

43.02.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

Область профессиональной деятельности выпускников: организация обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов.

В процессе обучения присваиваются **рабочие профессии:** официант, бармен, буфетчик

Основные **виды деятельности** менеджера:

- Организация питания в организациях общественного питания.
- Организация обслуживания в организациях общественного питания.

В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ИЗУЧАЮТСЯ ДИСЦИПЛИНЫ:

ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ (ПЕРВЫЙ ГОД ОБУЧЕНИЯ):

Русский язык и литература Иностранный язык История Физическая культура
Основы безопасности жизнедеятельности Обществознание Естествознание География Экология
Математика Информатика Экономика Право
Эффективное поведение на рынке труда

ОБЩИЙ ГУМАНИТАРНЫЙ И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ЦИКЛ:

ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

Цель изучения дисциплины «Основы философии»:

- способствовать становлению и формированию духовной культуры и мировоззренческой ориентации студентов;
- повлиять на осознание цели и смысла социальной и личной активности студентов в обществе;
- сформировать ответственность за свои поступки;

Задачи изучения дисциплины «Основы философии»:

- ознакомить студентов с основными законами развития и функционирования природных и общественных систем;
- дать студенту знания, которые будут способствовать формированию у них логического мышления, основ философского анализа;
- сформировать мировоззрение и способность ориентироваться в общественно-политических процессах.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен

уметь:

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

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 картин мира;
- об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды
- о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий

ИСТОРИЯ

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 НАТО, ООН, 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

ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

развитие

- *иноязычной коммуникативной компетенции* (речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной, учебно-

познавательной):

– **речевой компетенции** – совершенствование коммуникативных умений в четырех основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении и письме); умений планировать свое речевое и неречевое поведение;

– **языковая компетенция** – овладение новыми языковыми средствами в соответствии с отобранными темами и сферами общения: увеличение объема используемых лексических единиц; развитие навыков оперирования языковыми единицами в коммуникативных целях;

– **социокультурная компетенция** – увеличение объема знаний о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка, совершенствование умений строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике, формирование умений выделять общее и специфическое в культуре родной страны и страны изучаемого языка;

– **компенсаторная компетенция** – дальнейшее развитие умений объясняться в условиях дефицита языковых средств при получении и передаче иноязычной информации;

– **учебно-познавательная компетенция** – развитие общих и специальных учебных умений, позволяющих совершенствовать учебную деятельность по овладению иностранным языком, удовлетворять с его помощью познавательные интересы в других областях знания;

– способности и готовности к самостоятельному и непрерывному изучению иностранного языка, дальнейшему самообразованию с его помощью, использованию иностранного языка в других областях знаний;

– способности к самооценке через наблюдение за собственной речью на родном и иностранном языках;

– личностному самоопределению в отношении будущей профессии; социальная адаптация;

В результате изучения учебной дисциплины «Немецкий язык» 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;

знать:

– лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум,

– необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности

ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

знать:

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

- основы здорового образа жизни.

МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ЦИКЛ:

МАТЕМАТИКА

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

• решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;

• применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности.

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

• значение математики в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы;

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

• основные понятия и методы математического анализа, дискретной математики, линейной алгебры, теории комплексных чисел, теории вероятностей и математической статистики.

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ

Общепрофессиональные дисциплины

ЭКОНОМИКА ОРГАНИЗАЦИИ

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

– определять организационно-правовые формы организаций;

– планировать деятельность организации;

– определять состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации;

– заполнять первичные документы по экономической деятельности организации;

– рассчитывать по принятой методологии основные экономические показатели деятельности организации, цены и заработную плату;

– находить и использовать необходимую экономическую информацию;

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

– основные принципы построения экономической системы организации;

– управление основными и оборотными средствами и оценку эффективности их использования;

– состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации, показатели их эффективного использования;

– механизмы ценообразования, формы оплаты труда;

– основные экономические показатели деятельности организации и методику их расчета;

планирование деятельности организации

ПРАВОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Основная цель дисциплины - получение будущими специалистами знаний правовых норм, регулирующих хозяйственную деятельность организаций (предприятий).

Дисциплина «Правовое обеспечение профессиональной деятельности» основывается на знаниях, умениях и навыках, полученных обучающимися при изучении социально-экономических дисциплин.

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

- Использовать необходимые нормативные документы;
- Защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;
- Осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с действующим законодательством;
- Определять организационно-правовые формы организаций;
- Анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.

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

- Основные положения Конституции Российской Федерации;
- Права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- Основы правового регулирования коммерческих отношений в сфере профессиональной деятельности;
- Законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- Организационно-правовые формы юридических лиц;
- Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- Права и обязанности работника в сфере профессиональной деятельности;
- Порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;
- Правила оплаты труда;
- Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- Право социальной защиты граждан;
- Понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- Виды административных правонарушений и административной ответственности;
- Нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

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

Изучение материала необходимо вести в форме, доступной пониманию студентов. В процессе обучения целесообразно использовать лекционно-семинарские занятия, организационно-деятельностные и деловые игры, разбор производственных ситуаций, проводить дискуссии по актуальным проблемам хозяйственного права, работать с методическими и справочными материалами, применять технические средства обучения и вычислительную технику, организовывать экскурсии на предприятия и в организации.

БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ

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

- Использовать данные бухгалтерского учета для планирования и контроля результатов коммерческой деятельности;
- Участвовать в инвентаризации имущества и обязательств организации.

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

- Нормативное регулирование бухгалтерского учета и отчетности;
- Методологические основы бухгалтерского учета, его счета и двойную запись;
- План счетов, объекты бухгалтерского учета;
- Бухгалтерскую отчетность

ДОКУМЕНТАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УПРАВЛЕНИЯ

В результате изучения дисциплины студент должен

уметь:

- оформлять и проверять правильность оформления документации в соответствии с установленными требованиями, в т. ч. используя информационные технологии;
- проводить автоматизированную обработку документов;
- осуществлять хранение и поиск документов;
- использовать телекоммуникационные технологии в электронном документообороте;

знать:

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

ФИНАНСЫ И ВАЛЮТНО-ФИНАНСОВЫЕ ОПЕРАЦИИ ОРГАНИЗАЦИИ

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

МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;
- оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;
- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;
- приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия метрологии; задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;
- формы подтверждения соответствия;
- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;
- терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ

ИНФОРМАЦИОННО-КОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных в профессиональных 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.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ОХРАНА ТРУДА

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания;
- эксплуатировать оборудование по его назначению с учётом установленных требований;
- соблюдать правила охраны труда;
- предупреждать производственный травматизм и профзаболевания;
- использовать противопожарную технику.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

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

- принципы возникновения и профилактики производственного травматизма и профзаболеваний.

ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В СФЕРЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОММУНИКАЦИИ

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

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;

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;

Профессиональные модули (состоящие из междисциплинарных курсов, учебной и производственной практики):

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

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;

ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

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;

специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;

характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями;

цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива;

психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;

требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;

специальные виды услуг и формы обслуживания;

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

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

критерии и показатели качества обслуживания.

МАРКЕТИНГОВАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

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

выявления и анализа потребностей в продукции и услугах общественного питания;

участия в разработке комплекса маркетинга;

определения подкрепления продукции и услуг;

анализа сбытовой и ценовой политики; консультирования потребителей;

разработки предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности;

выявления конкурентов организации общественного питания и определения конкурентоспособности ее продукции и услуг;

участия в маркетинговых исследованиях;

уметь:

выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания;

проводить сегментацию рынка;

участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию;

разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания;

определять направления сбытовой и ценовой политики, обосновывать целесообразность их выбора;

выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта;

собирать и анализировать информацию о ценах;

осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации;

разрабатывать анкеты и опросные листы;

составлять отчет по результатам исследования и интерпретировать результаты;

обосновывать целесообразность применения средств и методов маркетинга, выбирать и использовать наиболее рациональные из них, давать свои предложения при разработке маркетинговых мероприятий, направленных на совершенствование работы организации в области сбыта и ценообразования;

выбирать, определять и анализировать показатели конкурентоспособности (качество, цену), учитывать их при анализе конкурентных преимуществ, делать выводы о конкурентоспособности организации;

знать:

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

КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

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, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации;
- способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.

ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (ОФИЦИАНТ, БУФЕТЧИК, БАРМЕН)

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

иметь практический опыт:

- 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;
- 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;
- организации приемки продукции по количеству и качеству для буфетов и баров;
- подготовки бара, буфета к обслуживанию, подготовки посуды, приборов и инвентаря;
- организации рабочего места бармена;
- эксплуатации оборудования баров и буфетов.

уметь:

- идентифицировать сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;
- контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохраняемости продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;
- использовать нормативные и технологические документы;
- проводить приемку продукции;
- контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;
- определять вид, тип и класс организации общественного питания;
- отпускать напитки и блюда в барах и буфетах;
- составлять документацию для баров и буфетов.

знать:

- ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения;
- способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции;
- порядок 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;
- виды и классификации баров, буфетов;
- материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;
- ассортимент и характеристику напитков бара, буфета;
- приёмы и стили работы в барах и буфетах
- требования, предъявляемые к обслуживающему персоналу буфета, бара.

В процессе **ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ) ПРАКТИКИ** студент должен закрепить и углубить знания, полученные в процессе обучения, приобрести умения по всем видам профессиональной деятельности – 20 недель - проводится на базовых предприятиях под руководством наставников, квалификационная (преддипломная) практика – 4 недели - на рабочих местах.