

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ
УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН**

специальность

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ
УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН**

специальности

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Часть 1

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

**для специальности 43.02.01 Организация обслуживания в
общественном питании**

Краснодар

Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины (сформированности компетенций ОК 1-10):

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 основе 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.

Содержание дисциплины

Раздел 1. Предмет философии и её история

Тема 1.1 Основные понятия и предмет философии.

Тема 1.2. Философия Древнего мира и средневековая философия

Тема 1.3. Философия Возрождения и Нового времени. Гуманизм и антропоцентризм эпохи Возрождения.

Тема 1.4. Современная философия. Основные направления философии XX века: неопозитивизм, прагматизм и экзистенциализм. Философия бессознательного.

Раздел 2. Структура и основные направления философии.

Тема 2.1. Методы философии и ее внутреннее строение. Этапы философии: античный, средневековый. Нового времени, XX века.

Тема 2.2. Учение о бытии и теория познания. Онтология - учение о бытии.

Тема 2.3. Этика и социальная философия

Тема 2.4. Место философии в духовной культуре и её значение.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ИСТОРИЯ

**для специальности 43.02.01 Организация обслуживания в
общественном питании**

Краснодар

Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины (сформированности компетенций ОК 1-10):

Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной 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.

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 в.;

– 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.

Содержание дисциплины

Раздел 1. Мир во второй половине XX века

Раздел 2. Развитие международных отношений.

Раздел 3. Человечество на рубеже новой эры.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

**для специальности 43.02.01 Организация обслуживания в
общественном питании**

Краснодар

Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины (сформированности компетенций ОК 1-10):

Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

знать:

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

уметь:

– общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;

– переводить (со словарём) иностранные тексты профессиональной направленности;

– самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

Письмо рассматривается как средство обучения, входящее в систему упражнений при объяснении, закреплении и контроле языкового материала и его понимания при чтении.

Содержание дисциплины

Тема 1.1. Вводный фонетический курс Фонетическая система английского языка. Звуки и буквы. Фонетическая транскрипция.

Тема 1.2. Вводный лексико–грамматический курс. Имя существительное. Артикль. Множественное число существительных.

Раздел 2. Основной курс.

Тема 2.1 Профессии, карьера. Чтение и перевод текста «English in the world of work ». Новая лексика по теме.

Тема 2.2. Образование в России и за рубежом.

Тема 2.3. Досуг. Отдых. Туризм. Чтение и перевод текста At a hotel

Тема 2.4. Общественная жизнь (деловая молодёжь).

Тема 2.5 Моя страна - Россия. Чтение и перевод текста «Russian Federation».

Тема 2.6. Профессия менеджера, профессиональные качества, профессиональный рост, карьера. Чтение и перевод текста The Job of Management

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ

**для специальности 43.02.01 Организация обслуживания в
общественном питании**

Краснодар

Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины (сформированности компетенций ОК 1-10; ПК 2.2; ПК 2.6):

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- владеть фонетическими средствами речевой выразительности;
- пользоваться различными типами словарей;
- находить и исправлять лексические ошибки;
- делать словообразовательный анализ общеупотребительной лексики;
- выявлять грамматические ошибки в тексте;
- пользоваться багажом синтаксических средств;
- пользоваться правилами правописания, вариативными и факультативными знаками препинания.

– различать тексты по их принадлежности к стилям.

знать:

- основные типы норм литературного языка;
- качества хорошей литературной речи;
- русскую орфографию и пунктуацию в аспекте норм и речевой выразительности;
- речевую культуру;

Содержание дисциплины

Тема 1. Фонетика. Основные фонетические единицы, фонетические средства языковой выразительности. Орфоэпия. Орфоэпические нормы русского литературного языка.

Тема 2. Лексика и фразеология

Тема 3. Словообразование. Морфемика. Способы словообразования. Словообразовательные нормы. Стилистические возможности словообразования.

Тема 4. Части речи.

Тема 5. Синтаксис.

Тема 6. Нормы русского правописания.

Тема 7. Текст. Стили речи. Текст и его структура. Функциональные стили речи. Специфика и жанры каждого стиля. Стилиевое единство текста, нормы его стилистического оформления.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ

**для специальности 43.02.01 Организация обслуживания в
общественном питании**

Краснодар

Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины (сформированности компетенций ОК 1-10; ПК 1.2; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.4; ПК 3.1):

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения обязательной части дисциплины обучающийся должен.

уметь:

- применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;
- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.

знать:

- взаимосвязь общения и деятельности;
- цели, функции, виды и уровни общения;
- роли и ролевые ожидания в общении;
- виды социальных взаимодействий;
- механизмы взаимопонимания в общении;
- техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;
- этические принципы общения;
- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов

Содержание дисциплины

Тема 1.1 Содержание учебного материала: Назначение учебной дисциплины

Тема 2.1 Общение – основа человеческого бытия.

Тема 2.2. Формы делового общения и их характеристики

Тема 3.1 Конфликт: его сущность

Тема 4.1. Общие сведения об этической культуре

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

**для специальности 43.02.01 Организация обслуживания в
общественном питании**

Краснодар

Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины (сформированности компетенций ОК 2, ОК 3, ОК 6):

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;
- выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации ;
- проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;
- преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;
- выполнять страховки и само страховки;
- осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;
- контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартам по легкой атлетике, гимнастике, лыжной подготовке при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма

знать:

- влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;
- способы контроля индивидуального физического развития и физической подготовленности;
- правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности.

Содержание дисциплины

Раздел 1. Теоретическая часть. Содержание учебного материала

Тема 1 Основы здорового образа жизни.

Раздел 2. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности.

Тема 2 Легкая атлетика.

Тема 3 Гимнастика.

Тема 4 Спортивные игры.

Тема 5 Атлетическая гимнастика.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ
УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН**

специальности

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Часть 2

Математический и общий естественнонаучный цикл

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

МАТЕМАТИКА

**для специальности 43.02.01 Организация обслуживания в
общественном питании**

Краснодар

Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины (сформированности компетенций ОК 2):

Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины.

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;

знать:

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

– основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики;

– основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности. Учебный цикл «Математические и естественнонаучные дисциплины»

Содержание дисциплины

Раздел 1. Основные понятия и методы математического анализа

Тема 1.1. Производная

Тема 1.2. Приложения производной

Тема 1.3. Интегральное исчисление

Тема 1.4. Дифференциальные уравнения

Раздел 2. Элементы теории вероятностей и математической статистики

Тема 2.1. Элементы теории вероятностей

Тема 2.2. Элементы математической статистики

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

**для специальности 43.02.01 Организация обслуживания в
общественном питании**

Краснодар

Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины (сформированности компетенций ОК 1-10):

Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Цель освоения учебной дисциплины является:

- формирование у студентов способности действовать в соответствии с принципами научного подхода и экологической целесообразности при решении вопросов по использованию природных объектов (ресурсов);
- развитие способностей анализировать антропогенные воздействия на природную среду, а также прогнозировать последствия таких воздействий;
- осознания актуальности концепции устойчивого развития общества как новой экологически приемлемой модели экономического развития современной цивилизации для возможности последующих разработок более совершенных форм социоприродных взаимодействий.

В результате изучения учебной дисциплины Экологические основы природопользования обучающийся должен иметь представление:

- о взаимосвязи организмов и среды обитания;
- об условиях устойчивого состояния экосистем и причина возникновения экологического кризиса;
- о природных ресурсах России и мониторинг окружающей среды;
- об экологических принципах рационального природопользования;

В результате освоения учебной 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;
- понятие 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;
- природный ресурсный потенциал российской Федерации;
- охраняемые природные территории.

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.

Содержание дисциплины

Раздел 1 Введение в экологию

1.1. Особенности взаимодействия общества и природы

1.2 Разнообразие экосистем

1.3 Биосфера. Влияние человека на биосферу

1.4 Использование и охрана атмосферы

1.5 Рациональное использование и охрана гидросферы и литосферы

1.6 Природные ресурсы и их использование и охрана

Раздел 2. Природопользование и экологическая безопасность.

2.1 Загрязнение окружающей среды и охрана природных ресурсов

2.2 Основные задачи мониторинга окружающей среды.

2.3 Способы ликвидации последствий и заражения токсичными и радиоактивными веществами окружающей среды

Раздел 3. Правовые и социальные вопросы природопользования

3.1 Природопользование и охрана природы в России

3.2 Международное сотрудничество в области рационального природопользования и охрана природы

3.3 Виды ответственности предприятий за нарушение экологии окружающей среды.

3.4 Виды экономической международной ответственности за экологические правонарушения

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОСНОВЫ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

**для специальности 43.02.01 Организация обслуживания в
общественном питании**

Краснодар

Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины (сформированности компетенций ОК 1-9; ПК 1.2; ПК 2.2; ПК 2.4; ПК 3.2):

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:
уметь:

– работать с графическими операционными системами персонального компьютера (ПК): включать, выключать, управлять сеансами и задачами, выполняемыми операционной системой персонального компьютера;

– работать с файловыми системами, различными форматами файлов, программами управления файлами;

– работать в прикладных программах: текстовых и табличных редакторах, редакторе презентаций, пользоваться сведениями из технической документации и файлов-справок.

знать:

– основные понятия: информация и информационные технологии;
– технологии сбора, хранения, передачи, обработки и представления информации;

– классификацию информационных технологий по сферам применения: обработка текстовой и числовой информации, гипертекстовые способы хранения и представления информации, языки разметки документов;

– общие сведения о компьютерах и компьютерных сетях: понятие информационной системы, данных, баз данных, персонального компьютера, сервера;

– назначение компьютера, логическое и физическое устройство компьютера, аппаратное и программное обеспечение;

– процессор, ОЗУ, дисковая и видео подсистемы;

– периферийные устройства: интерфейсы, кабели и разъемы;

– операционную систему персонального компьютера (ПК), файловые системы, форматы файлов, программы выполнения файлами;

– локальные сети: протоколы и стандарты локальных сетей; топология сетей, структурированные кабельные системы, сетевые адаптеры, концентраторы, коммутаторы, логическая структуризация сети;

– поиск файлов, компьютеров и ресурсов сетей;

– идентификацию и авторизацию пользователей и ресурсов сетей;

– общие сведения о глобальных компьютерных сетях(Интернет), адресацию, доменные имена, протоколы передачи данных, гипертекстовое представление информации, сеть Worldwide Web (WWW), электронную почту, серверное и клиентское программное обеспечение; информационную безопасность: основные виды угроз, способы противодействия угрозам.

Содержание дисциплины

Тема 1.1. Введение. Информация. Свойства и классификация информации.

Тема 1.2. Системы счисления.

Тема 1.3. Информационные процессы. Содержание учебного Материала.

Тема 1.4. Измерение и представление информации.

Тема 1.5. Способы и особенности передачи информации.

Тема 1.6. Кодирование символов и чисел.

Раздел 2. Офисная организационная техника.

Тема 2.1. Устройства ввода информации

Тема 2.2. Устройства вывода информации.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ
УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН**

специальности

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

**Часть 3
Профессиональный цикл**

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ЭКОНОМИКА ОРГАНИЗАЦИИ

**для специальности 43.02.01 Организация обслуживания в
общественном питании**

Краснодар

Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины (сформированности компетенций ОК 1-4; ПК 1.4):

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен:

уметь:

- определять организационно-правовые формы организаций;
- находить и использовать необходимую экономическую информацию;
- определять состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации;
- заполнять первичные документы по экономической деятельности организации;
- рассчитывать по принятой методике основные технико-экономические показатели деятельности организаций.

знать:

- сущность организации как основного звена экономики отрасли;
- основные принципы построения экономической системы - принципы и методы управления основными и оборотными средствами;
- методы оценки эффективности их использования;
- организацию производственного и технологического процессов;
- состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации, показатели их эффективного использования;
- способы экономии ресурсов, в том числе основные энергосберегающие технологии;
- механизмы ценообразования;
- формы оплаты труда;
- основные технико-экономические показатели деятельности организации и методику их расчета.

Содержание дисциплины

Раздел 1. Организация (предприятие) в условиях рынка.

Тема 1.1. Отраслевые особенности организации (предприятия) в условиях рынка.

Тема 1.2. Организационно-правовые формы хозяйствования. Их характеристика и принципы функционирования.

Тема 1.3. Производственная структура организации (предприятия).

Тема 1.4. Основные технико-экономические показатели воздушных судов и деятельности ЭАП.

Раздел 2. Материально-техническая база организации.

Тема 2.1. Основные средства.

Тема 2.2. Оборотные средства.

Тема 2.3. Инвестиции.

Раздел 3. Кадры и оплата в организации.

Тема 3.1. Кадры организации и производительность труда.

Тема 3.2. Формы и системы оплаты труда в ЭАП.

Раздел 4. Себестоимость, цена, прибыль и рентабельность.

Тема 4.1. Издержки производства.

Тема 4.2. Ценообразование.

Тема 4.3. Прибыль и рентабельность.

Тема 4.4. Финансы организации.

Раздел 5. Планирование деятельности организации.

Тема 5.1. Планирование деятельности организации (ЭАП).

Тема 5.2. Основные показатели деятельности организации.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ПРАВОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**для специальности 43.02.01 Организация обслуживания в
общественном питании**

Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины (сформированности компетенций ОК 1-4, 10; ПК 4.1):

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- использовать необходимые нормативно-правовые документы;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;
- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.

знать:

- основные положения Конституции РФ;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования 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 работников 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 материально ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

Содержание дисциплины

Раздел 1. Право и экономика.

Тема 1.1.Нормативно-правовое регулирование экономических отношений.

Тема 1.2.Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности.

Тема 1.3.Правовое регулирование договорных отношений в сфере хозяйственной деятельности.

Тема 1.4.Экономические споры.

Раздел 2. Правовое регулирование трудовых отношений.

Тема 2.1. Трудовое право как отрасль права.

Тема 2.2. Правовое регулирование занятости и трудоустройства.

Тема 2.3. Трудовой договор.

Тема 2.4. Рабочее время и время отдыха.

Тема 2.5. Заработная плата.

Тема 2.6. Материальная ответственность сторон трудового договора.

Тема 2.7. Трудовые споры.

Тема 2.8. Социальное обеспечение граждан.

Раздел 3. Административное право.

Тема 3.1. Административное право и административная ответственность.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ

**для специальности 43.02.01 Организация обслуживания в
общественном питании**

Краснодар

Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины (сформированности компетенций ОК 1, 3, 7, 10; ПК 1.4):

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

В результате освоения дисциплины студент должен

уметь:

- составлять и обрабатывать бухгалтерские первичные документы,
- заполнять регистры бухгалтерского учета;
- отражать на счетах бухгалтерского учета хозяйственные операции организации;
- составлять на основе данных аналитического и синтетического учета бухгалтерскую отчетность организаций.

знать:

- задачи, принципы и требования к ведению бухгалтерского учета, объекты учета и их классификацию;
- метод бухгалтерского учета и его элементы;
- классификацию, реквизиты и порядок заполнения бухгалтерских документов, формы бухгалтерского учета, правила организации документооборота;
- строение и классификацию бухгалтерских счетов, структуру и содержание разделов плана счетов финансово-хозяйственной деятельности организаций;
- организацию и порядок бухгалтерского учета хозяйственных операций в организациях;
- состав бухгалтерской отчетности, требования, предъявляемые к ней, порядок составления.

Содержание дисциплины

Раздел 1. Теория бухгалтерского учета

Тема 1.1.Бухгалтерский учет: понятие, задачи, требования.

Тема 1.2. Нормативные основы бухгалтерского учета

Тема 1.3. Предмет и метод бухгалтерского учета.

Тема 1.4. Бухгалтерский баланс.

Тема 1.5Система счетов бухгалтерского учета и двойная запись

Тема 1.6. Документация хозяйственных операций и инвентаризация.

Тема 1.7. Регистры и формы бухгалтерского учета.

Раздел 2. Бухгалтерский учет хозяйственной деятельности

Тема 2.1.Учет денежных средств и расчетных операций

Тема 2.2. Учет долгосрочных инвестиций

Тема 2.3. Учет основных средств.

Тема 2.4.Учет нематериальных активов

Тема 2.5.Учет материально-производственных запасов

Тема 2.6.Учет расчетов с персоналом по оплате труда

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ДОКУМЕНТАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УПРАВЛЕНИЯ

**для специальности 43.02.01 Организация обслуживания в
общественном питании**

Краснодар

Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины (сформированности компетенций ОК 1, 10; ПК 2.4):

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- оформлять и проверять правильность оформления документации в соответствии с установленными требованиями, в т.ч. используя информационные технологии;

- осуществлять автоматизированную обработку документов;

- осуществлять хранение и поиск документов;

- использовать телекоммуникационные технологии в электронном документообороте.

знать:

- основные понятия: цели, задачи 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.

Содержание дисциплины

Введение

Раздел 1 Документирование управленческой деятельности

Тема 1.1. Документы и способы документирования

Тема 2. Унификация и стандартизация документов. Системы документации

Тема 3. Реквизиты и бланки документов

Тема 4. Организационно-распорядительная документация

Тема 5. Договорно-правовая документация.

Раздел 2. Организация работы с документами и.

Тема 1. Организация документооборота

Тема 2. Организация приема, обработки, отправки документов

Тема 3. Организация регистрации документов и контроль исполнения документов

Тема 4. Организация хранения документов

Тема 5. Порядок передачи документов в архив или уничтожение.

Тема 6. Компьютеризация документационного обеспечения управления

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ФИНАНСЫ И ВАЛЮТНО-ФИНАНСОВЫЕ ОПЕРАЦИИ
ОРГАНИЗАЦИИ**

**для специальности 43.02.01 Организация обслуживания в
общественном питании**

Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины (сформированности компетенций ОК 1-4, 7, 10; ПК 1.4; ПК 2.5):

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

В результате освоения учебной 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.

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.

Содержание дисциплины

Раздел 1. Финансы и финансовая система

Тема 1.1. Сущность и функции денег

Тема 1.2. Денежное обращение

Тема 1.3. Инфляция и антиинфляционная политика

Тема 1.4. Финансы, финансовая политики и финансовая система

Тема 1.5. Государственные финансы: государственный бюджет, внебюджетные фонды.

Тема 1.6. Финансы предприятий различных форм собственности.

Раздел 2. Банки и банковская система. Фондовый рынок

Тема 2.1. Банковская система: сущность, структура функции отдельных звеньев.

Тема 2.2. Коммерческие банки РФ, их функции и основные операции.

Тема 2.3. Рынок ценных бумаг

Раздел 3. Финансовое планирование и финансовый контроль

Тема 3.1. Роль и задачи финансового планирования на предприятиях.

Тема 3.2. Финансовое планирование и финансовый контроль.

Тема 3.3. Финансовый контроль.

Раздел 4. Валютная система и валютный рынок

Тема 4.1. Валюта и валютные ценности

Тема 4.2. Валютный рынок РФ. Конвертируемость валют.

Раздел 5. Формы расчетов в иностранной валюте

Тема 5.1. Виды платежных документов используемых для расчетов.

Тема 5.2. Порядок расчетов дорожными чеками, еврочеками, пластиковыми картами.

Раздел 6. Наличные платежные средства

Тема 6.1. Признаки платежности и защиты бумажных денежных знаков.

Тема 6.2. Подготовка выручки к сдаче в банк

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ИНФОРМАЦИОННО-КОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**для специальности 43.02.01 Организация обслуживания в
общественном питании**

Краснодар

Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины (сформированности компетенций ОК 1, 4, 5; ПК 2.4):

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- использовать технологии сбора, размещений, хранения, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;

- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;

- применять компьютерные и телекоммуникационные средства;

- осуществлять поиск необходимой информации;

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

Содержание дисциплины

Раздел 1. Технология обработки информации

Тема 1.1. Общая характеристика процесса сбора передачи, обработки и накопления информации

Тема 1.2. Технология обработки текстовой информации

Тема 1. 3. Технология обработки числовой и текстовой информации, представленной в табличном виде

Раздел 2. Технологии хранения и поиска информации

Тема 2.1. Основные понятия баз данных.

Тема 2.2. Архитектура баз данных.

Тема 2.3. Проектирование баз данных. Разработка баз данных

Раздел 3. Сетевые технологии обработки информации

Тема 3.1. Общая характеристика сетевых технологий обработки информации

Тема 3.2. Компоненты аппаратного обеспечения сетей

Тема 3.3. Компоненты программного обеспечения сетей

Тема 3.4 Глобальная сеть Интернет

Раздел 4. Основные понятия автоматизированной обработки информации (АРМ)

Тема 4.1. Классификация автоматизированных рабочих мест специалиста (АРМ)

Тема 4.2. Справочно–правовые информационные системы

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ И ОХРАНА ТРУДА**

**для специальности 43.02.01 Организация обслуживания в
общественном питании**

Краснодар

Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины (сформированности компетенций ОК 2, 3, 10; ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6):

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания;

- эксплуатировать оборудование по его назначению с учётом 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.

Содержание дисциплины

Раздел 1. Механическое оборудование

Введение

Тема 1.1. Детали машин

Тема 1.2. Электросиловые аппараты и электропривод

Тема 1.3. Общие сведения о механическом оборудовании.

Универсальный привод

Тема 1.4. Машины для обработки овощей

Тема 1.5. Машины для обработки мяса и рыбы

Тема 1.6. Машины кондитерского цеха

Тема 1.7. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров

Тема 1.8. Подъёмно-транспортное оборудование

Тема 1.9. Посудомоечные машины

Тема 1.10. Весоизмерительное оборудование

Тема 1.11. Контрольно-кассовые машины

Раздел 2. Тепловое оборудование

Тема 2.1. Основы теплотехники

Тема 2.2. Теплогенерирующие устройства

Тема 2.3. Классификация и общая характеристика теплового оборудования

Тема 2.4. Варочное оборудование

Тема 2.5. Жарочно-пекарное оборудование

Тема 2.6. Многофункциональное тепловое оборудование

Тема 2.7. Универсальное и водогрейное оборудование

Тема 2.8. Оборудование для раздачи пищи

Раздел 3. Холодильное оборудование

Тема 3.1. Основы холодильной техники

Тема 3.2. Холодильные машины

Тема 3.3. Торговое холодильное оборудование

Раздел 4. Охрана труда

Тема 4.1. Нормативно-правовая база охраны труда

Тема 4.2. Обеспечение охраны труда на предприятиях общественного питания

Тема 4.3. Условия труда на предприятиях общественного питания

Тема 4.4. Производственный травматизм и профзаболевания

Тема 4.5. Электробезопасность

Тема 4.6. Пожарная безопасность

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В СФЕРЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
КОММУНИКАЦИИ**

**для специальности 43.02.01 Организация обслуживания в
общественном питании**

Краснодар

Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины (сформированности компетенций ОК 1; ПК 1.4; ПК 2.2; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 3.1-3.3; ПК 4.3):

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

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

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

Содержание дисциплины

Тема 1. Иностранный язык – язык профессионального общения.

Тема 2. Социально-бытовая тематика.

Тема 3. Моя будущая специальность.

Тема 4. Продукты питания и характеристика блюд.

Тема 5. Сервировка стола.

Тема 6. Общение. Речевые штампы.

Тема 7. Менеджмент.

Тема 8. Обслуживание.

Тема 9. Диетическое питание.

Тема 10. Специальное обслуживание.

Тема 11. Кухня народов мира.

Тема 12. Напитки

Тема 13. Предприятия быстрого обслуживания.

Тема 14. Гостиница.

Тема 15. Барное дело.

Тема 16. Здоровый образ жизни.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОСНОВЫ КОММЕРЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

**для специальности 43.02.01 Организация обслуживания в
общественном питании**

Краснодар

Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины (сформированности компетенций ОК 1-4, 7-10; ПК 1.1; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3):

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- определять виды и типы торговых организаций;
- устанавливать соответствие вида и типа розничной торговой организации ассортименту реализуемых товаров, торговой площади, формам торгового обслуживания;

знать:

- сущность и содержание коммерческой деятельности;
- терминологию торгового дела;
- формы и функции торговли;
- объекты и субъекты современной торговли;
- характеристики оптовой и розничной торговли;
- классификацию торговых организаций;
- идентификационные признаки и характеристики торговых организаций различных типов и видов;
- структуру торгово-технологического процесса;
- принципы размещения розничных торговых организаций;
- устройство и основы технологических планировок магазинов;
- технологические процессы в магазинах;
- виды услуг розничной торговли и требования к ним;
- составные элементы процесса торгового обслуживания покупателей;
- номенклатуру показателей качества услуг и методы их определения;
- материально-техническую базу коммерческой деятельности;
- структуру и функции складского хозяйства оптовой и розничной торговли;
- назначение и классификацию товарных складов;
- технологию складского товародвижения.

Содержание дисциплины

Введение

Тема 1. Сущность и содержание коммерческой деятельности

Тема 2. Субъекты коммерческой деятельности

Тема 3. Информационное обеспечение коммерческой деятельности

Тема 4. Коммерческая работа по розничной продаже товаров

Тема 5. Коммерческая работа по оптовой продаже товаров

Тема 6. Технологические процессы в магазине

Тема 7. Торговое обслуживание

Тема 8. Материально-техническая база коммерческой деятельности

Тема 9. Технология складских операций

Тема 10. Управление товарными запасами и потоками

Тема 11. Транспортное обеспечение коммерческой деятельности

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

НАЛОГИ И НАЛОГООБЛОЖЕНИЕ

**для специальности 43.02.01 Организация обслуживания в
общественном питании**

Краснодар

Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины (сформированности компетенций ОК 1-5, 7, 10)

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- ориентироваться в действующем налоговом законодательстве Российской Федерации;
- понимать сущность и порядок расчетов налогов.

знать:

- нормативные акты, регулирующие отношения организации и государства в области налогообложения, Налоговый кодекс Российской Федерации;
- экономическую сущность налогов;
- принципы построения и элементы налоговых систем;
- виды налогов в Российской Федерации и порядок их расчетов.

Содержание дисциплины

Раздел 1. Основы налоговой системы

Тема 1.1. Экономическая сущность налогов и их роль в современном обществе

Тема 1.2. Законодательство РФ о налогах и сборах

Тема 1.3. Основы построения налогов. Принципы налогообложения

Тема 1.4. Налоговая система государства

Тема 1.5. Налоговая система Российской Федерации в современных условиях

Тема 1.6. Налоговая политика государства

Раздел 2. Местные налоги и сборы, их роль в местном самоуправлении

Тема 2.1. Земельный налог

Тема 2.2. Налог на имущество физических лиц

Раздел 3. Региональные налоги

Тема 3.1. Налог на имущество организаций

Тема 3.2. Транспортный налог

Раздел 4. Федеральные налоги

Тема 4.1. Налог на добавленную стоимость (НДС)

Тема 4.2. Налог на прибыль организаций

Тема 4.3. Страховые взносы

Тема 4.4. Налог на доходы физических лиц (НДФЛ)

Тема 4.5. Другие виды федеральных налогов

Раздел 5. Специальные налоговые режимы

Тема 5.1. Единый налог на вмененный доход (ЕНВД)

Тема 5.2. Упрощенная система налогообложения (УСНО)

Раздел 6. Налоговый контроль за соблюдением законодательства и ответственность за налоговые правонарушения

Тема 6.1. Виды налогового контроля и порядок его проведения

Тема 6.2. Производство по делу о налоговых правонарушениях

Тема 6.3. Общие положения об ответственности за совершение налоговых правонарушений

Тема 6.4. Виды налоговых правонарушений и ответственность за их совершение

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

СТАТИСТИКА РЫНКА ТОВАРОВ И УСЛУГ

**для специальности 43.02.01 Организация обслуживания в
общественном питании**

Краснодар

Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины (сформированности компетенций ОК 1-5, 7, 10; ПК 1.1; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3):

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- использовать основные методы и приемы статистики для решения практических задач в профессиональной деятельности
- собирать и регистрировать статистическую информацию;
- проводить первичную обработку и контроль материалов наблюдения;
- выполнять расчеты статистических показателей и формулировать основные выводы;
- осуществлять комплексный анализ изучаемых социально-экономических явлений и процессов, с использованием средств вычислительной техники.

знать:

- предмет, метод и задачи статистики товаров и услуг;
- статистическое изучение связи между явлениями;
- абсолютные, относительные величины,
- средние величины и показатели вариации;
- ряды динамики и распределения, индексы;
- современные тенденции развития статистического учёта;
- основные способы сбора, обработки, анализа и наглядного представления информации;
- порядок ведения статистической деятельности и организации статистического учета в Российской Федерации;
- формы, виды и способы статистических наблюдений;
- основные формы и виды действующей статистической отчётности;

Содержание дисциплины

Тема 1. Предмет, метод и задачи статистики. Организация государственной статистики в Российской Федерации

Тема 2. Статистическое наблюдение

Тема 3. Статистическая сводка и группировка

Тема 4. Абсолютные, относительные, средние величины

Тема 5. Статистическое изучение вариации. Выборочное наблюдение

Тема 6. Статистическое изучение взаимосвязей социально-экономических явлений

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

**для специальности 43.02.01 Организация обслуживания в
общественном питании**

Краснодар

Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины (сформированности компетенций ОК 1-10; ПК 1.1; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 4.1-4.3):

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной 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.

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.

Содержание дисциплины

Раздел 1. Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени и организация защиты населения

Тема 1.1. Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и военного характера.

Тема 1.2. Организационные основы по защите населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени

Тема 1.3. Организация защиты населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени

Тема 1.4. Обеспечение устойчивости функционирования объектов экономики

Раздел 2. Основы военной службы

Тема 2.1. Основы обороны государства

Тема 2.2. Военная служба - особый вид федеральной государственной службы

Тема 2.3. Основы военно-патриотического воспитания

Раздел 3. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни

Тема 3.1. Здоровый образ жизни как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ
УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН**

специальности

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

**Часть 4
Профессиональные модули**

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ПМ.1 ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**для специальности 43.02.01 Организация обслуживания в
общественном питании**

Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины (сформированности компетенций ОК 1-4, 6, 7, 10; ПК 1.1-1.4):

Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения 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;
- Осуществлять оперативное планирование работы производства;

- 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.

Содержание модуля

МДК 1. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания

Тема 1.1. Введение в товароведение

Тема 1.2. Ассортимент, качество и хранение продовольственных товаров

МДК1.2. Организация и технология производства продукции общественного питания

Тема 2.1. Характеристика предприятий общественного питания

Тема 2.2. Основы технологии производства продукции общественного питания

Тема 2.3. Организация снабжения, складского и тарного хозяйства

Тема 2.4. Организация производства

Тема 2.5 Особенности организации труда работников общественного питания

МДК.1.3. Физиология питания, санитария и гигиена

Тема 3.1. Рациональное сбалансированное питание различных групп населения

Тема 3.2. Влияние микроорганизмов на качество пищевых продуктов и пищевые заболевания

Тема 3.3. Санитарно-эпидемиологические требования к организации предприятий общественного питания

МДК.01.04. Кулинарная и кондитерская продукция общественного питания

Тема 4.1. Классификация и ассортимент кулинарной и кондитерской продукции.

Тема 4.2. Качество кулинарной и кондитерской продукции

Тема 4.3. Факторы формирования качества и кондитерской кулинарной продукции.

Тема 4.4. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ПМ.2 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**для специальности 43.02.01 Организация обслуживания в
общественном питании**

Краснодар

Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины (сформированности компетенций ОК 1-3, 6, 7, 10; ПК 2.1-2.6):

Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения 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;
 - 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

Содержание модуля

МДК 2.1. Организация обслуживания в организациях общественного питания

Тема 1.1. Организация обслуживания потребителей

Тема 1.2. Специальные виды услуг и формы обслуживания.

МДК 2.2. Психология и этика профессиональной деятельности

Тема 2.1. Психологические свойства личности

Тема 2.2. Эффективное общение с коллегами, руководством, потребителем

Тема 2.3. Психология коллектива и руководства

Тема 2.4. Психология труда в профессиональной деятельности

МДК 2.3. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания

Тема 3.1. Менеджмент как вид деятельности.

Тема 3.2. Структура организации.

Тема 3.3. Цикл и функции управления

Тема 3.4. Методы управления.

Тема 3.5. Процесс принятия решения.

Тема 3.6. Организационные отношения в коллективе.

Тема 3.7. Технология найма, оценки и отбора персонала.

Регламентация управления.

Тема 3.8. Адаптация , обучение и управление карьерой персонала.

МДК 2.4. Организация предпринимательской деятельности

Тема 4.1. История возникновения и развития предпринимательства

Тема 4.2. Сущность предпринимательской деятельности: объекты, субъекты и цели предпринимательства, внутренняя и внешняя среда

Тема 4.3. Предпринимательская идея и ее выбор. Принятие предпринимательского решения: типы предпринимательских решений.

Тема 4.4. Экономические методы принятия предпринимательских решений

Тема 4.5. Виды и юридические формы предпринимательства

Тема 4.6. Основы построения оптимальной структуры предпринимательской деятельности

Тема 4.7. Внутрифирменное предпринимательство: сущность, цели и качественные признаки

Тема 4.8. Предпринимательская деятельность малого предприятия

Тема 4.9. Культура предпринимательства

Тема 4.10. Оценка эффективности предпринимательской деятельности

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ПМ.3 МАРКЕТИНГОВАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В ОРГАНИЗАЦИЯХ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**для специальности 43.02.01 Организация обслуживания в
общественном питании**

Краснодар

Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины (сформированности компетенций ОК 1-4, 7; ПК 3.1-3.3):

Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся 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;
- разработке предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности;
- выявление 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 в 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.

Содержание модуля

МДК 3.1. Маркетинг в организациях общественного питания

Тема 1.1. Методологические основы маркетинга

Тема 1.2. Источники и критерии отбора маркетинговой информации

Тема 1.3. Критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания

МДК.3.2. Организация отраслей деятельности потребительской кооперации

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ПМ.4 КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**для специальности 43.02.01 Организация обслуживания в
общественном питании**

Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины (сформированности компетенций ОК 1-3, 10; ПК 4.1-4.3):

Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения модуля:

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

иметь практический опыт:

- контроля соблюдения требований нормативных документов, наличие поверенных средств измерений 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 соответствия;

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.

Содержание модуля

МДК 04.01.Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия

Тема 1. 1. Основы стандартизации

Тема 1.2. Сущность и содержание метрологии

Тема 1.3. Подтверждение соответствия
МДК 04.02. Контроль качества продукции и услуг общественного питания

Тема 1.1. Контроль качества продукции и услуг общественного питания

Тема 1.2. Классификация контроля качества

Тема 1.3. Нормативно – правовая база контроля качества

Тема 1.4. Порядок проведения контроля качества

Тема 1.5. Идентификация продукции и услуг общественного питания

Тема 1.6. Фальсификация продукции и услуг общественного питания

Тема 1.7. Последствие фальсификации услуг общественного питания

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ПМ.5 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО РАБОЧИМ ПРОФЕССИЯМ
«БАРМЕН» и «ОФИЦИАНТ»»**

**для специальности 43.02.01 Организация обслуживания в
общественном питании**

Краснодар

Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины (сформированности компетенций ОК 1-6, 8-10; ПК 1.2; ПК 2.1):

Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения модуля:

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

иметь практический опыт:

- оформления барной стойки;
- соблюдения правил хранения посуды, барных аксессуаров и инструментов;
- соблюдения правил хранения спиртных и других напитков;
- соблюдения сроков и условий хранения профессиональных заготовок;
- применения посуды и инвентаря для приготовления основных заготовок;
- соблюдения правил хранения льда;
- разработки ассортимента коктейлей, чая, кофе;
- правил подачи холодных блюд и закусок;
- создания комфортных условий для гостя;
- соблюдение правил этикета.

уметь:

- организовывать процесс приготовления простых закусок;
- осуществлять подачу закусок, десертов, кондитерских изделий;
- приготавливать классические безалкогольные, тропические коктейли;
- использовать барную посуду и аксессуары для приготовления и подачи чая, кофе, шоколада;
- составлять карты вин и коктейлей,

знать:

- основные правила этикета и технику обслуживания за барной стойкой и в зале;
- классификацию виноградных вин, ликеров, игристых вин, крепленых вин, крепких алкогольных напитков;
- правила подачи водки, виски, коньяка, бренди, джина, рома, текилы;
- способы приготовления и оформления смешанных напитков;
- рецептуры классических коктейлей;
- ассортимент и технологию приготовления холодных закусок;
- сочетаемость винно-водочных изделий и коктейлей и закусовых блюд;
- правила, приемы и последовательность выполнения операций;

- виды и назначение инвентаря, правила использования технологического оборудования, инвентаря, барной посуды, правила ухода за ними;

- иностранный язык в пределах разговорного минимума.

Содержание модуля

МДК .05.1 Барное дело

Тема 1. Введение в профессию «Бармен»

Тема 2. Введение в профессию «Официант»

Тема 3. Барной оборудование, инвентарь, барное стекло

Тема 4. Барное искусство