информации, имеющихся ресурсов и законодательных норм возможно получить при периодическом включении обучающихся в решение ситуаций, специально проработанных и предлагаемых кейс-методом.

Данная дисциплина включена в основную образовательную программу за счет часов вариативной части.

Дисциплина «Основы финансовой грамотности» способствует формированию следующих компетенций: ОК 01-ОК 04, ОК 06, ОК 09, ОК 11; ПК 1.3, ПК 2.3, ПК 2.5, ПК 4.1, ПК 4.4-4.5, ПК 5.1, ПК 5.5.

Оценка уровня освоения дисциплины включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса, выполнения практических заданий.

После изучения курса предусмотрена промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Данная учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

Учебная дисциплина имеет практическую направленность и имеет межпредметные связи с общепрофессиональными дисциплинами ОП.01 Экономика организации, ОП.05 Финансы и валютно-финансовые операции организации.

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

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

- анализировать состояние финансовых рынков, используя различные источники информации;
- применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни;
- сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять свои материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план;
- грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина;
- анализировать и извлекать информацию, касающуюся личных финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых

системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.);

- оценивать влияние инфляции на доходность финансовых активов;
- использовать приобретенные знания для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с покупкой и продажей валюты;
- определять влияние факторов, воздействующих на валютный курс;
- применять полученные теоретические и практические знания для определения экономически рационального поведения;
- применять полученные знания о хранении, обмене и переводе денег, использовать банковские карты, электронные деньги; пользоваться банкоматом, мобильным банкингом, онлайн-банкингом;
- применять полученные знания о страховании в повседневной жизни; выбор страховой компании, сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия личного страхования, страхования имущества и ответственности;
- применять знания о депозите, управления рисками при депозите, о кредите, сравнение кредитных предложений, учет кредита в личном финансовом плане, уменьшении стоимости кредита;
- определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков, рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию;
- оценивать и принимать ответственность за рациональные решения и их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом.

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

- экономические явления и процессы общественной жизни;
- структуру семейного бюджета и экономику семьи;
- депозит и кредит. Накопления и инфляция, роль депозита в личном финансовом плане, понятия о кредите, его виды, основные характеристики кредита, роль кредита в личном финансовом плане;
- расчетно–кассовые операции. Хранение, обмен и перевод денег, различные виды платежных средств, формы дистанционного банковского обслуживания;
- пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений;
- виды ценных бумаг;
- сферы применения различных форм денег;
- основные элементы банковской системы;
- виды платежных средств;
- страхование и его виды;
- налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация);
- правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг;
- признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц.

Сформированная у обучающегося по итогам изучения курса «Основы финансовой грамотности» система знаний об основных инструментах финансового рынка позволит ему эффективно выполнять социально-экономическую роль потребителя, вкладчика, заемщика, акционера, налогоплательщика, страхователя, инвестора.

На основе правовых знаний в области защиты прав потребителей финансовых услуг, полученных в результате изучения данного курса, обучающиеся овладеют навыками безопасного поведения и защиты от мошенничества на финансовом рынке.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов; самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
В том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	26
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
В том числе:	
Мини-проект	18
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

Профессиональные модули

ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания предназначена для реализации основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Организация питания в организациях общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций: ПК 1.1 - 1.4.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденный приказом Минобрнауки России от 07.05.2014 № 465;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании на базе среднего общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 182;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ профессиональных модулей, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

Профессиональный модуль ПМ.01 «Организация питания в организации общественного питания» содержит три междисциплинарных курса МДК.01.01. «Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания», МДК 01.02. «Организация и технология производства продукции общественного питания», МДК 01.03. «Физиология питания, санитария и гигиена».

Для успешного усвоения междисциплинарных курсов на занятиях необходимо применять элементы современных педагогических технологий: игровая технология, обучение в команде, технология метод проектов.

Теоретическое обучение проводится в оборудованных кабинетах, с использованием учебно- методических и учебно-наглядных пособий в соответствии с перечнем учебных материалов для подготовки квалифицированных специалистов.

Практические занятия проводятся в учебных кабинетах «Товароведения» «Организация обслуживания», «Технология приготовления пищи». Для организации практических занятий преподавателями разрабатываются ситуационные задания.

После изучения междисциплинарных курсов предусмотрена промежуточная аттестация в форме экзаменов. Экзамены проводятся по разработанным билетам.

Промежуточной аттестацией является проведение экзамена квалификационного по ПМ.01.

В период освоения профессиональных модулей преподавателями организуются индивидуальные и групповые консультации.

Для формирования у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля по основному виду профессиональной деятельности обучение профессиональным навыкам, операциям и способам организации питания в организациях общественного питания и необходимых для

последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии, программой модуля предусмотрена учебная и производственная практика.

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация питания в организациях общественного питания

1.1 Область применения программы

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

ПК.1.1 Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК1.2 Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК1.3 Контролировать качество выполнения заказов.

ПК1.4 Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области организации питания в организациях общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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:

– распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности;

– оперативного планирования работы производства;

– получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;

– участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;

– проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов;

– участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров;

– проведения приемки продукции по количеству и качеству;

– контроля осуществления технологического процесса производства;

– контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания;

уметь:

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

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

– использовать нормативные и технологические документы;

– готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;

– производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;

– составлять и заключать договора на поставку товаров;

– проводить приемку продукции;

– контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;

– определять вид, тип и класс организации общественного питания;

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.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Всего – 710 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 467 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 360 часов;

- самостоятельной работы обучающегося – 170 часов;

учебной практики – 72 час.;

производственной практики – 108 час.

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности),** часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК1.1-1.4	МДК01.01 Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	125	90	30		35		24	
ПК1.1-1.4	МДК01.02 Организация и технология производства продукции общественного питания	324	216	74		108		24	
ПК1.1-1.4	МДК01.03 Физиология питания, санитария и гигиена в предприятиях питания	81	54	10		27		24	
ПК1.1-1.4	Производственная практика	108							108
Всего:		710	360	114	-	170		72	108

ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания
ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания предназначена для подготовки специалистов по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (базовой подготовки) среднего профессионального образования и является единой для всех форм обучения.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденный приказом Минобрнауки России от 07.05.2014 № 465;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании на базе среднего общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 182;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ профессиональных модулей, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

Целью изучения модуля ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания является усвоение теоретических знаний в области основ организации обслуживания в общественном питании, психологии и этики в профессиональной деятельности, менеджмента и управления персоналом в организациях общественного питания, приобретение умений и навыков работы со стандартами, нормативными документами.

Предметом изучения модуля являются профессиональные виды деятельности в области, организация обслуживания в общественном питании, психологии и этики, менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания.

При преподавании модуля преподавателем предусматривается применение таких активных методов изучения, как структурно-логические схемы, проблемное изложение, поисковый метод, решение ситуационных задач, деловые игры и т.п. Профессиональный модуль предполагает прохождение учебной и производственной практики.

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация обслуживания в организациях общественного питания

1.1 Область применения программы

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

1.Организовать 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 быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области организации общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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:

- организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей;
- управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;
- определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;
- выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;
- анализа производственных ситуаций,
- оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению.

уметь:

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

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;

- 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, требованию к проведению расчета с посетителями;

- цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и организации 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, повторная посещаемость) и их определение;

- критерии и показатели качества обслуживания.

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

всего – 969 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 681 час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 500 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 181 час;

курсовая работа – 40 часов;

учебной практики – 72 час.;

производственной практики – 216 час.

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности)** часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные и практические работы	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-2.4 ПК-2.5 ПК-2.6	Раздел 1 Организация обслуживания в организациях общественного питания	439	332	187	20	107		24	-
ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-2.4 ПК-2.5 ПК-2.6	Раздел 2 Психология и этика в профессиональной деятельности	90	60	44	-	30	-	24	-
ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-2.4 ПК-2.5 ПК-2.6	Раздел 3 Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	152	108	58	20	44		24	-
	Производственная практика (по профилю)								216
	Всего	969	500	289	40	181		72	216

ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания предназначена для реализации основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденный приказом Минобрнауки России от 07.05.2014 № 465;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании на базе среднего общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 182;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ профессиональных модулей, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

Профессиональный модуль ПМ.03 «Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания» содержит междисциплинарный курс МДК.03.01. «Маркетинг в организациях общественного питания»

Для успешного усвоения междисциплинарного курса на занятиях используются следующие элементы педагогических технологий: игровая технология, контекстное обучение.

Теоретическое обучение должно проводиться в оборудованном кабинете, с использованием учебно-методических и учебно-наглядных пособий в соответствии с перечнем учебных материалов для подготовки специалистов.

Практические занятия проводятся в учебном кабинете «Маркетинг».

После изучения МДК.03.01 предусмотрена промежуточная аттестация в форме экзамена, а после освоения профессионального модуля предусмотрен экзамен квалификационный.

В период освоения профессионального модуля преподавателями организуются индивидуальные и групповые консультации.

Для формирования у обучающихся общих и профессиональных компетенций в рамках модуля по основному виду профессиональной деятельности программой модуля предусмотрена учебная и производственная практика.

Учебная и производственная практика проводится на базе учебной имитационной фирмы.

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания

1.1 Область применения программы

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

1Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.

2Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.

3Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области организации питания в организациях общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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:

-выявления и анализа потребностей в продукции и услугах общественного питания;

-участие 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 определение 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 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.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего –198 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –54 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 18 часов;

учебная практика – 72 часа;

производственная практика – 72 часа.

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности),** часов	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные и практические работы	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ОК 1,2,3,4, 7	Раздел 1 Маркетинг в организациях общественного питания	198	36				18		72	72
ПК 3.1- ПК3.3 ОК 1,2,3,4, 7	Учебная и производственная практика	180								
	Всего	198	36				18		72	72

ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» предназначена для реализации основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенция.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденный приказом Минобрнауки России от 07.05.2014 № 465;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании на базе среднего общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 182;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ профессиональных модулей, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

Профессиональный модуль ПМ.04 «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» содержит два междисциплинарных курса МДК.04.01

«Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия» и МДК.04.02 «Контроль качества продукции и услуг общественного питания».

Для успешного усвоения междисциплинарного курса на занятиях можно применять элементы новых педагогических технологий: игровая технология, контекстное обучение.

Теоретическое обучение должно проводиться в оборудованном кабинете, с использованием учебно-методических и учебно-наглядных пособий в соответствии с перечнем учебных материалов для подготовки квалифицированных специалистов.

Практические занятия проводятся в учебных кабинетах «Технология продукции общественного питания», «Химии». Для организации практических занятий преподавателями разрабатываются ситуационные задания.

После изучения МДК.04.01, МДК.04.02 предусмотрена промежуточная аттестация в форме экзамена, а после изучения профессионального модуля предусмотрен квалификационный экзамен.

В период освоения профессионального модуля преподавателями организуются индивидуальные и групповые консультации.

Для формирования у обучающихся общих и профессиональных компетенций в рамках модуля по основному виду профессиональной деятельности, освоение рабочей профессии, обучение профессиональным навыкам, умениям по избранной профессии, программой модуля предусмотрена учебная и производственная практика (по профилю).

Практика по профилю проводится в предприятиях общественного питания.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль качества продукции и услуг общественного питания

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (базовой подготовки) 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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области организации питания в организациях общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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 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;

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.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 216 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 108 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 36 часа;

учебной практики – 36 час.

производственной практики (по профилю) – 72 часа.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности),** часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные и практические работы	в т.ч., курсовая работа	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.1 – ПК 4.3 ОК 1,2,3,10	МДК.04.01 Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	54	36	16		18			
ПК4.1 – ПК4.3 ОК 1,2,3,10	МДК.04.02 Контроль качества продукции и услуг общественного питания	54	36	16		18			
	Учебная практика	36						36	-
	Производственная практика	72						-	72
	Всего:	216	72	32		36		36	72

ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16399 Официант)

Рабочая программа профессионального модуля 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16399 Официант) предназначена для подготовки специалистов среднего звена в профессиональных образовательных организациях, на базе основного общего образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденный приказом Минобрнауки России от 07.05.2014 № 465;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании на базе среднего общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 182;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ профессиональных модулей, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

Рабочая программа ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16399 Официант) устанавливает базовые знания для получения профессиональных навыков официанта и входит в структуру профессионального цикла учебного плана из распределения часов вариативной части по запросу работодателя.

Целью изучения профессионального модуля является формирование профессиональных компетенций ПК.5.1-5.12 и общих компетенций ОК 1-9.

Соответствие введенных профессиональных компетенций трудовым функциям профессионального стандарта:

Профессиональные компетенции	Трудовые функции
ПК 5.1 Выполнение инструкций и заданий официанта по обслуживанию потребителей организации питания	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий официанта по обслуживанию потребителей организации питания
ПК.5.2 Сервировка столов организации питания	В/01.4 Сервировка столов организации питания
ПК.5.3 Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них	В/02.4 Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них
ПК.5.4 Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания	В/03.4 Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания
ПК.5.5 Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы	В/04.4 Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы
ПК.5.6 Обслуживание массовых мероприятий в организациях питания	В/05.4 Обслуживание массовых мероприятий в организациях питания

Требования к образованию и обучению: среднее профессиональное образование - программы подготовки специалистов среднего звена.

Предметом изучения профессионального модуля являются профессиональные виды деятельности в области, организация обслуживания в общественном питании.

При преподавании данного модуля преподавателем предусматривается применение таких активных методов изучения как: решение ситуационных задач, практические занятия, при этом группа делится на подгруппы, и проводятся занятия на базе кафе «Конкорд», промежуточная аттестация по ПМ.05 проводится в виде экзамена.

Учебная практика проводится концентрировано, по фронтальной и индивидуальной форме обучения. После окончания учебной практики студенты предоставляют письменный отчет.

Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания по индивидуальной форме обучения, после прохождения практики студенты представляют письменный отчет.

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ
ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих (16399 Официант)»**

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16399 Официант) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК).

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области организации общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2 Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Данный профессиональный модуль входит в профессиональный цикл учебного плана.

1.3 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:

- Сервировать столы организации питания;
- Встречать потребителей организации питания и принимать заказы от них;
- Подавать готовые блюда и напитки, заказанные потребителями организации питания;
- Проводить расчеты с потребителями организации питания за сделанные заказы;
- Обслуживать массовые мероприятия в организациях питания.

Уметь:

- Готовить залы организации питания к обслуживанию, расстановке столов, стульев, проверке устойчивости столов, стульев, протирке столов;
- Протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями, накрывать стол скатертью;
- Производить сервировку столов посудой, приборами и блюдами по предварительным заказам;
- Подавать блюда и напитки под руководством официанта;
- Проводить оплату за заказ в наличной и безналичной форме;
- Оценивать наличие столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов, и прогнозировать потребность в них;
- Соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, подаче меню;

- Предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания;
- Консультировать потребителей по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;
- Осуществлять прием заказа на блюда и напитки;
- Размещать заказ потребителя;
- Подавать к столу заказанные блюда и напитки разными способами;
- Порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей;
- Производить расчет с потребителями согласно счету;
- Производить работы по подготовке зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания;
- Производить работы по подготовке помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на выездных мероприятиях;
- Подавать блюда, напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях.

Знать:

- Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- Правила личной подготовки официанта к обслуживанию;
- Правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе;
- Способы расстановки мебели в зале обслуживания организаций питания;
- Технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами;
- Характеристика столовой посуды, приборов и столового белья;
- Правила накрытия столов по предварительным заказам ассортиментом блюд;
- Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд;
- Правила и техника уборки использованной посуды;
- Правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями в организациях питания;
- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- Санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре;
- Правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет;
- Правила сочетаемости напитков и блюд;
- Методы подачи блюд в организациях питания;
- Правила и очередность подачи блюд и напитков;
- Порядок оформления счетов и расчета по ним с потребителями организации питания;

- Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS-терминалов;
- Назначение массовых мероприятий, проводимых в организациях питания;
- Правила подготовки к проведению массовых мероприятий в организациях питания и при выездном обслуживании;
- Особенности обслуживания массовых мероприятий в организациях питания и на выездных мероприятиях.

1.4 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:
всего – 422 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 206 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 144 часа;
самостоятельной работы обучающегося – 62 часа;
учебная и производственная практика - 216 часов.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, часов	Занятия во взаимодействии с преподавателем, часов					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК			Практики		
			Всего, часов	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов) *	Учебная	Производственная (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
МДК. 05.01 Организация обслуживания гостей		206	144	144	-	72	144	62
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 08, ОК 09 ПК 5.1- ПК 5.6	Раздел 1. Организация обслуживания гостей	206	144	144	-	-	-	62
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 08, ОК 09 ПК 5.1- ПК 5.6	Учебная практика	72				72	-	-
	Производственная практика	144				-	144	
	Всего:	422	144	144	-	72	144	62