|  |
| --- |
| **Аннотация к рабочей программе по дисциплине \ профессиональному модулю:** |
| ПМ 01 Организация питания в организациях общественного питания |
| **Нормативная база рабочей программы:** |
| * Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; * Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»; * Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1548«Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 09.02.06 «Сетевое и системное администрирование» (зарегистрированный Министерством юстиции Российской Федерации 19 октября 2015 г., регистрационный №39361); |
| **Цель рабочей программы:** |
| Цель профессионального модуля - усвоение теоретических знаний в области организации питания в организациях общественного питания, идентификации и оценки качества продовольственных товаров, сырья, продукции общественного питания, их доготовки в процессе обслуживания, приобретение умений использовать эти знания и формирования необходимых компетенций.  Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей  Организовывать выполнение заказов потребителей  Контролировать качество выполнения заказа  Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания  Понимать сущность и социальную значимость своей будущей  процессии, проявлять к ней устойчивый интерес  Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество  Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность  Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития  Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями  Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения задания  Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов |
| **Форма итогового контроля:** |
| Квалификационный экзамен |

|  |
| --- |
| **Аннотация к рабочей программе по дисциплине \ профессиональному модулю:** |
| ПМ 02 Организация обслуживания в организациях общественного питания |
| **Нормативная база рабочей программы:** |
| * Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; * Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»; * Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1548«Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 09.02.06 «Сетевое и системное администрирование» (зарегистрированный Министерством юстиции Российской Федерации 19 октября 2015 г., регистрационный №39361); |
| **Цель рабочей программы:** |
| Цель профессионального модуля — усвоение теоретических знаний в области организации обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов, приобретение практических умений использовать их в профессиональной деятельности, а также формирование необходимых компетенций.  Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей  Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей  Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями  Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания  Анализировать эффективность обслуживания потребителей  Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания  Понимать сущность и социальную значимость своей будущей процессии, проявлять к ней устойчивый интерес  Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество  Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность  Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями  Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий  Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов |
| **Форма итогового контроля:** |
| Квалификационный экзамен |

|  |
| --- |
| **Аннотация к рабочей программе по дисциплине \ профессиональному модулю:** |
| ПМ 03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания |
| **Нормативная база рабочей программы:** |
| * Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; * Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»; * Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1548«Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 09.02.06 «Сетевое и системное администрирование» (зарегистрированный Министерством юстиции Российской Федерации 19 октября 2015 г., регистрационный №39361); |
| **Цель рабочей программы:** |
| Цель профессионального модуля - усвоение теоретических знаний маркетинговой деятельности в организациях общественного питания, приобретение умений использовать эти знания в практических ситуациях и формирования необходимых профессиональных и общих компетенций.  Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.  Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.  Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.  Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.  Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.  Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), за результат выполнения заданий. |
| **Форма итогового контроля:** |
| Квалификационный экзамен |

|  |
| --- |
| **Аннотация к рабочей программе по дисциплине \ профессиональному модулю:** |
| ПМ.04 «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» |
| **Нормативная база рабочей программы:** |
| * Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; * Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»; * Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1548«Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 09.02.06 «Сетевое и системное администрирование» (зарегистрированный Министерством юстиции Российской Федерации 19 октября 2015 г., регистрационный №39361); |
| **Цель рабочей программы:** |
| **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;  *- применять рациональные методы контроля и оценки сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, оказания услуг;*  *- применять правовые нормы, регулирующие защиту прав потребителей, предприятия, трудового коллектива.*  **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.     -*требования к качеству услуг и обслуживающему персоналу;*  *- требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, виды дефектов, причины возникновения, меры предупреждения;*  *- особенности контроля качества полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, напитков;*  *- правовую базу стандартизации, метрологии, подтверждения соответствия;*  *- особенности сертификации услуг общественного питания.* |
| **Форма итогового контроля:** |
| Квалификационный экзамен |

|  |
| --- |
| **Аннотация к рабочей программе по дисциплине \ профессиональному модулю:** |
| ПМ 05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих |
| **Нормативная база рабочей программы:** |
| Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; |
| Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»; |
| Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1548«Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 09.02.06 «Сетевое и системное администрирование» (зарегистрированный Министерством юстиции Российской Федерации 19 октября 2015 г., регистрационный №39361); |
| **Цель рабочей программы:** |
| Цель профессионального модуля – формирование профессиональных компетенций, необходимых для выполнения работ по одной или нескольким профессиям рабочих (официантов, барменов) и должностей служащих (менеджеров, метрдотелей).  Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.  Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.  Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.  Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.  Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.  Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.  Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.  Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результаты выполнения заданий.  Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов. |

|  |
| --- |
| **Форма итогового контроля:** |
| Квалификационный экзамен |

|  |
| --- |
| **Аннотация к рабочей программе по дисциплине \ профессиональному модулю:** |
| Безопасность жизнедеятельности |
| **Нормативная база рабочей программы:** |
| * Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; * Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»; * Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1548«Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 09.02.06 «Сетевое и системное администрирование» (зарегистрированный Министерством юстиции Российской Федерации 19 октября 2015 г., регистрационный №39361); |
| **Цель рабочей программы:** |
| Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей;  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;  В результате освоения 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;  задачи и основные мероприятия гражданской обороны;  основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;  способы защиты населения от оружия массового поражения;  меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;  основы военной службы и обороны государства;  организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;  основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений;  порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.  В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:  организовывать и проводить мероприятия по защите 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;  владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;  оказывать первую помощь пострадавшим |
| **Форма итогового контроля:** |
| Другие формы контроля (ДФК) |

|  |
| --- |
| **Аннотация к рабочей программе по дисциплине \ профессиональному модулю:** |
| ПМ.04 «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» |
| **Нормативная база рабочей программы:** |
| * Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; * Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»; * Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1548«Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 09.02.06 «Сетевое и системное администрирование» (зарегистрированный Министерством юстиции Российской Федерации 19 октября 2015 г., регистрационный №39361); |
| **Цель рабочей программы:** |
| **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. |
| **Форма итогового контроля:** |
| Квалификационный экзамен |

|  |
| --- |
| **Аннотация к рабочей программе по дисциплине \ профессиональному модулю:** |
| Брендинг |
| **Нормативная база рабочей программы:** |
| * Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; * Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»; * Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1548«Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 09.02.06 «Сетевое и системное администрирование» (зарегистрированный Министерством юстиции Российской Федерации 19 октября 2015 г., регистрационный №39361); |
| **Цель рабочей программы:** |
| Уметь:  • осуществлять поиск и идентифицировать знаки обслуживания, собственные торговые марки организации общественного питания;  • соблюдать действующее законодательство в области брендинга;  • разрабатывать и продвигать бренды организации общественного питания.  знать:  • основные понятия в области брендинга;  • назначение, функции и классификацию товарных знаков, торговых марок, в том числе и собственных;  • нормативно-правовую базу товарных знаков и знаков обслуживания;  • функции, сущность, классификацию, составные элементы и информационное обеспечение брендов. |
| **Форма итогового контроля:** |
| Другие формы контроля (ДФК) |

|  |
| --- |
| **Аннотация к рабочей программе по дисциплине \ профессиональному модулю:** |
| Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда |
| **Нормативная база рабочей программы:** |
| * Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; * Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»; * Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1548«Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 09.02.06 «Сетевое и системное администрирование» (зарегистрированный Министерством юстиции Российской Федерации 19 октября 2015 г., регистрационный №39361); |
| **Цель рабочей программы:** |
| **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;  **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 профилактику производственного травматизма и профзаболеваний |
| **Форма итогового контроля:** |
| Экзамен |